



## СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

### Харчова хімія

(назва навчальної дисципліни)

Освітня програма: Готельно-ресторанна справа  
(назва освітньої програми)

Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа  
(найменування спеціальності)

Галузь знань: 24 Сфера обслуговування  
(найменування галузі знань)

Ступінь вищої освіти: Перший (бакалаврський) рівень  
(назва ступеня вищої освіти)

Викладач к.хім.н., доцент ПРИСЯЖНЮК ОЛЕНА АНАТОЛІВНА

м. Запоріжжя 2022

## 1. Загальна інформація

<b>Назва дисципліни</b>	Харчова хімія Обов'язкова
<b>Рівень вищої освіти</b>	Перший (бакалаврський) рівень
<b>Викладач</b>	Присяжнюк О.А., к.хім.н., доцент, доцент кафедри ФТтаЕ
<b>Контактна інформація викладача</b>	7698572, телефон викладача 0684873210 E-mail викладача <a href="mailto:kuklinatatyana@gmail.com">kuklinatatyana@gmail.com</a>
<b>Час і місце проведення навчальної дисципліни</b>	згідно до розкладу занять - <a href="https://zp.edu.ua/node/7904">https://zp.edu.ua/node/7904</a> дистанційне навчання - <a href="https://moodle.zp.edu.ua/">https://moodle.zp.edu.ua/</a> відеоконференції на платформі Zoom (особиста або колективна) - Ідентифікатор конференції: 434 398 6178, код доступу: 724589 ( <a href="https://us04web.zoom.us/j/4343986178?pwd=UnhwcFJLVVZoVUNDZ2hTWdNML0Vidz09">https://us04web.zoom.us/j/4343986178?pwd=UnhwcFJLVVZoVUNDZ2hTWdNML0Vidz09</a> )
<b>Обсяг дисципліни</b>	<b>Кількість годин - 120,</b> <b>кредитів - 4 кредити ЕКТС,</b> <b>розподіл годин:</b> лекції - 14, лабораторні - 30, самостійна робота - 76, <b>вид контролю – екзамен</b>
<b>Консультації</b>	<i>Згідно з графіком консультацій</i> - <a href="https://zp.edu.ua/rozklad-zanyat-ta-konsultacij-3">https://zp.edu.ua/rozklad-zanyat-ta-konsultacij-3</a> <b>Консультативна допомога</b> студенту надається у таких формах: - особиста зустріч викладача і студента за графіком консультацій <a href="https://zp.edu.ua/node/7904">https://zp.edu.ua/node/7904</a> (не менш ніж 1 раз по 2 години на тиждень або за попередньою домовленістю); - відеоконференція на платформі zoom (особиста або колективна) - ідентифікатор 434 398 6178, код доступу: 724589; - листування за допомогою електронної пошти <a href="mailto:prysyazhnyk@ukr.net">prysyazhnyk@ukr.net</a> (у форматі 24/7 кожного дня); - спілкування по телефону (з 11.00 до 12.00 кожен день, крім вихідних та святкових днів).

## 2. Постреквізити навчальної дисципліни

Здобуті здобувачем вищої освіти знання при вивченні дисципліни «Харчова хімія» є обов'язковими для таких складових подальшого навчання: навчальна практика, організація ресторанного господарства, товарознавство.

## 3. Характеристика навчальної дисципліни

Стан харчування населення є одним з важливіших факторів, що визначає здоров'я нації. Продукти харчування повинні не тільки задовольняти основні потреби людини в поживних речовинах та енергії, а також мають виконують профілактичну та лікувальну функцію. Шкідливий вплив на здоров'я людини може бути викликаний вживанням недоброякісних, фальсифікованих и шкідливих продуктів. Студенти повинні усвідомлювати, що організація здорового харчування – це складний та багатофакторний процес, який можливо реалізувати тільки спираючись на глибокі знання, сучасну наукову концепцію та продуману соціальну політику. Створення нових та вдосконалення існуючих технологій отримання харчових продуктів потребує вивчення структури харчування населення, аналізу харчової та переробної галузей країни, розвитку науки в області здорового харчування. Велике значення в реалізації цих питань належить харчовій хімії.

