ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІІ
Навчально-науковий інститут денної освіти
Кафедра технологій харчових виробництв і ресторанного господарства

# СИЛАБУС

навчальної дисципліни

**«Інклюзивність у харчовій індустрії: заклади ресторанного господарства та харчові виробництва»**

на 2026-2027 навчальний рік

| | |
|---|---|
| Курс та семестр вивчення | 1 курс, 2 семестр |
| Освітня програма / спеціалізація | Технологічна експертиза, якість і безпека харчових продуктів<br>Технології в ресторанному господарстві |
| Спеціальність | G 13 Харчові технології |
| Галузь знань | G Інженерія, виробництво та будівництво |
| Ступінь вищої освіти | магістр |


ПІБ НПП, який веде дану дисципліну

**Наконечна Юлія Григорівна**

науковий ступінь і вчене звання, посада: к.т.н., доцент; доцент кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарств

**Бородай Анжела Борисівна**

науковий ступінь і вчене звання, посада: к.вет.н., доцент; доцент кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарств

| | |
|---|---|
| Контактний телефон | +38-050-819-52-28 |
| Електронна адреса | Nakonechna4554@gmail.com |
| Контактний телефон | +38-095-577-17-31 |
| Електронна адреса | boroday_angelina@ukr.net |
| Розклад навчальних занять | http://schedule.puet.edu.ua/ |
| Консультації | очна http://www.thvrg.puet.edu.ua/cont.php<br>он-лайн: електронною поштою, пн-пт з 10.00-17.00 |
| Сторінка дистанційного курсу | |


## Опис навчальної дисципліни

| | |
|---|---|
| **Мета вивчення навчальної дисципліни** | Метою дисципліни є формування компетентностей щодо проєктування, організації та оцінювання інклюзивного й безбар'єрного середовища у закладах ресторанного господарства та харчових виробництвах, здатності застосовувати принципи універсального дизайну, доступності та інклюзивності під час організації технологічних процесів, обслуговування споживачів і |

| | |
|---|---|
| | створення робочих місць. |
| **Тривалість** | 2 семестр. 5 кредитів ЄКТС/150 годин (лекції 20 год., практичне заняття 40 год., самостійна робота 90 год.). |
| **Форми та методи навчання** | Лекції та практичні заняття в аудиторії, самостійна робота поза розкладом, інтерактивні методи («Відкритий простір», дебати). Методи візуалізації знань (метод символічної наочності, інфографічний метод). |
| **Система поточного та підсумкового контролю** | Поточний контроль: відвідування занять; навчальна робота на практичних заняттях; захист виконання домашнього завдання; виконання індивідуальних завдань; самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань; поточні модульні контрольні роботи<br>Підсумковий контроль – залік. |
| **Базові знання** | Пререквізити:<br>«Основи фізіології харчування, гігієна та санітарія».<br>«Основи класичної кулінарії»<br>«Організація планування і управління виробництвом із застосуванням екологічних технологій» |
| **Мова викладання** | Українська |

**Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання**

| **Компетентності, якими повинен оволодіти студент** | **Програмні результати навчання** |
|---|---|
| ЗК 1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.<br>ЗК 4. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.<br>СК 4. Здатність розробляти програми ефективного функціонування підприємств харчової промисловості та/або закладів ресторанного господарства відповідно до прогнозів розвитку галузі в умовах глобалізації.<br>СК 7. Здатність впроваджувати інноваційні харчові технології з врахуванням енерго- та ресурсозбереження і покращення якісних показників харчової продукції та прогнозувати подальший розвиток галузі<br>СК 9. Здатність до удосконалення існуючих та розроблення нових технологій, оптимізації технологічних процесів. | РН 2. Приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи у сфері харчових технологій, у тому числі у невизначених ситуаціях та за наявності ризиків, а також в міждисциплінарних контекстах.<br>РН 5. Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій.<br>РН 14. Формувати і впроваджувати власні моделі професійної діяльності з врахуванням передового досвіду організації наукової та виробничої діяльності. |

