

Міністерство освіти і науки України
Сумський національний аграрний університет
Факультет харчових технологій
Кафедра технології харчування

Робоча програма (силабус) освітнього компонента

**ОК19 ПРОЕКТУВАННЯ ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНОГО
І РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа»
Освітня програма	Готельно-ресторанна справа
Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський)

(підпис)

(підпис)

(підпис)

Тетяна СТЕПАНОВА
(ПБ)

а БЛ Наталія БОЛГОВА
(підпис) (ПІБ)

(підпис) (ПІБ)
 О. М. Степанова
 (ПІБ)
 О. М. Верні Боківська
 (ПІБ)

(підпис)

(Составлено доверенным)

21.08.

Інформація про перегляд робочої програми (силабусу):

Навчальний рік, в якому вносяться зміни	Номер додатку до робочої програми з описом змін	Зміни розглянуто і схвалено		
		Дата та номер протоколу засідання кафедри	Завідувач кафедри	Гарант освітньої програми

1. ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНІЙ КОМПОНЕНТ

1.	Назва ОК	ОК19 Проектування підприємств готельного і ресторанного господарства			
2.	Факультет/кафедра	Харчових технологій/технології харчування			
3.	Статус ОК	Обов'язковий			
4.	Програма/Спеціальність (програми), складовою яких є ОК для (заповнюється для обов'язкових ОК)	Освітньо-професійна програма Готельно-ресторанна справа за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа			
5.	ОК може бути запропонований для (заповнюється для вибіркових ОК)	-			
6.	Рівень НРК	6 рівень			
7.	Семестр та тривалість вивчення	5 семестр, 1-15 тиждень 6 семестр, 1-15 тиждень			
8.	Кількість кредитів ЄКТС	10			
9.	Загальний обсяг годин та їх розподіл	Контактна робота(заняття)			
		Лекційні	Практичні	Лабораторні	Самостійна робота
		Ден о/в	Ден	Ден о/в	Ден о/в
		14/16		60/60	76/74
10.	Мова навчання	українська			
11.	Викладач/Координатор освітнього компонента	Степанова Т.М.			
12.	Контактна інформація	ППП: Степанова Тетяна Михайлівна Посада: доцент кафедри технології харчування Робоче місце: каб. 314м корпусу механізації E-mail: tetiana.stepanova@snau.edu.ua Час проведення консультацій: щопонеділка з 13-00 до 14-00			
13.	Загальний опис освітнього компонента	Освітній компонент включає в себе розділи щодо технологічного проектування закладів готельного і ресторанного господарства, які базуються на ґрунтовних знаннях організаційних та технологічних процесів. Зміст дисципліни адаптовано до спеціальності. Предметом даного курсу є проектування нових або модернізація діючих підприємств готельного і ресторанного господарства. Акцентовано увагу на основних нормативах розрахунку та принципах розміщення мережі підприємств готельного і ресторанного господарства			
13.	Мета освітнього компонента	Надати здобувачам достатній теоретичний і практичний рівень знань щодо обґрунтування проектування закладів готельного і ресторанного господарства, проведення технологічних розрахунків приміщень готелів, виробничих, складських, побутових, торговельних та інших приміщень підприємств ресторанного господарства, залежно від різних факторів.			
14.	Передумови вивчення ОК, зв'язок з іншими освітніми компонентами ОП	1. Освітній компонент базується на знання особливостей організації та функціонування сучасних об'єктів готельно-ресторанного господарства. 2. Освітній компонент є основою для написання кваліфікаційної роботи бакалавра та має зв'язок із ОК Ресторанна справа, ОК Готельна справа			
15.	Політика академічної доброчесності	Дотримання академічної доброчесності для здобувачів вищої освіти передбачає: самостійне виконання навчальних завдань, завдань поточного та підсумкового контролю результатів навчання; посилаання на джерела інформації у разі використання ідей,			

