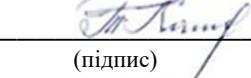


# ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ

## Навчально-науковий інститут денної освіти Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри

 **T.B. Капліна**  
(підпис) (ініціали, прізвище)

«28» червня 2024 р.

### РОБОЧА ПРОГРАМА

#### навчальної дисципліни

#### «Енерго- та ресурсозбереження у готельно-ресторанному господарстві» освітня програма/спеціалізація «Готельно-ресторанна справа»

спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа  
(код) (назва спеціальності)

галузь знань 24 Сфера обслуговування  
(код) (назва галузі знань)

ступінь вищої освіти магістр  
(бакалавр, магістр, доктор філософії)

Робоча програма навчальної дисципліни «Енерго- та ресурсозбереження у готельно-ресторанному господарстві» схвалена та рекомендована до використання в освітньому процесі на засіданні кафедри готельно-ресторанної та курортної справи. Протокол № 11 від 28.06.2024 року.

Полтава 2024

**Укладач:** Миронов Д.А., доцент, к.т.н.

**ПОГОДЖЕНО:**

Гарант освітньої програми «Готельно-ресторанна справа»  
спеціальності Готельно-ресторанна справа ступеня магістр

  
H.B. Rogova  
(підпись) (ініціали, прізвище)

«28» червня 2024 року

## ЗМІСТ

Розділ 1. Опис навчальної дисципліни.....	4
Розділ 2. Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання .....	4
Розділ 3. Програма навчальної дисципліни «Енерго- та ресурсозбереження у готельно-ресторанному господарстві» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», освітня програма «Готельно-ресторанна справа» (магістр).....	5
Розділ 4. Тематичний план навчальної дисципліни .....	6
Розділ 5. Система оцінювання знань студентів.....	12
Розділ 6. Інформаційні джерела.....	14
Розділ 7. Програмне забезпечення навчальної дисципліни .....	14

## Розділ 1. Опис навчальної дисципліни

**Таблиця 1.1 – Опис навчальної дисципліни «Енерго- та ресурсозбереження у готельно-ресторанному господарстві» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», освітня програма «Готельно-ресторанна справа» (магістр)**

<i>Місце у структурно-логічній схемі підготовки</i>	<i>Пререквізити: «Інноваційні технології в готельно-ресторанному господарстві», «Екологізація готельно-ресторанного господарства»</i>
	<i>Постреквізити: «Переддипломна практика»,</i>
<i>Мова викладання</i>	<i>українська</i>
<i>Статус дисципліни</i>	<i>вибіркова</i>
<i>Курс/семестр вивчення</i>	<i>½</i>
<i>Кількість кредитів ЄКТС/ кількість модулів</i>	<i>5/2</i>
<i>Денна форма навчання:</i>	
<i>Кількість годин: – загальна кількість: 2 семестр 150</i>	
<i>- лекції: 2 семестр 20</i>	
<i>- практичні (семінарські, лабораторні) заняття: 2 семестр 40</i>	
<i>- самостійна робота: 2 семестр 54</i>	
<i>- вид підсумкового контролю (ПМК, екзамен): ПМК</i>	
<i>Заочна форма навчання</i>	
<i>Кількість годин: – загальна кількість: 2 семестр -</i>	
<i>- лекції: 2 семестр -.</i>	
<i>- практичні (семінарські, лабораторні) заняття: 2 семестр -.</i>	
<i>- самостійна робота: 2 семестр -.</i>	
<i>- вид підсумкового контролю (ПМК, екзамен): 2 семестр -</i>	

## Розділ 2. Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання

**Мета:** Забезпечити студента знаннями про передумови, основні фактори та напрямки, кількісну і якісну ефективність енерго- та ресурсозбереження, навчити оцінювати соціальні та еколого-економічні переваги ресурсозберігаючих заходів на різних рівнях господарювання у готельному бізнесі, досліджувати теоретичні і практичні аспекти формування екологічного механізму управління і мотивації ресурсозбереження, проблеми моніторингу ресурсозберігаючих процесів на підприємствах готельного господарства, в регіоні, державі.