### Загальні компетенції:

ЗК 1 – Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя.

ЗК 2 – Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.

ЗК 4 – Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.

ЗК 5 – Здатність працювати в команді.

ЗК 6 – Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

ЗК 8 – Навики здійснення безпечної діяльності.

ЗК 13 – Прагнення до збереження екології, навколишнього середовища та ресурсозбереження.

#### **Спеціальні компетенції:**

СК 1 – Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

СК 6 – Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.

СК 7 – Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.

#### **Результати навчання:**

ПРН 2 – Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.

ПРН 6 – Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу

ПРН 7 – Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

ПРН 9 – Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

ПРН 11 – Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства

ПРН 14 – Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.

ПРН 22 – Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя.

#### **4. Мета та завдання вивчення навчальної дисципліни**

Формування у студентів знань з основ хімії харчових продуктів відповідно до потреб діяльності фахівця з готельно-ресторанної справи, підготувати до професійної діяльності в умовах ресторанного закладу, в мультидисциплінарній команді фахівців.

**Завдання вивчення дисципліни:** розкрити методологічні основи хімії харчових нутрієнтів, як науки що є важливою теоретичною та біологічною основою методологічних знань, які спрямовані на підтримку здоров'я людини для її активної соціальної і трудової діяльності; навчити студента відрізнити хімічні речовини, які є складовою часткою організму, процеси їх перетворення і відновлення; розвинути аналітичне мислення для раціонального сприйняття живої природи та сформуванню вміння та навички використання аналітичних методів для оцінки практичної діяльності; отримати безпосереднє підтвердження теоретичних положень про обмін речовин; набути навичок у постановці та проведенні експериментальних дослідів, що допоможе йому глибше осмислити закономірності функціонування основних ланцюгів метаболічних процесів в організмі; навчитися аналізувати якісні показники поживних речовин, інтерпретувати дані і робити висновки.

## 5. Зміст та складові навчальної дисципліни

Тема	Вид заняття	Кількість годин	Розподіл балів
<b>Змістовий модуль 1. Хімічний склад організму людини та макробіогенних речовин</b>			
Предмет та основні положення харчової хімії. Теорії і концепції харчування	Лекція, Лабораторне	2 4	10
Хімічна будова, властивості та перетворення вуглеводів.	Лекція, Лабораторне	2 4	10
Основні положення хімії ліпідів.	Лекція, Лабораторне	2 4	10
Амінокислоти і білки. Будова властивості і особливості перетворення в харчових технологіях	Лекція, Лабораторне	2 4	10
Рубіжний контроль Тести			40
<b>Змістовий модуль 2. Будова, властивості і значення мікронутрієнтів в харчуванні</b>			
Ферменти як біологічні каталізатори	Лекція, Лабораторне	2 4	10
Біологічно активні речовини - вітаміни.	Лекція, Лабораторне	2 4	10
Обмін в організмі води і мінеральних речовин. Харчові добавки	Лекція, Лабораторне	2 6	10
Підсумковий модульний контроль	Екзамен	2	30

## 6. Самостійна робота

Самостійна робота - це вид розумової діяльності, за якої студент самостійно (без сторонньої допомоги) опрацьовує практичне питання, тему, вирішує задачу або виконує завдання на основі знань, отриманих з підручників, книг, на лекціях, 15 лабораторних заняттях. Її головною метою є формування самостійності суб'єкта, що вчиться, формування його вмінь, знань і навичок. Здійснюється вона безпосередньо через зміст і методи всіх видів навчальних занять. Самостійна робота студентів є основним засобом оволодіння навчальним матеріалом у вільний від обов'язкових навчальних занять час. Навчальний час, відведений для самостійної роботи студентів, регламентується робочим навчальним планом. Згідно навчального плану на самостійну роботу з курсу «Харчова хімія» відведено 76 академічних годин.