		тверджень, відомостей; дотримання норм законодавства про авторське право; надання достовірної інформації про результати власної навчальної або наукової діяльності. Порушення академічної доброчесності при вивченні ОК «Готельна справа» вважаються: академічний плагіат, академічне шахрайство (списування, обман, видавання чимось виконаної роботи за власну), використання електронних пристроїв під час підсумкового контролю знань За порушення академічної доброчесності здобувачі освіти можуть бути притягнені до такої академічної відповідальності: Академічний плагіат – оцінка 0, повторне виконання завдання. Академічне шахрайство – анулювання отриманих балів; повторне проходження оцінювання повторне виконання несамотійно виконаної роботи; Використання електронних пристроїв під час підсумкового контролю знань – відсторонення від виконання роботи, оцінка 0, повторне проходження підсумкового контролю
16	Посилання на курс у системі Moodle	
17	Ключові слова	Проектування готельних і ресторанних підприємств, сервіс, послуги, заклади гостинності

2. РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ ТА ЇХ ЗВ'ЯЗОК З ПРОГРАМНИМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ НАВЧАННЯ

Результати навчання за ОК: Після вивчення освітнього компонента студент очікувано буде здатен...	Програмні результати навчання, на досягнення яких спрямований ОК (зазначити номер згідно з нумерацією, наведеною в ОП) ¹					Як оцінюється РНД
	ПРН 1	ПРН 2	ПРН 9	ПРН 13	ПРН 16	
ДРН 1. Знати основи проектування в об'єктів готельного і ресторанного господарства	+		+			Тести множинного вибору; вирішення ситуаційних завдань; диференційний залік, екзамен
ДРН 2. Розуміти структуру, взаємозв'язок та особливості проектування підприємств готельного і ресторанного господарства		+		+		Тести множинного вибору; вирішення ситуаційних завдань; диференційний залік, екзамен
ДРН 3. Знати нормативи проектування об'єктів готельного і ресторанного господарства	+		+			Тести множинного вибору; усне опитування; вирішення ситуаційних завдань, диференційний залік, екзамен
ДРН 4. Вміти самостійно набувати сучасних знань та ефективно налагоджувати комунікації при виконанні командних завдань		+			+	Презентація з доповіддю
ДРН 5. Вміти презентувати результати своєї роботи, аргументовано відстоювати свої пропозиції з питань розвитку готельно-ресторанного бізнесу.				+	+	Презентація з доповіддю, диференційний залік, екзамен

¹ Має відповідати Матриці забезпечення програмних результатів навчання відповідними компонентами освітньої програми, зазначається для обов'язкових освітніх компонентів ОП I та II рівня, для усіх (обов'язкових та вибіркових ОК) ОП III

3. ЗМІСТ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА (ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ)

Тема. Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми	Розподіл в межах загального бюджету часу			Рекомендована література ²
	Аудиторна робота		Самостійна робота	
	Лк	Лб		
	Ден	Ден	Ден	
1	2	3	4	5
Осінній семестр				
Лк Тема 1. Особливості проектування закладів гостинності Сутність проектування закладів гостинності. Технологічне проектування, його законодавча та нормативна база. Концептуальні рішення закладів готельного і ресторанного господарства. Обґрунтування проектування закладів гостинності. Функціональні характеристики підприємств готельного господарства. Організація сервісного процесу у підприємствах готельно-ресторанного господарства Лб. Вивчення особливостей проектування закладів гостинності. СРС. Характеристики архітектурних типів споруд підприємств готельно-ресторанного господарства	2	8	12	1, 2, 3, 6
Лк Тема 2. Проектування приймально-вестибюльної групи приміщень готелів Зонування приймально-вестибюльної групи приміщень. Вестибюль готелю: розміщення та вимоги до рецепції в готелі. Проектування входу до підприємств харчування і побутового обслуговування. Проектування комунікаційної зони (з ліфтовими холами) Лб. Вивчення особливостей проектування приймально-вестибюльної групи приміщень готелів СРС. Основні компоненти гостинності	2	8	12	2, 3, 4, 6
Лк Тема 3. Проектування приміщень побутового обслуговування та торгівлі Особливості організації діяльності побутового обслуговування і торгівлі при готелі. Склад і площі приміщень побутового обслуговування і торгівлі залежно від категорії типу готелю. Розміщення приміщень побутового обслуговування і торгівлі в готелі. Склад, розміри, розміщення і площі приміщень надання побутових послуг, медичного призначення та адміністрації залежно від категорії і типу готелю. Лб. Вивчення особливостей проектування приміщень побутового обслуговування та торгівлі СРС. Основні компоненти гостинності	2	8	12	2, 3, 4, 5
Лк Тема 4. Проектування житлової групи приміщень готелів Склад житлових приміщень готелю. Форми житлової зони приміщень в загальній структурі будівлі готелю. Особливості горизонтальних зв'язків житлової зони готелю. Правила розміщення житлових приміщень в готелі. Послідовність виконання і особливості планувальних рішень і облаштування житлових номерів	2	12	12	1, 3, 4, 6