## Тематичний план навчальної дисципліни

| Назва теми | Види робіт | Завдання самостійної роботи у розрізі тем |
|---|---|---|
| **Модуль 1. Основи інклюзивності та безбар'єрності** | | |
| Тема 1. Інклюзивність у сучасній харчовій індустрії | Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань; тестування | Опрацювати рекомендовані джерела та письмово розкрити поняття:<br>1. інклюзивність;<br>2. інклюзивне середовище;<br>3. доступність;<br>4. універсальний дизайн;<br>5. безбар'єрність;<br>6. розумне пристосування;<br>7. інклюзивна харчова індустрія.<br>Результат: глосарій із 7–10 основних термінів із короткими визначеннями. |
| Тема 2. Нормативно-правові засади інклюзивності | Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань; тестування | Знайти та опрацювати 5–7 нормативно-правових документів, які регламентують питання інклюзивності та безбар'єрності в Україні та на міжнародному рівні.<br>Для кожного документа зазначити:<br>назву;<br>• рік прийняття;<br>• сферу регулювання;<br>• основні положення щодо інклюзивності;<br>• значення для харчової індустрії. |
| Тема 3. Універсальний дизайн у харчовій індустрії | Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань; тестування | Опрацювати 7 принципів універсального дизайну та для кожного навести приклад його застосування в закладі ресторанного господарства.<br>Розглянути харчове виробництво та визначити, як принципи універсального дизайну можуть застосовуватися:<br>• на робочих місцях;<br>• у виробничих приміщеннях;<br>• під час переміщення сировини;<br>• під час роботи з обладнанням;<br>• у системах навігації;<br>• при маркуванні;<br>• у виробничій документації;<br>• у побутових приміщеннях працівників.<br>Сформулювати не менше 10 практичних пропозицій. |
| Тема 4. Безбар'єрне фізичне середовище | Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань; тестування | Опрацювати поняття:<br>•безбар'єрне фізичне середовище;<br>•фізична доступність;<br>•доступний маршрут;<br>•архітектурна доступність;<br>•маломобільні групи населення;<br>•доступний вхід;<br>•доступне санітарно-гігієнічне приміщення;<br>•тактильна навігація.<br>Скласти глосарій із 8–10 термінів та навести приклади їх практичного застосування у закладах ресторанного господарства. |

| Назва теми | Види робіт | Завдання самостійної роботи у розрізі тем |
|---|---|---|
| **Модуль 2. Інклюзивність закладів ресторанного господарства** | | |
| Тема 5. Інклюзивний заклад ресторанного господарства | Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань; тестування | Питання для самопідготовки:<br>1. Практичні рішення щодо підвищення доступності ресторану.<br>2. Інклюзивний заклад ресторанного господарства як сучасна бізнес-модель.<br>3. Соціальна відповідальність ресторанного бізнесу у забезпеченні інклюзивності.<br>4. Розроблення концепції інклюзивного кафе/ресторану.<br>5. Кращі практики створення інклюзивних закладів ресторанного господарства в Україні та світі. |
| Тема 6. Інклюзивне обслуговування споживачів | Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань; тестування; поточна модульна контрольна робота | Питання для самопідготовки:<br>1. Підготовка персоналу до інклюзивного обслуговування.<br>2. Запобігання дискримінації та забезпечення рівного доступу до послуг ресторану.<br>3. Цифрові технології та їх роль в інклюзивному обслуговуванні.<br>4. Організація комфортного та безпечного обслуговування споживачів з різними потребами.<br>5. Типові бар'єри в обслуговуванні споживачів та шляхи їх подолання.<br>6. Стандарти інклюзивного обслуговування в сучасному закладі ресторанного господарства. |
| Тема 7. Комунікаційна та інформаційна доступність | Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань; тестування; поточна модульна контрольна робота | Питання для самопідготовки<br>1. Альтернативні формати подання інформації в закладах ресторанного господарства.<br>2. Візуальна, аудіальна та тактильна інформація в інклюзивному закладі.<br>3. Піктограми, символи та навігація як засоби інформаційної доступності.<br>4. Цифрова доступність вебсайтів, мобільних застосунків та онлайн-меню ресторанів. |
| Тема 8. Інклюзивне меню та харчова інформація. Інклюзивний сервіс та цифрові технології | Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань; тестування; поточна модульна контрольна робота | Питання для самопідготовки<br>1. Технології самообслуговування та їх доступність для різних категорій споживачів.<br>2. Цифрові засоби комунікації персоналу зі споживачами.<br>3. Сучасні технології навігації та орієнтування в закладах ресторанного господарства.<br>4. Штучний інтелект та перспективи його використання для інклюзивного сервісу.<br>5. Інноваційні технології створення доступного та інклюзивного ресторанного сервісу. |
| **Модуль 3. . Інклюзивність харчових виробництв** | | |
| Тема 9. Інклюзивне виробниче середовище | Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; | Питання для самопідготовки:<br>1. Роль роботодавця у створенні інклюзивного виробничого середовища.<br>2. Професійна адаптація та супровід працівників з різними потребами. |