Завдання до самостійної роботи мають унеможливити механічне заучування студентами фактичного матеріалу або поверхове знайомство з явищами та процесами. Для отримання позитивної оцінки студент повинен не просто продемонструвати володіння певним обсягом знань, а й уміти розв'язувати певні елементи наукових проблем, аналізувати та систематизувати отримані дані, знаходити оригінальні рішення на підставі самостійно здобутої інформації, формулювати та відстоювати власну точку зору. Йдеться передусім про самостійне опрацювання навчальної, наукової та довідкової літератури. Обов'язковим елементом цієї роботи студентів є ведення записів (допускається й електронний варіант або презентація). Це сприяє кращому засвоєнню фактичного матеріалу, дає можливість зберегти його в зручному для використання вигляді. Рівень виконання студентом самостійної роботи враховується при виставленні підсумкової оцінки за змістовими модулями навчальної дисципліни.

Студенти мають змогу завантажити свої напрацювання в систему дистанційного навчання (moodle) НУ «Запорізька політехніка» (<https://moodle.zp.edu.ua/>).

## 7. Індивідуальні завдання

За рахунок часу, відведеного на самостійну роботу, з метою підвищення рейтингової оцінки, студенти можуть виконати *індивідуальне завдання*. Виконання індивідуального завдання проводиться у вигляді реферату, усної проблемної доповіді, на лабораторному або лекційному занятті за тематикою, яка представлена в робочій програмі курсу на платформі moodle.zp.edu.ua.

Студенти заочного відділення виконують контрольну роботу, завдання та методичні вказівки до підготовки і написання контрольної роботи наведено в moodle.zp.edu.ua (<https://moodle.zp.edu.ua/course/view.php?id=814> )

## 8. Система та критерії оцінювання курсу

Згідно з діючою в університеті системою комплексної діагностики знань студентів, з метою стимулювання планомірної та систематичної навчальної роботи, оцінка знань студентів здійснюється за 100-бальною системою.

Підсумковий модуль оцінюється за 100-бальною системою.

Форми контролю знань студентів:

- поточний;
- рубіжний;
- підсумковий (екзамен).

Поточний контроль знань студентів протягом одного семестру включає оцінку за роботу на лекційних, лабораторних заняттях та за самостійну роботу. Позитивною вважається оцінка від 60 до 100 балів.

### КРИТЕРІЇ ПОТОЧНОЇ ОЦІНКИ ЗНАНЬ СТУДЕНТІВ.

#### Робота на лабораторних заняттях:

Під час лабораторних занять студенти усно відповідають на питання та письмово виконують завдання, виконують розрахункові завдання, проводять лабораторні опити. Активна робота студента на занятті оцінюється в 5 балів.

#### Критерії оцінки на лабораторному занятті (поточний контроль)

Бали	Критерії оцінки
5	В повному обсязі володіє навчальним матеріалом, вільно самостійно та аргументовано його викладає під час усних виступів або письмових відповідей, глибоко та всебічно розкриває зміст теоретичних питань та практичних завдань, активний, часто виступає і часто задає питання; активно, дуже добре працює в парі/групі
4	В повному обсязі володіє навчальним матеріалом, вільно самостійно та аргументовано його викладає під час усних виступів або письмових відповідей, розкриває зміст теоретичних питань та практичних завдань, активний, часто виступає і часто задає питання.
3	Володіє навчальним матеріалом, виконує більшість завдань лабораторних занять і домашньої/самостійної роботи іноді виступає і задає питання; добре працює в парі/групі.
2	Частково володіє навчальним матеріалом, іноді виконує завдання лабораторних занять; іноколи виступає і задає питання; не дуже добре працює в парі/групі.
1	Не володіє навчальним матеріалом, іноді виконує завдання лабораторних занять; іноколи виступає і задає питання; не дуже добре працює в парі/групі.
0	Зовсім не виконує завдання лабораторних занять, іноколи виступає і задає питання; не дуже добре працює в парі/групі

Якщо студент посередньо відвідував лабораторні заняття, але брав участь в обговоренні тем, він має змогу отримати додаткові бали за:

#### А) Доповнення виступу:

2 бали – отримують студенти, які глибоко володіють матеріалом, чітко визначили його зміст; зробили глибокий системний аналіз змісту виступу, виявили нові ідеї та положення, що не були розглянуті, але суттєво впливають на зміст доповіді, надали власні аргументи щодо основних положень даної теми.