**Таблиця 2 – Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання**

<b>Універсальні компетентності, якими повинен оволодіти здобувач</b>	<b>Універсальні програмні результати навчання</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Здатність розуміти сучасні виклики в енерго- та ресурсозбереженні України.</li> <li>• Здатність на експертному рівні визначати методи, заходи і засоби покращення стану енерго- і ресурсозбереження на підприємстві готельного господарства. формулювати вимоги до системи енерго- і ресурсозбереження щодо окремого підрозділу чи підприємства в цілому; визначати методи, заходи і засоби покращення стану енерго- і ресурсозбереження на підприємстві.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Навички обґруntовувати пропозиції щодо удосконалення структури і функціонування системи енерго- і ресурсозбереження на підприємстві готельного господарства.</li> </ul>

**Розділ 3. Програма навчальної дисципліни «Енерго- та ресурсозбереження у готельно-ресторанному господарстві» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», освітня програма «Готельно-ресторанна справа» (магістр)**

**Модуль 1. Енергетичне забезпечення та характеристика підприємства.**

**Тема 1. Передумови ресурсозберігаючої діяльності. Формування екологоекономічних механізмів управління ресурсозбереженням. Державні акти, спрямовані на ресурсозбереження та впровадження екологічних технологій.**

Вступ. Значення і завдання навчальної дисципліни Енерго- та ресурсозбереження у готельно-ресторанному господарстві. Основні поняття та терміни у енергетиці та ресурсозбереженні. Управління питаннями енерго- та ресурсозбереження на державному рівні.

**Тема 2. Джерела енергії. Енергозбереження.**

Основні джерела та види традиційних енергоресурсів. Первінні енергоресурси (ПЕР) (поновлювані і непоновлювані). Вторинні енергетичні ресурси (ВЕР). Вітрова, сонячна енергія, енергія біomasи, енергія малих річок геотермальна енергія, воднева енергетика. Атомна енергетика. Зелена енергетика. Комплексне використання енергії. Заходи з енергозбереження.

**Тема 3. Методика проведення енергетичних обстежень та основні способи економії енергоресурсів.**

Види енергетичних обстежень будівель. Енергетичний аудит. Методика проведення енергетичного аудиту. Шляхи економії енергоресурсів.

#### **Тема 4. Система енергетичного менеджменту підприємства.**

Менеджмент з енергозбереження. Принципи управління енергозбереженням. Методи управління в енергетичному менеджменті (економічні; організаційнорозпорядчі; соціальні).

#### **Модуль 2. Технології енерго- та ресурсозбереження.**

#### **Тема 5. Підвищення енергоефективності виробництва та використання вторинних енергоресурсів.**

Комплексна державна програма енергозбереження України. Напрями діяльності з енергозбереження на підприємстві. Способи економії електроенергії. Використання вторинних енергоресурсів.

#### **Тема 6. Збереження матеріальних ресурсів підприємства. Нормування витрат ресурсів.**

Маловідходні та ресурсозберігаючі технології. Контроль за матеріальними ресурсами підприємства. Методи нормування товарно-матеріальних ресурсів. Нормування витрат сировини і матеріалів та показники використання матеріальних ресурсів.

#### **Тема 7. Наукомісткі ресурсозберігаючі технології.**

Біотехнологія. Нанотехнології. Отримання енергії синтезом і діленням легких атомів. Виробництво води безпосередньо з повітря. Одержання з рослин ферментів, які замінюють продукти харчування. Виробництво паперу, картону, меблів та будівельних матеріалів на базі волокон базальтів, гіпсу, фосфогіпсу, доломіту і інших мінералів. Піноматеріали (пінопісок, пінометали).

### **Розділ 4. Тематичний план навчальної дисципліни**

**Таблиця 4.1 - Тематичний план навчальної дисципліни «Енерго- та ресурсозбереження у готельно-ресторанному господарстві» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», освітня програма «Готельно-ресторанна справа» (магістр)**

<b>Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)</b>	<b>К-ть год.</b>	<b>Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття</b>	<b>К-ть год.</b>	<b>Завдання самостійної роботи в розрізі тем</b>	<b>К-ть год.</b>
<b>Модуль 1. Енергетичне забезпечення та характеристика підприємства.</b>					