²Конкретне джерело із основної чи додатково рекомендованої літератури

1	2	3	4	5
різних типів. Нормативні вимоги до проектування номерів в готелі. Структура готельного номера. Характеристика різних типів номерів. Співвідношення і площі номерів залежно від категорії готелю. Особливості планувальних рішень житлових номерів різних типів. Лб. Вивчення особливостей проектування житлової групи приміщень готелів СРС. Особливості облаштування житлових номерів різних типів.				
Лк Тема 5. Проектування приміщень культурно-дозвілєвого та фізкультурно-оздоровчого призначення Особливості організації діяльності приміщень культурно-дозвілєвого призначення при готелі. Розміщення, склад і площі приміщень приміщень культурно-дозвілєвого призначення залежно від категорії типу готелю. Розміщення приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення в готелі. Склад, розміри і площі споруд приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення залежно від категорії типу готелю Лб. Вивчення особливостей проектування приміщень культурно-дозвілєвого та фізкультурно-оздоровчого призначення СРС. Організація діяльності приміщень культурно-дозвілєвого призначення при готелі	2	8	10	1, 2, 3, 5, 6
Лк Тема 6. Проектування адміністративних, господарських та виробничих приміщень готелю Склад, розміри і площі адміністративних приміщень залежно від категорії і типу готелю. Методика проектування адміністративних приміщень у готелі. Склад, розміри, розміщення господарських та виробничих приміщень залежно від категорії і типу готелю. Методика проектування господарських та виробничих приміщень готелю. Лб. Вивчення особливостей проектування адміністративних, господарських та виробничих приміщень готелю СРС. Розміщення адміністративних приміщень у готелі.	2	8	10	2, 3, 4, 6
Лк Тема 7. Планувальні рішення готелів Цілі, завдання і методи розробки об'ємно-планувальних рішень готельних підприємств. Вибір типу, поверховості і конфігурації будівлі. Зонування будівлі з виділенням функціональних груп приміщень. Лб. Вивчення планувальних рішень готелів СРС. Особливості розміщення готелів на земельних ділянках.	2	8	8	
Всього	14	60	76	
Весняний семестр				
Лк Тема 8. Проектування закладів ресторанного господарства Обґрунтування проектування закладів ресторанного господарства. Функціональна структура підприємств ресторанного господарства. Етапи проектування. Маркетингове обґрунтування проекту. Техніко-економічне обґрунтування проекту. Лб. Вивчення основних напрямків проектування закладів	2	8	12	2, 3, 4, 5

1	2	3	4	5
ресторанного господарства СРС. Нормативна документація, яка регламентує проектування підприємств				
Лк Тема 9. Розробка виробничої програми підприємства ресторанного господарства Визначення кількості споживачів. Визначення кількості продукції, що реалізується в залі підприємства. Складання виробничої програми підприємства. Лб. Вивчення особливостей розробки виробничої програми підприємств ресторанного господарства СРС. Особливості розробки виробничої програми підприємств, що обслуговують певні контингенти.	2	12	12	1, 3, 4, 6
Лк Тема 10. Проектування приміщень для приймання і зберігання продуктів Методи розрахунку добової витрати сировина та напівфабрикатів. Методика розрахунку нормативного запасу продуктів. Методика підбору підтоварників, стелажів, контейнерів. Методика підбору холодильного обладнання. Розрахунок площі приміщень для приймання і зберігання продуктів. Лб. Вивчення особливостей проектування приміщень для приймання і зберігання продуктів СРС. Особливості розрахунку кількості продуктів за фізіологічними нормами.	2	8	12	2, 3, 4, 6
Лк Тема 11. Методики проектування заготівельних цехів. Методика розрахунку овочевого цеху. Методика розрахунку м'ясо-рибного цеху. Методика розрахунку цеху доготування напівфабрикатів та обробки зелені, фруктів, ягід і овочів. Лб. Вивчення особливостей проектування заготівельних цехів. СРС. Особливості проектування цеху доготування напівфабрикатів	2	8	12	2, 3, 4, 5
Лк Тема 12. Методики проектування доготівельних цехів. Методика розрахунку гарячого цеху. Методика розрахунку холодного цеху. Розробка виробничої програми цехів. Методики підбору теплового обладнання для гарячого цеху. Методика підбору холодильного обладнання для холодного цеху. Розрахунок чисельності кухарів. Методики підбору допоміжного обладнання. Методика розрахунку площі цеху. Лб. Вивчення особливостей проектування доготівельних цехів СРС. Складання графіків реалізації та приготування продукції	2	8	12	1, 3, 4, 6
Лк Тема 13. Методика проектування кондитерського цеху. Розробка виробничої програми цеху. Методики підбору механічного обладнання. Методика підбору теплового обладнання.	2	8	14	1, 2, 3, 4, 6