1 бал отримують студенти, які виклали матеріал з обговорюваної теми, що доповнює зміст виступу, поглиблює знання з цієї теми та висловили власну думку.

#### Б) Наявність опорного конспекту лекції:

2 бали отримують студенти, які мають повний конспект лекцій та можуть доповнити хід обговорення теми.

### Самостійна робота студентів

Виконання самостійного індивідуального завдання пропонується у вигляді реферату або усної доповіді на практичному занятті. Така форма надає студенту можливість отримати максимум 10 додаткових балів.

#### Критерії оцінки індивідуального завдання:

Бали	Критерії оцінки
10-9	В повному обсязі володіє матеріалом, вільно самостійно та аргументовано його викладає, глибоко та всебічно розкриває зміст теоретичних питань, використовуючи при цьому обов'язкову та додаткову літературу.
8-7	Достатньо повно володіє матеріалом, обґрунтовано його викладає під час усних виступів, в основному розкриває зміст теоретичних питань, використовуючи при цьому обов'язкову літературу. Але при викладанні деяких питань не вистачає достатньої глибини та аргументації, допускаються при цьому окремі несуттєві неточності та незначні помилки.
6-3	В цілому володіє матеріалом викладає його основний зміст під час усних виступів, але без глибокого всебічного аналізу, обґрунтування та аргументації, без використання необхідної літератури допускаючи при цьому окремі суттєві неточності та помилки.
2-1	Не в повному обсязі володіє матеріалом. Фрагментарно, поверхово (без аргументації та обґрунтування) викладає його під час усних виступів, недостатньо розкриває зміст теоретичних питань, допускаючи при цьому суттєві неточності.

**РУБІЖНИЙ КОНТРОЛЬ** знань студентів здійснюється через проведення аудиторних письмових контрольних робіт (тестів). В структурі навчання виділяють 2 змістовних модулі. Тобто студенти під час проходження рубіжного контролю мають можливість набрати максимум 40 балів.

Студент, який з різних обставин не отримав необхідної кількості балів з будь-якої теми, має можливість самостійно її підготувати і пройти індивідуальний контроль знань з цієї теми або виконати індивідуальні завдання, що пропонуються в робочій програмі.

**ПІДСУМКОВИЙ МОДУЛЬНИЙ КОНТРОЛЬ** знань студентів означає поступове накопичення балів від одного поточного контролю до іншого, і в кінцевому рахунку отримання загального підсумкового балу.

Розподіл балів, які отримують студенти за змістовими модулями (max).

Поточне тестування та самостійна робота							Екзамен	Сума
Змістовий модуль 1				Змістовий модуль 2				
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7		
10	10	10	10	10	10	10	30	100

T1, T2 ... – теми змістових модулів.

На екзамені студент має відповісти усно мінімум на 3 питання за загальним переліком питань до екзамену.

#### КРИТЕРІЙ ОЦІНКИ НА ЕКЗАМЕНІ:

Три питання потребують змістовної відповіді, кожна з них розкриває сутність того чи іншого поняття або теоретичного положення (оцінюється від 0 до 10 балів за кожне питання).

10-9 балів отримують студенти, які повністю розкрили сутність поняття, дали його чітке визначення або проаналізували і зробили висновок з конкретного теоретичного положення.

8-7 балів отримують студенти, які правильно, але не повністю дали визначення поняття або поверхово проаналізували і зробили висновок з теоретичного положення.

6-4 бали отримують студенти, які правильно, але лише частково визначили те чи інше поняття або частково проаналізували і зробили висновок з теоретичного положення.

