

ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПЛКИ  
 «ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»  
 Навчально-науковий інститут денної освіти  
 Кафедра технологій харчових виробництв і ресторанного господарства

## СИЛАБУС

навчальної дисципліни  
 «Харчові технології»  
 на 2021-2022 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	2 курс (4 семестр), 3 курс (5 семестр)
Освітня програма / спеціалізація	«Харчові технології та інженерія», «Ресторанні технології»
Спеціальність	181 Харчові технології
Галузь знань	18 Виробництво та технології
Ступінь вищої освіти	Бакалавр

ПІБ НПП, який веде дану дисципліну  
 науковий ступінь і вчене звання,  
 посада

**Гердчук Аліна Михайлівна**  
 к.т.н.  
 старший викладач кафедри технологій харчових  
 виробництв і ресторанного господарства

Контактний телефон	+38-066-045-37-27
Електронна адреса	alina-ger13@ukr.net
Розклад навчальних занять	<a href="http://schedule.puet.edu.ua/">http://schedule.puet.edu.ua/</a>
Консультації	очна <a href="http://www.thvrg.puet.edu.ua/cont.php">http://www.thvrg.puet.edu.ua/cont.php</a> он-лайн: електронною поштою, пн-пт з 10.00-17.00
Сторінка дистанційного курсу	<a href="https://el.puet.edu.ua/">https://el.puet.edu.ua/</a>

### Опис навчальної дисципліни

<b>Мета вивчення навчальної дисципліни</b>	Набуття необхідних знань та вмінь у галузях харчової промисловості, які дають змогу керувати процесами та технологічними операціями виробництва харчових продуктів, оцінювати якість продуктів із сировини рослинного та тваринного походження, оптимізувати технологічні процеси згідно принципів енергозбереження та мінімізації відходів.
<b>Тривалість</b>	8 кредитів ЄКТС/240 годин (лекції 36 год., лабораторні заняття 60 год., самостійна робота 144 год.)
<b>Форми та методи навчання</b>	Лекції та лабораторні заняття в аудиторії, виїзні заняття на підприємствах, самостійна робота поза розкладом. Методи: розповідь, інтерактивна дискусія, робота з книгами і науковими статтями, демонстрування навчальних фільмів з роз'ясненням процесів, інфографічні матеріали та блок-схеми, творчі та пошукові завдання (реферати, презентації), проведення лабораторних дослідів, міні-дослідження, брейн-ринг (командна гра-конкурс).
<b>Система поточного та підсумкового контролю</b>	Поточний контроль: відвідування занять; навчально-дослідна робота на лабораторних заняттях; захист виконання домашнього завдання; виконання індивідуальних завдань; самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань; поточні модульні контрольні роботи Підсумковий контроль – в I та II семестрах екзамен
<b>Базові знання</b>	Наявність знань з фізіології харчування, гігієни та санітарії, теоретичних основ харчових технологій, процесів і апаратів харчових виробництв, мікробіології харчових виробництв.
<b>Мова викладання</b>	Українська

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

Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач	Програмні результати навчання
ФК 4. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.	ПР 7. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.
ФК 5. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.	ПР 8. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.
ФК 7. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів.	ПР 15. Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства.
ФК 12. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію.	ПР 17 Організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.
ФК 14. Здатність організувати технологічний процес виробництва продуктів на підприємствах харчової промисловості	ПР 29 Мати навички з удосконалення технологій, покращення якості продуктів харчування, умов їх зберігання та реалізації.