<b>Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)</b>	<b>К-ть год.</b>	<b>Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття</b>	<b>К-ть год.</b>	<b>Завдання самостійної роботи в розрізі тем</b>	<b>К-ть год.</b>
<b>Тема 1. Передумови ресурсозберігаючої діяльності. Формування екологоекономічних механізмів управління ресурсозбереженням. Державні акти, спрямовані на ресурсозбереження та впровадження екологічних технологій.</b>  1. Вступ. Значення і завдання навчальної дисципліни. Енерго- та ресурсозбереження у готельно-ресторанному господарстві. 2. Основні поняття та терміни у енергетиці та ресурсозбереженні. 3. Управління питаннями енерго- та ресурсозбереження на державному рівні.	<b>2</b>	<b>Практичне заняття 1. Передумови ресурсозберігаючої діяльності</b>  1. З використанням літературних джерел та ресурсів Інтернету скласти тлумачний словник основних понять та спеціальних термінів. 2. З використанням літературних джерел та ресурсів Інтернету вивчити державні акти, спрямовані на ресурсозбереження. 3. Визначити та обговорити шляхом дискусії стан енергетичних проблем сьогодення. 4. Наприкінці заняття надіслати / подати роботу у письмовому вигляді на перевірку викладачу.	<b>4</b>	<b>Завдання 1. 1. Тестовий самоконтроль знань за матеріалом теми 1. 2. Питання для самостійного опрацювання «Етапи розвитку енергоефективних та ресурсозберігаюч их технологій».</b>	<b>14</b>
<b>Тема 2. Джерела енергії. Енергозбереження.</b>  1. Основні джерела та види традиційних енергоресурсів. Первинні енергоресурси (ПЕР) (поновлювані i непоновлювані).	<b>2</b>	<b>Практичне заняття 2. Джерела енергії. Енергозбереження.</b>  1. З використанням літературних джерел та ресурсів Інтернету визначити джерела енергії (оформити письмово). 2. Визначити та обговорити шляхом	<b>4</b>	<b>Завдання 2. 1. Тестовий самоконтроль знань за матеріалом теми 2. 2. Питання для самостійного опрацювання «Види енергії, що використовуються у закладах розміщення».</b>	<b>14</b>

<b>Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)</b>	<b>К-ть год.</b>	<b>Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття</b>	<b>К-ть год.</b>	<b>Завдання самостійної роботи в розрізі тем</b>	<b>К-ть год.</b>
<p>2. Вторинні енергетичні ресурси (ВЕР). Вітрова, сонячна енергія, енергія біомаси, енергія малих річок геотермальна енергія, воднева енергетика.</p> <p>3. Атомна енергетика.</p> <p>4. Зелена енергетика.</p> <p>5. Комплексне використання енергії. Заходи з енергозбереження.</p>		<p>дискусії основні напрями енергозбереження.</p> <p>3. Наприкінці заняття надіслати / подати роботу у письмовому вигляді на перевірку викладачу.</p>			
<p><b>Тема 3. Методика проведення енергетичних обстежень та основні способи економії енергоресурсів.</b></p> <p>1. Види енергетичних обстежень будівель. Енергетичний аудит.</p> <p>2. Методика проведення енергетичного аудиту.</p> <p>3. Шляхи економії енергоресурсів.</p>	<b>4</b>	<p><b>Практичне заняття 3. Методика проведення енергетичних обстежень та основні способи економії енергоресурсів.</b></p> <p>1. З використанням літературних джерел та ресурсів Інтернету скласти покроковий план енергетичних обстежень готельно-ресторанних комплексів та скласти рекомендації для економії енергоресурсів.</p> <p>2. Наприкінці заняття надіслати / подати роботу у письмовому вигляді на перевірку викладачу.</p>	<b>8</b>	<p>Завдання 3.</p> <p>1. Тестовий самоконтроль знань за матеріалом теми 3.</p> <p>2. Питання для самостійного опрацювання: «Основні напрямки ресурсозбереження та екологізації в традиційній енергетиці».</p>	<b>12</b>