3-1 балів отримують студенти, які частково і поверхово визначили те чи інше поняття або сформулювали висновок з теоретичного положення, допустивши неточності та суттєві помилки.

Студенти заочного відділення виконують контрольну роботу.

Кожен студент заочного відділення виконує контрольну роботу за варіантом. Вибір варіанта здійснюється за останньою цифрою в заліковій книжці.

В кожному варіанті необхідно розглянути 3 питання. Кожне питання оцінюється в 20 балів максимум.

Після перевірки викладачем контрольної роботи та її захисту в усному вигляді, студент складає тести (10 тестів по 1 балу = 10 балів) з дисципліни або відповідає ще на 2 питання з переліку. Після цього викладач допускає студента до екзамену. Критерій оцінки питань на екзамені той самий, що і для денної форми навчання.

Контрольна робота, письмова та усний захист	Критерії оцінки
20-16	В повному обсязі володіє навчальним матеріалом, вільно самостійно та аргументовано його викладає під час усних виступів та письмових відповідей, глибоко та всебічно розкриває зміст теоретичних питань та завдань, використовуючи при цьому обов'язкову та додаткову літературу.
15-11	Достатньо повно володіє навчальним матеріалом, обґрунтовано його викладає під час усних виступів та письмових відповідей, в основному розкриває зміст теоретичних питань та завдань, використовуючи при цьому обов'язкову літературу. Але при викладанні деяких питань не вистачає достатньої глибини та аргументації, допускаються при цьому окремі несуттєві неточності та незначні помилки.
10-7	В цілому володіє навчальним матеріалом викладає його основний зміст під час усних виступів та письмових відповідей, але без глибокого всебічного аналізу, обґрунтування та аргументації, без використання необхідної літератури допускаючи при цьому окремі суттєві неточності та помилки.
6-3	Не в повному обсязі володіє навчальним матеріалом. Фрагментарно, поверхово (без аргументації та обґрунтування) викладає його під час усних виступів та письмових відповідей, недостатньо розкриває зміст теоретичних питань та завдань, допускаючи при цьому суттєві неточності.
2-1	Частково володіє навчальним матеріалом не в змозі викласти зміст більшості питань теми під час усних виступів та письмових відповідей, допускаючи при цьому суттєві помилки.
0	Не володіє навчальним матеріалом та не в змозі його викласти, не розуміє змісту теоретичних питань та практичних завдань.

Сума балів, накопичених здобувачем вищої освіти за виконання всіх видів поточних навчальних завдань (робіт) на лабораторних заняттях та на підсумковому модульному контролі, свідчить про ступінь оволодіння ним програмою навчальної дисципліни на конкретному етапі її вивчення. Позитивно вважається оцінка від 60 до 100 балів.

Замість виконання завдань (вивчення тем) можуть додатково враховуватись такі види активностей здобувача (неформальна освіта) за умов підтвердження результатів (сертифікат з зазначення обсягу кредитів, сертифікат участі, грамота учасника конференції, сертифікат за призове місце у конкурсі тощо):

– проходження тренінг-курсів чи дистанційних курсів з використання сучасних освітніх технологій на платформах Coursera, Prometheus, ВУМонлайн тощо (за наявності відповідного документу про їх закінчення, надання копії викладачу);

– участь в олімпіадах, форумах, конференціях, семінарах, зустрічах з проблем ресторанної галузі (з підготовкою есе, інформаційного повідомлення тощо, які підтверджено навчальною програмою заходу чи відповідним сертифікатом; збірником тез тощо).