**Тематичний план навчальної дисципліни**

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
<b>І семестр</b>		
<b>Модуль 1. Технологія переробки зерна. Технологія борошна, крупів і макаронних виробів. Технологія хлібобулочних виробів і крохмалепродуктів.</b>		
Тема 1. Технологія переробки зерна. Технологія борошна і крупів	Відвідування занять, виконання навчальних завдань, обговорення результатів лабораторних робіт, тестування, захист завдань самостійної та індивідуальної роботи студентів	Підготувати доповіді на теми: 1. Нові види борошна з нетрадиційної сировини: характеристика та перспективи використання. 2. Хлібопекарські властивості безглютенових видів борошна. 3. Технологія виробництва та технологічні властивості текстурованого (екструзійного) борошна. 4. Аналіз розробок крупів нових видів підвищеної поживної цінності. 5. Перспективи використання процесу екструзії зернової сировини: особливості

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
		технології та аналіз асортименту продукції.
Тема 2. Технологія макаронних виробів	Тестування, захист завдань самостійної та індивідуальної роботи студентів	Підготувати презентації на теми: 1. Апаратурно-технологічна схема виробництва макаронних виробів. 2. Характеристика макаронного борошна. 3. Асортимент макаронних виробів. 4. Показники якості макаронних виробів. Дефекти макаронів. 5. Нетрадиційна сировина в технологіях макаронних виробів. 6. Аналіз сучасних технологій макаронних виробів. 7. Аналіз автоматизованих ліній виробництва різних видів макаронних виробів. 8. Технологія макаронів швидкого приготування.
Тема 3. Технологія хліба і хлібобулочних виробів	Відвідування занять, виконання навчальних завдань, обговорення результатів лабораторних робіт, тестування, захист завдань самостійної та індивідуальної роботи студентів, поточна модульна робота	Зробити дослідження на одну з тем: 1. Аналіз асортименту хліба, що реалізується у торгівельній мережі ... м. Полтава. 2. Інноваційні технології хліба. 3. Особливості технології хліба різних країн світу (багет, бріош, чабатта, пумпернікель, лангош, кельтський, рейкялейпя, піта, матнакаш, наан). 4. Дефекти та хвороби хліба. 5. Методи подовження термінів придатності хліба. 6. Процес черствіння хліба: причини та шляхи попередження.
Тема 4. Технологія крохмалю та крохмалепродуктів	Відвідування занять, виконання навчальних завдань, обговорення результатів лабораторних робіт, тестування, захист завдань самостійної та індивідуальної роботи студентів, поточна модульна робота	Зробити презентацію на тему: 1. Види та характеристика модифікованих крохмалів (розчеплені, екструдовані, ацетильовані, набухаючі, поперечно зшиті, желуючі, стабілізовані, гранульовані). 2. Технологія екструдованих крохмалів. 3. Нетрадиційна сировина для крохмального виробництва.
<b>Модуль 2. Технологія бродильних виробництв і безалкогольних напоїв</b>		
Тема 5. Технологія безалкогольних напоїв	Відвідування занять, виконання навчальних завдань, обговорення результатів лабораторних робіт, тестування, захист завдань самостійної та	Підготувати доповіді на теми: 1. Технологія ферментованих безалкогольних напоїв. 2. Інноваційні упаковки для безалкогольних напоїв. 3. Сучасні технології безалкогольних напоїв лікувально-профілактичного