| Назва теми | Види робіт | Завдання самостійної роботи у розрізі тем |
|---|---|---|
| | захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань; тестування | 3. Цифрові та інноваційні технології в забезпеченні інклюзивності харчового виробництва.<br>4. Оцінювання рівня інклюзивності виробничого середовища.<br>5. Практичні заходи щодо створення інклюзивного харчового виробництва.<br>6. Інклюзивне виробниче середовище як складова соціальної відповідальності підприємства. |
| Тема 10. Інклюзивне робоче місце | Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань; тестування | Питання для самопідготовки:<br>1. Оцінювання доступності та ергономічності робочого місця.<br>2. Практичні рішення для створення інклюзивних робочих місць у закладах ресторанного господарства.<br>3. Практичні рішення для створення інклюзивних робочих місць на підприємствах харчової промисловості.<br>4. Інклюзивне робоче місце як складова корпоративної культури та соціальної відповідальності.<br>5. Кращі практики організації інклюзивних робочих місць у харчовій індустрії. |
| Тема 11. Організація праці на інклюзивному підприємстві | Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань; тестування | Питання для самопідготовки:<br>1. Роль керівника у формуванні інклюзивного трудового колективу.<br>2. Оцінювання ефективності організації праці на інклюзивному підприємстві.<br>3. Цифрові технології та сучасні засоби організації інклюзивної праці.<br>4. Соціальна відповідальність підприємства у забезпеченні інклюзивної зайнятості.<br>5. Практичні підходи до формування інклюзивного трудового колективу.<br>6. Перспективи розвитку інклюзивної організації праці в харчовій індустрії. |
| Тема 12. Інклюзивне обладнання та технологічні процеси | Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань; тестування | Питання для самопідготовки<br>1. Візуальні, звукові та тактильні засоби інформування під час роботи з обладнанням.<br>2. Безбар'єрна організація технологічних потоків на підприємствах харчової індустрії.<br>3. Модернізація технологічного обладнання для створення інклюзивного виробництва.<br>4. Оцінювання доступності та безпечності технологічного обладнання.<br>5. Інноваційні рішення для інклюзивних технологічних процесів.<br>6. Перспективи розвитку інклюзивного обладнання та технологій у харчовій індустрії. |
| **Модуль 4. Інклюзивна харчова продукція та соціальна відповідальність** | | |
| Тема 13. Інклюзивна культура підприємства | Відвідування занять; виконання навчальної | Питання для самопідготовки<br>1. Інноваційні технології виробництва |