1	2	3	4	5
Розрахунок чисельності кухарів. Методики підбору допоміжного обладнання. Методика розрахунку площі цеху. Лб. Вивчення особливостей проектування кондитерського цеху. СРС. Розрахунок кількості тіста та оздоблювальних напівфабрикатів.				
Лк Тема 14. Методики проектування мийних, приміщень для нарізання хліба, приміщень для відвідувачів та службових приміщень. Методика проектування мийних приміщень. Методика проектування приміщень для нарізання хліба. Методика проектування приміщень для відвідувачів. Лб. Вивчення особливостей проектування мийних, приміщень для нарізання хліба, приміщень для відвідувачів та службових приміщень. СРС. Методика проектування службових приміщень.	2	4		
Лк Тема 15. Методика розрахунку площі будівлі та вимоги до її компонування Методика розрахунку площі будівлі, вибір будівлі. Особливості компонування приміщень для прийому та зберігання продуктів. Особливості компонування виробничих приміщень. Лб. Вивчення особливостей розрахунку площі будівлі та вимог до її компонування СРС. Особливості компонування приміщень для відвідувачів.	2	4		
Всього за весняний семестр	16	60	74	
Разом	30	120	150	

4. МЕТОДИ ВИКЛАДАННЯ ТА НАВЧАННЯ

ДРН	Методи викладання (робота, що буде проведена викладачем під час аудиторних занять, консультацій)	Кількість годин	Методи навчання (які види навчальної діяльності має виконати студент самостійно)	Кількість годин
ДРН 1. Знати основи проектування в об'єктів готельного і ресторанного господарства	Пояснювально-репродуктивні методи: лекція, розповідь-пояснення, спрямовані на вирішення ціннісно-орієнтованого змісту навчального матеріалу (в контексті професійних завдань) Використання платформи MOODLE, ZOOM під час змішаної форми навчання.	150	робота з підручниками, посібниками, матеріалами мережі Інтернет; ілюстрація, демонстрація, вирішення ситуаційних завдань, самостійних робіт тощо	150
ДРН 2. Розуміти структуру, взаємозв'язок та особливості проектування підприємств готельного і ресторанного господарства	Частково-пошукові методи: проблемно-діалогові, моделювання, кейс-метод тощо Використання платформи MOODLE, ZOOM під час змішаної форми навчання.		самостійний пошук навчальної інформації, виконання лабораторних робіт, ситуаційних завдань.	
ДРН 3. Знати нормативи проектування об'єктів готельного і ресторанного господарства	Проблемно-пошукові методи при виконанні лабораторних робіт Використання платформи MOODLE, ZOOM під час змішаної форми навчання.		Опрацювання літератури та нормативної документації за темою, на платформі Moodle Виконання та здача лабораторних робіт та розрахунково-графічної роботи	
ДРН 4. Вміти самостійно набувати сучасних знань та ефективно налагоджувати комунікації при виконанні командних завдань	Проблемні – дискусії та обговорення за вивченим матеріалом. Лекція-прес-конференція. Використання платформи MOODLE, ZOOM під час змішаної форми навчання.		Опрацювання літератури та нормативної документації за темою, на платформі Moodle Виконання та здача лабораторних робіт	
ДРН 5. Вміти презентувати результати своєї роботи, аргументовано відстоювати свої пропозиції з питань розвитку готельно-ресторанного бізнесу.	Проблемні – дискусії та обговорення за вивченим матеріалом. Лекція-прес-конференція. Використання платформи MOODLE, ZOOM під час змішаної форми навчання.		Опрацювання літератури та нормативної документації за темою, на платформі Moodle Виконання та здача лабораторних робіт	

5. ОЦІНЮВАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ

5.1. Діагностичне оцінювання (зазначається за потреби)

5.2. Сумативне оцінювання

5.2.1 Для оцінювання очікуваних результатів навчання передбачено

Осінній семестр

№	Методи сумативного оцінювання	Бали	Дата складання
Модуль 1 (50 балів):			
1	Відпрацювання та захист лабораторних робіт	30 балів /30%	після кожного лабораторного заняття
2	Проміжне тестування (тест множинного вибору)	20 балів /20%	після вивчення тем 1-3
Модуль 2 (50 балів):			
3	Відпрацювання лабораторних робіт	30 балів /30%	після кожного лабораторного заняття
4	Проміжне тестування (тест множинного вибору)	20 балів /20%	після вивчення тем 4-7

Весняний семестр

№	Методи сумативного оцінювання	Бали	Дата складання
Модуль 1 (35 балів):			
1	Відпрацювання та захист лабораторних робіт	25 балів / 25%	після кожного лабораторного заняття
2	Проміжне тестування (тест множинного вибору)	10 балів / 10 %	після вивчення тем 8-10
Модуль 2 (35 балів):			
3	Відпрацювання лабораторних робіт	25 балів /25 %	після кожного лабораторного заняття
4	Проміжне тестування (тест множинного вибору)	10 балів /10 %	після вивчення тем 11-15
	Екзамен	30 балів / 30%	17-18 тиждень

5.2.2 Критерії оцінювання

Компонент	Незадовільно	Задовільно	Добре	Відмінно
Усне опитування	<3 балів	3-5	6-8 балів	9-10 балів
	Вимоги щодо завдання не виконано	Більшість вимог виконано, але окремі складові відсутні або недостатньо розкриті, відсутній аналіз інших підходів до питання	Виконано усі вимоги завдання	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
Вирішення ситуаційних завдань	<3 балів	3-5	6-8 балів	9-10 балів
	Вимоги щодо завдання не виконано	Більшість вимог виконано, але окремі складові відсутні або недостатньо розкриті, відсутній аналіз інших підходів до питання	Виконано усі вимоги завдання, розв'язані ситуаційне завдання розв'язане повністю, протокол складений	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
Презентація з доповіддю	<3 балів	3-5	6-9 балів	10-15 балів
	Вимоги щодо завдання не виконано	Презентація підготована, але доповідь не чітка, не логічна	Виконано усі вимоги завдання, доповідь та презентація відповідають поставленим вимогам	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення
Протоколи лабораторних	<5 балів	5-10	11-15	16-20
	Вимоги щодо завдання не	Більшість вимог виконано, але є незначні	Завдання виконане вірно	Виконано усі вимоги завдання,

Компонент	Незадовільно	Задовільно	Добре	Відмінно
робіт	виконано	порушення методик		продемонстровано, креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення
Тести множинного вибору	<2 балів Менше 3 правильних відповідей	2-9 3-7 правильних відповідей	10-13 8-9 правильних відповідей	14-15 Всі правильні відповіді
Екзамен	<15 балів Питання білету не розкриті	15-20 Розкрито два завдання	21-26 Розкрито три завдання	27-30 Розкрито три завдання та запропоновано практичне виконання завдання

Формативне оцінювання:

№	Елементи формативного оцінювання	Дата
1.	Письмове опитування після вивчення тем зі зворотнім зв'язком від викладача	15 хв в кінці заняття при завершенні вивчення теми
2.	Усний зворотний зв'язок від викладача під час роботи над завданнями протягом занять	наступне заняття після вивчення нової теми
3.	Усний зворотний зв'язок від викладача та студентів після презентації з доповіддю	10-15 тиждень
4.	Експрес-опитування із взаємоперевіркою студентами	перед кожною роботою
5.	Підсумковий тестовий контроль зі зворотнім зв'язком від викладача	в кінці кожного вивченого розділу
6.	Розв'язок ситуаційних завдань із груповим обговоренням	30-45 хв при вивченні кожної нової теми

6. НАВЧАЛЬНІ РЕСУРСИ (ЛІТЕРАТУРА)