<b>Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)</b>	<b>К-ть год.</b>	<b>Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття</b>	<b>К-ть год.</b>	<b>Завдання самостійної роботи в розрізі тем</b>	<b>К-ть год.</b>
<b>Тема 4. Система енергетичного менеджменту підприємства.</b>  1. Менеджмент з енергозбереження. 2. Принципи управління енергозбереженням. 3. Методи управління в енергетичному менеджменті (економічні; організаційно-розпорядчі; соціальні).	<b>2</b>	<b>Практичне заняття 4. Система енергетичного менеджменту підприємства.</b>  1. З використанням літературних джерел та ресурсів Інтернету сформувати пакет документів (рекомендацій) щодо менеджменту енергозберігаючої діяльності закладів готельно-ресторанного бізнесу. 2. Визначити та обговорити шляхом дискусії стан енергозбереження закладів готельно-ресторанного бізнесу у світі і в Україні. 3. Наприкінці заняття надіслати / подати роботу у письмовому вигляді на перевірку викладачу.	<b>4</b>	Завдання 4. 1. Тестовий самоконтроль знань за матеріалом теми 4. 2. Питання для самостійного опрацювання: «Розгляд стратегії розвитку ресурсозберігаючих технологій в енергогенеруючому секторі готельного господарства».	<b>10</b>
<b>Модуль 2. Технології енерго- та ресурсозбереження.</b>					
<b>Тема 5. Підвищення енергоефективності виробництва та використання вторинних енергоресурсів.</b>  1. Комплексна державна програма	<b>4</b>	<b>Практичне заняття 5 Підвищення енергоефективності виробництва та використання вторинних енергоресурсів.</b>	<b>8</b>	Завдання 5. 1. Тестовий самоконтроль знань за матеріалом теми 5. 2. Підготувати презентацію «Вторинні енергетичні	<b>12</b>

<b>Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)</b>	<b>К-ть год.</b>	<b>Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття</b>	<b>К-ть год.</b>	<b>Завдання самостійної роботи в розрізі тем</b>	<b>К-ть год.</b>
енергозбереження України. 2. Напрями діяльності з енергозбереження на підприємстві. 3. Способи економії електроенергії. 4. Використання вторинних енергоресурсів.		1. Побудувати модель закладу готельно-ресторанного господарства з покращеною енергоефективністю. 2. Скласти таблицю переваг запропонованого проекту. 3. Наприкінці заняття надіслати / подати роботу у письмовому вигляді на перевірку викладачу.		ресурси та ефективність їх використання на підприємстві готельного господарства».	
<b>Тема 6. Збереження матеріальних ресурсів підприємства. Нормування витрат ресурсів.</b>  1. Маловідходні та ресурсозберігаючі технології. 2. Контроль за матеріальними ресурсами підприємства. 3. Методи нормування товарноматеріальних ресурсів. 4. Нормування витрат сировини і матеріалів та показники використання матеріальних ресурсів.	<b>2</b>	<b>Практичне заняття 6. Збереження матеріальних ресурсів підприємства. Нормування витрат ресурсів.</b>  1. На основі програми забезпечення закладу готельно-ресторанного бізнесу з урахуванням типово-видової класифікації сучасних продуктів харчування, складеної у попередньому семестрі під час вивчення навчальної дисципліни «Екологізація готельно-ресторанного господарства» (практичне заняття № 5.2.), розробити рекомендації щодо збереження та	<b>4</b>	<b>Завдання 6.</b> 1. Тестовий самоконтроль знань за матеріалом теми 6. 2. Питання для самостійного опрацювання: «Нормування витрат ресурсів об'єкту готельно-ресторанного господарства».	<b>12</b>