| Назва теми | Види робіт | Завдання самостійної роботи у розрізі тем |
|---|---|---|
| Інклюзивна харчова продукція. | роботи на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань; тестування | інклюзивної харчової продукції.<br>2. Розроблення рецептури інклюзивної харчової продукції.<br>3. Інклюзивна харчова продукція в закладах ресторанного господарства.<br>4. Асортимент інклюзивної харчової продукції сучасного підприємства.<br>5. Оцінювання споживчих властивостей інклюзивної харчової продукції.<br>6. Сучасні тенденції розвитку інклюзивної харчової продукції.<br>7. Перспективи розвитку інклюзивної харчової продукції в Україні. |
| Тема 14. Інклюзивне пакування та маркування | Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань; тестування | Питання для самопідготовки<br>1. Екологічність та інклюзивність сучасного харчового пакування.<br>2. Маркування спеціалізованої та дієтичної харчової продукції.<br>3. Інформаційна доступність маркування харчових алергенів.<br>4. Розроблення концепції інклюзивного пакування харчового продукту.<br>5. Оцінювання доступності та зручності харчового пакування.<br>6. Сучасні технології інклюзивного пакування та маркування.<br>7. Перспективи розвитку інклюзивного пакування харчової продукції. |
| Тема 15. Проєктування інклюзивного підприємства харчової індустрії | Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань; тестування | Питання для самопідготовки<br>1. Інформаційна, візуальна, звукова та тактильна доступність у проєкті підприємства.<br>2. Проєктування систем навігації та орієнтування на інклюзивному підприємстві.<br>3. Забезпечення безпеки та евакуації людей з різними потребами.<br>4. Розумне пристосування приміщень, обладнання та робочих зон.<br>5. Оцінювання доступності та інклюзивності проєктних рішень.<br>6. Сучасні цифрові та інноваційні рішення у проєктуванні інклюзивних підприємств.<br>7. Практичні приклади та кращі практики проєктування інклюзивних підприємств харчової індустрії. |

**Інформаційні джерела**

**Основні**

1. World Health Organization. *Global report on health equity for persons with disabilities*. Geneva : World Health Organization, 2022. 312 p.
2. World Health Organization. *Disability and health*. Geneva : World Health Organization, 2023.
3. United Nations. *United Nations Disability Inclusion Strategy*. New York : United Nations, 2019.

4. ISO 21542:2021. *Building construction — Accessibility and usability of the built environment*. Geneva : International Organization for Standardization, 2021. 168 p.
5. ISO 22000:2018. *Food safety management systems — Requirements for any organization in the food chain*. Geneva : International Organization for Standardization, 2018. 37 p.
6. FAO, WHO. *General Principles of Food Hygiene. Codex Alimentarius Code of Practice CXC 1-1969*. Rome : FAO, WHO, 2023.
7. Codex Alimentarius Commission. *General Standard for the Labelling of Pre-packaged Foods. CXS 1-1985*. Rome : FAO, WHO, 2024.
8. Україна. Кабінет Міністрів України. Про схвалення Національної стратегії із створення безбар'єрного простору в Україні на період до 2030 року : розпорядження від 14.04.2021 № 366. Київ, 2021.
9. Україна. Верховна Рада України. Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів : Закон України від 06.12.2018 № 2639-VIII. Київ, 2018.
**10.** Україна. Кабінет Міністрів України. Про внесення змін до Національної стратегії із створення безбар'єрного простору в Україні на період до 2030 року : розпорядження від 25.03.2025 № 294-р. Київ, 2025.

**Додаткові**

1. Україна. Кабінет Міністрів України. Про затвердження Порядку проведення моніторингу та оцінки ступеня безбар'єрності об'єктів фізичного оточення і послуг для осіб з інвалідністю : постанова від 26.05.2021 № 537. Київ, 2021. (у редакції від 27.05.2026).
2. Україна. Кабінет Міністрів України. Про внесення змін до Порядку проведення моніторингу та оцінки ступеня безбар'єрності об'єктів фізичного оточення і послуг для осіб з інвалідністю : постанова від 18.03.2025 № 311. Київ, 2025.
3. Україна. Кабінет Міністрів України. Про внесення змін до Національної стратегії із створення безбар'єрного простору в Україні на період до 2030 року : розпорядження від 25.03.2025 № 294-р. Київ, 2025.
4. Україна. Кабінет Міністрів України. Деякі питання створення безбар'єрних маршрутів : постанова від 20.08.2025 № 1007. Київ, 2025.
5. Україна. Кабінет Міністрів України. Деякі питання комунікаційної стратегії у сфері безбар'єрності : розпорядження від 20.12.2024 № 1301-р. Київ, 2024.
6. Україна. Кабінет Міністрів України. Про схвалення Національної стратегії розвитку інклюзивного навчання на період до 2029 року : розпорядження від 07.06.2024 № 527-р. Київ, 2024.
7. World Health Organization. *Global report on health equity for persons with disabilities*. Geneva : World Health Organization, 2022. 312 p.
8. World Health Organization. *Disability and health*. Geneva : World Health Organization, 2023.
9. United Nations. *United Nations Disability Inclusion Strategy : 2024 update*. New York : United Nations, 2024.
10. International Organization for Standardization. *ISO 21902:2021. Tourism and related services — Accessible tourism for all — Requirements and recommendations*. Geneva : ISO, 2021.

**Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання**

**Політика оцінювання здобувачів вищої освіти.** Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75% від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності). Перескладання модулів відбувається із дозволу провідного викладача за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).Положення про організацію освітнього процесу https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/06/polozhennya-pro-organizacziyu-osvitnogo-proczesu-1.pdf

Положення про порядок та критерії оцінювання знань, вмінь та навичок здобувачів вищої освіти https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_por_kryt_ocinyuvannya.pdf

Порядок ліквідації здобувачами вищої освіти академічної заборгованості https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/por-likvid-akad-zaborgovanosti.pdf

**Політика щодо відвідування.** Відвідування занять є обов'язковим компонентом. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, працевлаштування, міжнародне стажування) навчання може відбуватись в режимі он-

лайн.

**Політика щодо академічної доброчесності.** Здобувач повинен дотримуватися принципів академічної доброчесності, зокрема недопущення академічного плагіату, фальсифікації, фабрикації, списування під час поточного, рубіжного та підсумкового контролю. Списування під час контрольних робіт та поточних тестів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування та підготовки практичних завдань в процесі заняття. В ПУЕТ діють:

Кодекс честі студента https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/kodeks_chesti_studenta.pdf

Положення про академічну доброчесність https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_akadem_dobrochesnist.pdf).

Положення про запобігання випадків академічного плагіату https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-zapobigannyavypadkam-akademichnogo-plagiatu.pdf

**Політика визнання результатів навчання визначена такими документами:**

Положення про порядок перезарахування результатів навчання, здобутих в іноземних та вітчизняних закладах освіти https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2026/01/polozh_por_perezarah_rez_zvo.pdf

Положення про академічну мобільність здобувачів вищої освіти https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozha_pro_akademichnu_mobilnist.pdf

Положення про порядок визнання результатів навчання здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти посилання; інфографіка (розділ Освіта/Організація освітнього процесу/Неформальна освіта) https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2025/10/polozh-vyznan-rezv-informal-neformal.pdf

**Політика вирішення конфліктних ситуацій:**

Положення про правила вирішення конфліктних ситуацій https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-pravyla-vyrishennya-konfliktnyh-sytuaczij-u-puet.pdf

Положення про апеляцію результатів підсумкового контролю у формі екзамену https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/poloz_pro-apel_pidscontr.pdf

Уповноважена особа з питань запобігання та виявлення корупції https://puet.edu.ua/zapobigannya-ta-protidiya-korupciyi/

**Політика підтримки учасників освітнього процесу:**

Психологічна служба: https://puet.edu.ua/psyhologichna-pidtrymka-v-puet/

Студентський омбудсмен (Уповноважений з прав студентів) ПУЕТ *https://puet.edu.ua/other-divisions/studentskyj-ombudsmen-upovnovazhenyj-z-prav-studentiv-puet/*

Уповноважений з прав корупції *https://puet.edu.ua/zapobigannya-ta-protidiya-korupciyi/*

**Безпека освітнього середовища:**

Інформація про безпечність освітнього середовища ПУЕТ наведена у вкладці «Безпека життєдіяльності» https://puet.edu.ua/pro-puet/bezpeka-zhyttyediyalnosti/

навчальна робота на практичних заняттях (10,0 бали); самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань (10,0 бали); виконання індивідуальних завдань (5,0 балів); виконання поточної модульної контрольної роботи (10,0 балів).