## 9. Інформаційне забезпечення курсу

1. Скоробогатий Я.П., Гузій А.В., Заверуха О.М. Харчова хімія : Навчальний посібник. Львів : «Новий Світ-2000», 2020. 514 с.
2. Кручаниця М.І., Миронюк І.С., Розумикова Н.В., Кручаниця В.В., Брич В.В., Кіш В.П. Основи харчування: Підручник. Ужгород: Вид-во УжНУ «Говерла», 2019. 252 с.
3. Гагара В.Ф. Раціональне харчування різних категорій населення : Навчальний посібник. Запоріжжя: ЗНТУ, 2019. 184 с.
4. Гринчишин Н. М.. Екологія людини : Практикум. Львів: ЛДУ БЖД, 2018. 91 с.
5. Закон України «Про безпечність та якість харчових продуктів». Відомості ВР. 2005. № 50.
6. Про затвердження Норм фізіологічних потреб населення України в основних харчових речовинах і енергії Наказ МОЗ України 03.09.2017 № 1073 [Електронний ресурс]. – Режим доступу <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1206-17#Text>
7. Гуменюк\_О\_Л\_Харчова хімія\_Тексти лекцій [Електронний ресурс]. – Режим доступу [https://cpo.stu.cn.ua/Oksana/harch\\_himia\\_lekcii/110.html](https://cpo.stu.cn.ua/Oksana/harch_himia_lekcii/110.html)
8. Основні харчові речовини [Електронний ресурс]. – Режим доступу : [https://studopedia.su/5\\_924\\_osnovni-harchovi-rechovini.html](https://studopedia.su/5_924_osnovni-harchovi-rechovini.html)

## 10. Політика курсу

Для успішного проходження курсу та складання підсумкового контролю необхідним є вивчення навчального матеріалу за кожною темою. Специфіка дисципліни передбачає послідовне та логічне оволодіння знаннями та запам'ятовування значного обсягу теоретичних понять, термінів, формул, процесів, проведення хімічних дослідів. За об'єктивних причин навчання може відбуватись в он-лайн формі за погодженням із керівником курсу. Кожен здобувач повинен ознайомитися і слідувати Положенню про академічну доброчесність Національного університету «Запорізька політехніка», Статуту і Правил внутрішнього розпорядку Національного університету «Запорізька політехніка». Зокрема, для успішного засвоєння програмного матеріалу здобувач зобов'язаний:

- не запізнюватися на заняття;
- не пропускати заняття, а в разі хвороби надати довідку;
- самостійно вивчити матеріал пропущеного заняття;
- системно і регулярно працювати з навчальною і науковою літературою;
- конструктивно підтримувати зворотній зв'язок на всіх заняттях;
- брати активну участь у навчальному процесі;
- своєчасно і акуратно виконувати завдання для самостійної роботи;
- відключити мобільний телефон під час занять;
- бути терпимим і доброзичливим до однокурсників та викладачів;
- брати участь у контрольних заходах (поточний контроль, підсумковий контроль);
- будь-яке копіювання або відтворення результатів чужої праці, якщо тільки робота не має груповий формат, використання завантажених з Інтернету матеріалів кваліфікується як порушення норм і правил академічної доброчесності та передбачає притягнення винного до відповідальності, у порядку, визначеному чинним законодавством та Положенням про академічну доброчесність в Національному університеті «Запорізька політехніка».

Здобувач успішно навчається, якщо послідовно набирає кредити, необхідні для здобуття ступеня бакалавр. Для цього потрібно, щоб накопичувальний бал був не нижче, ніж 60 балів за даним курсом. Якщо накопичувальний бал нижче 60 балів, здобувач вважається неуспішним і може бути відрахований відповідно до «Положення про організацію освітнього процесу в Національному університеті «Запорізька політехніка» (у новій редакції)».

Передбачено перезарахування результатів навчання, отриманих у неформальній освіті за умов підтвердження результатів (сертифікат з зазначення обсягу кредитів, сертифікат участі, грамота учасника конференції, сертифікат за призове місце у конкурсі тощо). Передбачається перезарахування результатів навчання у разі, якщо здобувач прослухав аналогічний курс (або його частину) у будь-якому університеті України або Європи, був учасником міжнародних проектів, був слухачем курсів на дистанційних платформах Coursera, Prometheus, ВУМонлайн тощо.