6.1. Основні джерела

- ДБН В.2.2-25:2009 Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства). Київ : Мінрегіонбуд України, 2010. 85 с.
- ДБН В.2.2-20:2008 Готелі. Київ : Мінрегіонбуд України, 2009. 37 с.
- НоReCa: Готелі. А.А. Мазаракі (Ред.). (2-ге вид., Т. 1). Київський національний торговельно-економічний університет. <https://doi.org/10.31617/np.knute.2019-168>
- Проектування закладів ресторанного господарства : підручник / А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, О.М. Григоренко та ін. ; за ред. А.А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2019. – 184 с.
- Проектування закладів ресторанного господарства: навч. посіб. / І.М. Калугіна, А. Д. Салавеліс, О. О. Фесенко, Г.М. Лисюк. - Одеса : Освіта України, 2019. - 308 с
- Проектування підприємств готельно-ресторанного господарства: Навчальний посібник. / Н.О. П'ятницька, Н.М.Зубар, Г.Т. П'ятницька, Л.Г.Агафонова, Н.В.Бунтова - Київ : Кондор, 2024. - 407 с.
- Проектування та дизайн закладів готельно-ресторанного господарства: навчально-методичні матеріали. Львів. – ЛНУ ім. І.Франка. – 2022. - 319 с
- Технологічне проектування підприємств ресторанного господарства: навч. посіб. / Павленкова П.П., Тележенко Л.М. - Одеса: Олді+, 2019. - 312 с
- Технологічне устаткування готелів, готельних комплексів: підручник/ В.С.Гуць, О.А.Коваль, В.А. Русавська.– Київ : Ліра-К, 2019. – 568 с.

6.2. Додаткові джерела

- Проектування харчових підприємств і закладів ресторанного господарства: збірник задач для здобувачів освітньої програми «Харчові технології», спеціальності G13 Харчові технології денної та заочної форми здобуття освіти ступеня вищої освіти «бакалавр» / уклад.: Т. М. Степанова, 2025. - 36 с.
- Гуторов, О. (2020). Особливості здійснення проектування закладів ресторанного господарства. Молодий вчений, 5 (81), 119-122. <https://doi.org/10.32839/2304-5809/2020-5-81-26>

Програмне забезпечення

Програмне забезпечення (для підтримки дистанційного навчання (Moodle), Інтернет-опитування (Kahoot, LearningApp), тощо.

Рецензія на робочу програму (силабус) ІТ ГРГ

Розроблену викладачем кафедри ІТХ

(назва)

(ПІБ)

Параметр, за яким оцінюється робоча програма (силабус) освітнього компонента гарантом або членом проєктної групи	Так	Ні	Коментар
Результати навчання за освітнім компонентом (ДРН) відповідають НРК			
Результати навчання за освітнім компонентом (ДРН) відповідають передбаченим ПРН (для обов'язкових ОК)			
Результати навчання за освітнім компонентом дають можливість виміряти та оцінити рівень їх досягнення			

Член проєктної групи ОП ІТХ

(назва)

(ПІБ)

(підпис)

Параметр, за яким оцінюється робоча програма (силабус) освітнього компонента викладачем відповідної кафедри	Так	Ні	Коментар
Загальна інформація про освітній компонент є достатньою			
Результати навчання за освітнім компонентом (ДРН) відповідають НРК			
Результати навчання за освітнім компонентом (ДРН) дають можливість виміряти та оцінити рівень їх досягнення			
Результати навчання (ДРН) стосуються компетентностей студентів, а не змісту дисципліни (містять знання, уміння, навички, а не теми навчальної програми дисципліни)			
Зміст ОК сформовано відповідно до структурно-логічної схеми			
Навчальна активність (методи викладання та навчання) дає змогу студентам досягти очікуваних результатів навчання (ДРН)			
Освітній компонент передбачає навчання через дослідження, що є доцільним та достатнім для відповідного рівня вищої освіти			
Стратегія оцінювання в межах освітнього компонента відповідає політиці Університету/факультету			
Передбачені методи оцінювання дозволяють оцінити ступінь досягнення результатів навчання за освітнім компонентом			
Навантаження студентів є адекватним обсягу освітнього компонента			
Рекомендовані навчальні ресурси є достатніми для досягнення результатів навчання (ДРН)			
Література є актуальною			

Рецензент (викладач кафедри) ІТХ

(назва)

(посада, ПІБ)

(підпис)