<b>Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)</b>	<b>К-ть год.</b>	<b>Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття</b>	<b>К-ть год.</b>	<b>Завдання самостійної роботи в розрізі тем</b>	<b>К-ть год.</b>
		нормування витрат ресурсів. 3. Наприкінці заняття надіслати / подати роботу у письмовому вигляді на перевірку викладачу.			
<b>Тема 7. Наукомісткі ресурсозберігаючі технології.</b>  1. Біотехнологія. Нанотехнології. 2. Отримання енергії синтезом і діленням легких атомів. 3. Виробництво води безпосередньо з повітря. 4. Одержання з рослин ферментів, які заміняють продукти харчування. 5. Виробництво паперу, картону, меблів та будівельних матеріалів на базі волокон базальтів, гіпсу, фосфогіпсу, доломіту і інших мінералів. Піноматеріали (пінопісок, пінометали).	<b>4</b>	<b>Практичне заняття 7. Наукомісткі ресурсозберігаючі технології.</b>  1. З використанням літературних джерел та ресурсів Інтернету оформити реферативну роботу стосовно наукомістких ресурсозберігаючих технологій.  2. Визначити та обговорити шляхом дискусії перспективи використання наукомістких ресурсозберігаючих технологій у закладах готельно-ресторанного бізнесу в Україні і світі. 3. Наприкінці заняття надіслати / подати роботу у письмовому вигляді на перевірку викладачу.	<b>8</b>	Завдання 7. 1. Тестовий самоконтроль знань за матеріалом теми 7. 2. Питання для самостійного опрацювання: «Метод пінч-аналізу. Концепція безвідходного виробництва». 3. Розробити пропозиції щодо покращення стану енерго- і ресурсозбереження на підприємстві готельного господарства.	<b>16</b>
<b>Всього</b>	<b>20</b>			<b>40</b>	<b>90</b>

## Розділ 5. Система оцінювання знань студентів

**Таблиця 5 – Розподіл балів за результатами вивчення навчальної дисципліни**

<b>Види робіт</b>	<b>Максимальна кількість балів</b>
Модуль 1. Теми 1-4: відвідування занять (10 балів); виконання навчальних завдань (15 балів); завдання самостійної роботи (15 балів); поточна модульна робота (10 балів)	50
Модуль 2. Теми 5-7: відвідування занять (10 балів); виконання навчальних завдань (15 балів); завдання самостійної роботи (15 балів); поточна модульна робота (10 балів)	50
Разом	100

*Примітка: За додаткові види навчальних робіт студент може отримати додаткові бали (за участь у науковій роботі, олімпіаді тощо 20 балів), що додаються до загальної підсумкової оцінки за вивчення навчальної дисципліни, але загальна підсумкова оцінка не може перевищувати 100 балів.*

### **Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання**

**Політика оцінювання здобувачів вищої освіти:** усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін; завдання, 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-procesu.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](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/poryadok-likvidacziyi-zdobuvachamy-vyshhoji-osvity-akademichnoyi-zaborgovanosti.pdf>.

Положення про повторне навчання [https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/poloz\\_pro-povt-navch.pdf](https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/poloz_pro-povt-navch.pdf)

**Політика щодо відвідування:** відвідування занять є обов'язковим компонентом, але за об'єктивних причин (воєнний стан в Україні, хвороба, працевлаштування, стажування) можливе відвідування занять дистанційно з використанням платформи Moodle.

**Політика щодо академічної добросердечності:** під час роботи над матеріалом курсу не допустимо порушення академічної добросердечності. Сукупність етичних принципів і правил, якими мають користуватись здобувачі при опнуванні дисципліни наведено у наступних науково-методичних матеріалах ПУЕТ:

*Кодекс чести студента* [https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/kodeks\\_chesti\\_studenta.pdf](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](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/polozhenny\\_pro-zapobigannya-vypladkam-akademichnogo-plagiatu.pdf](https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhenny_pro-zapobigannya-vypladkam-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/2023/07/polozh\\_por\\_perezarah\\_rez\\_zvo.pdf](https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/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](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 [https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhenny\\_pro-poryadok-vyznannya-rezultativ-navchannya-zdobutyh-shlyahom-neformalnoyi-ta-abo-informalnoyi-osvity.pdf](https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhenny_pro-poryadok-vyznannya-rezultativ-navchannya-zdobutyh-shlyahom-neformalnoyi-ta-abo-informalnoyi-osvity.pdf); інфографіка (розділ Освіта/Організація освітнього процесу/Неформальна освіта) <https://puet.edu.ua/neformalna-osvita/>.

#### **Політика вирішення конфліктних ситуацій:**

Положення про правила вирішення конфліктних ситуацій [https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhenny\\_pro-pravyla-vyrishennya-konfliktnyh-sytuacij-i-puet.pdf](https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhenny_pro-pravyla-vyrishennya-konfliktnyh-sytuacij-i-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](https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/poloz_pro-apel_pidscontr.pdf) та уповноважена особа з питань запобігання та виявлення корупції <https://puet.edu.ua/zapobigannya-ta-protidiya-korupciyi/>.