## Оцінювання

Підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни розраховується через поточне оцінювання

| Назва модулю, теми | Вид навчальної роботи | Кількість балів |
|---|---|---|
| **Модуль 1. Основи інклюзивності та безбар'єрності.** | | |
| Тема 1. Інклюзивність у сучасній харчовій індустрії<br>Тема 2. Нормативно-правові засади інклюзивності<br>Тема 3. Універсальний дизайн у харчовій індустрії<br>Тема 4. Безбар'єрне фізичне середовище<br>Модульна контрольна робота | Навчальна робота на практичних заняттях (8 занять х 1 бал)<br>Самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань<br>Виконання індивідуальних завдань<br>Виконання поточної модульної контрольної роботи | 8<br>10<br>3<br>4 |
| **Разом за модулем** | | **25** |
| **Модуль 2. Інклюзивність закладів ресторанного господарства** | | |

| | | |
|---|---|---|
| Тема 5 Інклюзивний заклад ресторанного господарства<br>Тема 6. Інклюзивне обслуговування споживачів<br>Тема 7. Комунікаційна та інформаційна доступність<br>Тема 8. Інклюзивне меню та харчова інформація. Інклюзивний сервіс та цифрові технології<br>Модульна контрольна робота | Навчальна робота на практичних заняттях (10 занять х 1 бал)<br>Самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань<br>Виконання індивідуальних завдань<br>Виконання поточної модульної контрольної роботи | 10<br>10<br>2<br>3 |
| **Разом за модулем** | | **25** |
| **Модуль 3. Інклюзивність харчових виробництв** | | |
| Тема 9. Інклюзивне виробниче середовище<br>Тема 10. Інклюзивне робоче місце<br>Тема 11. Організація праці на інклюзивному підприємстві<br>Тема 12. Інклюзивне обладнання та технологічні процеси<br>Модульна контрольна робота | Навчальна робота на практичних заняттях (10 занять х 1 бал)<br>Самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань<br>Виконання тестувань (4 теми х 1 бал)<br>Виконання модульної контрольної роботи (1 робота х 5 балів) | 10<br>6<br>4<br>5 |
| **Разом за модулем** | | **25** |
| **Модуль 4. Інклюзивна харчова продукція та соціальна відповідальність** | | |
| Тема 13. Інклюзивна культура підприємства. Інклюзивна харчова продукція.<br>Тема 14. Інклюзивне пакування та маркування<br>Тема 15. Проєктування інклюзивного підприємства харчової індустрії | Навчальна робота на практичних заняттях (10 занять х 1 бал)<br>Самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань<br>Виконання тестувань (3 теми х 1 бал)<br>Виконання модульної контрольної роботи (1 робота х 5 балів) | 10<br>7<br>3<br>5 |
| **Разом за модулем** | | **25** |
| **Підсумковий контроль (залік)** | | **100** |

**Шкала оцінювання знань студентів за результатами підсумкового контролю з навчальної дисципліни**

| **Сума балів за всі види навчальної діяльності** | **Оцінка за шкалою ECTS** | **Оцінка за національною шкалою** |
|---|---|---|
| 90-100 | A | відмінно |
| 82-89 | B | добре |
| 74-81 | C | |
| 64-73 | D | задовільно |
| 60-63 | E | |
| 35-59 | FX | незадовільно з можливістю повторного складання |
| 0-34 | F | незадовільно з обов’язковим повторним вивченням дисципліни |

**Система нарахування додаткових балів за видами робіт з вивчення навчальної дисципліни**

| Форма роботи | Вид роботи | Бали |
|---|---|---|
| Навчальна | 1. Виконання індивідуальних завдань підвищеної складності<br>2. Підготовка рефератів і участь в проведенні круглих столів. | 10,0<br>8,0 |
| Науково – дослідна | 1. Участь в наукових семінарах<br>2. Участь в наукових студентських конференціях: університетських, міжвузівських, всеукраїнських, міжнародних | 5,0<br>5,0 |
| Кафедральна | 1. Участь у виготовленні мультимедійних засобів навчання | 2,0 |
| **Разом** | | 30 |