#### **Політика підтримки учасників освітнього процесу:**

Психологічна служба: <http://puet.edu.ua/psyhologichna-pidtrymka-v-puet/>. Студентський омбудсмен (Уповноважений з прав студентів) ПУЕТ <http://puet.edu.ua/other-divisions/studentskyj-ombudsmen-upovnovazhenyj-z-prav-studentiv-puet/> Уповноважений з запобігання і виявлення корупції <https://puet.edu.ua/zapobigannya-ta-protidiya-korupciyi/>

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

#### **Таблиця 6 – Шкала оцінювання знань здобувачів вищої освіти за результатами вивчення навчальної дисципліни**

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ЕКТС	Оцінка за національною шкалою
90–100	A	Відмінно
82–89	B	Дуже добре
74–81	C	Добре

<b>Сума балів за всі види навчальної діяльності</b>	<b>Оцінка за шкалою ЕКТС</b>	<b>Оцінка за національною шкалою</b>
64–73	D	Задовільно
60–63	E	Задовільно достатньо
35–59	FX	Незадовільно з можливістю проведення повторного підсумкового контролю
0–34	F	Незадовільно з обов'язковим повторним вивченням навчальної дисципліни та проведенням підсумкового контролю

## **Розділ 6. Інформаційні джерела**

1. Камінська Н. В. Забезпечення енергетичної безпеки: теоретичні, міжнародно-правові та конституційно-правові засади / Н. В. Камінська, Б. Остудімов. – Київ: КНТ, 2024. – 250 с. ISBN978-966-373-972-4
2. Верховна Рада України. ЗАКОНИ УКРАЇНИ: “ПРО ЕНЕРГЕТИЧНУ ЕФЕКТИВНІСТЬ”, “ПРО ФОНД ЕНЕРГОЕФЕКТИВНОСТІ”, “ПРО ЕНЕРГЕТИЧНУ ЕФЕКТИВНІСТЬ БУДІВЕЛЬ”(З ОСТАННІМИ ОНОВЛЕННЯМИ) / Верховна Рада України. – Київ, 2024. – 104 с. – (Закони України).
3. Альтернативні енергоресурси. Вступ до спеціальності. / [А. Яковлева, О. Вовк, С. Бойченко та ін.]. – Київ: Центр навчальної літератури, 2021. – 390 с. – (Навчальний посібник).
4. Писаренко Т.В. Стан науково-інноваційної діяльності в Україні у 2020 році: науково- аналітична записка [Електронний ресурс] / Т.В. Писаренко, Т.К. Куранда, Т.К.Кваша та ін. //– К.: УкрІНТЕІ, 2021. – 39 с. Режим доступу: <https://mon.gov.ua/storage/app/media/nauka/2021/06/23/AZ.nauka.innovatsiyi.2020-29.06.2021.pdf>
5. Постанова Верховної Ради України «Про Основні напрями державної політики України у галузі охорони довкілля, використання природних ресурсів та забезпечення екологічної безпеки». Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/188/98-%D0%B2%D1%80#Text>
6. ДСТУ 3051-95. Ресурсозбереження. Основні положення (ГОСТ 30166-95). Режим доступу: [http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id\\_doc=51031](http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id_doc=51031).
7. ISO 50001 («Energy management systems – Requirements with guidance for use») - міжнародний стандарт. Режим доступу: <https://iso-management.com/wp-content/uploads/2018/09/ISO-50001-2011.pdf>

## **Розділ 7. Програмне забезпечення навчальної дисципліни**

Загальне програмне забезпечення, до якого входить пакет програмних продуктів Microsoft Office.

Спеціалізоване програмне забезпечення комп'ютерної підтримки освітнього процесу з навчальної дисципліни, яке включає перелік конкретних програмних продуктів – відсутнє.

Дистанційний курс «Енерго- та ресурсозбереження у готельно-ресторанному господарстві» який розміщено у програмній оболонці Moodle на платформі Центру дистанційного навчання ПУЕТ (<https://el.puet.edu.ua/>).