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
	індивідуальної роботи студентів, поточна модульна робота	призначення (дієтичного, збагачених...). 4. Сухі напої. 5. Технологія мінеральних вод.
Тема 6. Технологія солоду та пива. Технологія квасу.	Відвідування занять, виконання навчальних завдань, обговорення результатів лабораторних робіт, тестування, захист завдань самостійної та індивідуальної роботи студентів	Підготувати реферат на теми: 1. Сучасні технології виробництва квасу. 2. Асортимент та технологія (елю, стауту, сидру, кальвадос, медового, пшеничного, бочкового, молочного пива). 3. Використання кукурудзяного пивного цукру в технології пивоваріння. 4. Інноваційні технології пивоваріння. 5. Технологія сухого пива.
Тема 7. Технологія етилового спирту, лікєро-горілочних виробів та вина.	Тестування, захист завдань самостійної та індивідуальної роботи студентів	Підготувати реферати на тему: 1. Технологічна схема виробництва спирту. 2. Технологія виноградних вин. 3. Виробництво міцних столових вин типу кагор, мускат, херес, портвейн. 2. Виробництво вин, насичених вуглекислим газом (шампанські, ігристі, шипучі). 3. Технологія коньяків. 4. Інноваційні технології виробництва вина і алкогольних напоїв.
<b>Модуль 3. Технологія цукру та кондитерських виробів</b>		
Тема 8. Технологія виробництва цукру-піску та рафінаду	Відвідування занять, виконання навчальних завдань, обговорення результатів лабораторних робіт, тестування, захист завдань самостійної та індивідуальної роботи студентів	Підготувати реферативну-доповідь на теми: 1. Технологія та показники якості (тростинного, кленового, пальмового, соргового). 2. Технологія крохмального цукру. 3. Промислове виробництво інвертного цукру. Використання його в харчовій промисловості. 4. Характеристика вторинних сировинних ресурсів буряко-цукрового виробництва з позицій переробки.
Тема 9. Технологія кондитерських виробів	Відвідування занять, виконання навчальних завдань, обговорення результатів лабораторних робіт, тестування, захист завдань самостійної та індивідуальної роботи студентів, поточна модульна робота	Підготувати статті з наукових та фахових видань, а також аналітичну доповідь в рамках тем: 1. Аналіз інноваційних технологій кондитерських виробів з низьким глікемічним індексом. 2. Аналіз наукових розробок печива підвищеної поживної цінності. 3. Характеристика нових джерел харчових волокон для збагачення кондитерських виробів. 4. Аналіз інноваційних технологій

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
		борошняних кондитерських виробів з безглютенового борошна. 5. Аналіз розробок нових видів (мармеладу та пастили, цукерок, карамелі) покращеної поживної цінності. 6. Інноваційні упаковки для кондитерських виробів. 9. Аналіз автоматизованих ліній виробництва кондитерських виробів.
<b>II семестр</b>		
<b>Модуль 4. Технологія харчових жирів</b>		
Тема 10. Технологія рослинних олій. Технологія гідрогенізованих рослинних олій, маргарину та майонезу	Відвідування занять, виконання навчальних завдань, обговорення результатів лабораторних робіт, тестування, захист завдань самостійної та індивідуальної роботи студентів, поточна модульна робота	Зробити дослідження: - асортименту рослинних олій у торговельній мережі м. Полтава. - асортименту маргаринової продукції (спредової) у торговельній мережі м. Полтава. Описати склад продукту, умови та терміни зберігання та вартість продукції. - аналіз наукових розробок технологій купажованих олій збалансованих за жирнокислотним складом. -аналіз розробок технологій купажованих тваринно-рослинних жирів підвищеної харчової цінності
<b>Модуль 5. Технологія продукції молочної і рибної промисловості</b>		
Тема 11. Технологія молока, вершків та вершкового масла.	Відвідування занять, виконання навчальних завдань, обговорення результатів лабораторних робіт, тестування, захист завдань самостійної та індивідуальної роботи студентів	Підготувати доповідь на тему: Технологія питних вершків і вершкових напоїв. 1. Технологія «мікробного» молока. 2. Технологія безлактозного молока. 3. Молоко А2: особливості та біологічна цінність. 4. Асортимент вершкового масла та показники його якості. 5. Що таке безконтактна ферма? 6. Дефекти молока.
Тема 12. Технологія кисломолочних продуктів	Відвідування занять, виконання навчальних завдань, обговорення результатів лабораторних робіт, тестування, захист завдань самостійної та індивідуальної роботи студентів	Зробити доповідь на тему: 1. Технологія сметани, ряжанки. 2. Технологія кумису. 3. Види та роль молочнокислої мікрофлори у виробництві кисломолочних продуктів 3. Інноваційні технології кисломолочних продуктів. 4. Особливості технології глазуrowаних сирків, сирних кремів та паст. 5. Харчова та біологічна цінність

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Тема 13. Технологія сичугових сирів	Відвідування занять, виконання навчальних завдань, обговорення результатів лабораторних робіт, тестування, захист завдань самостійної та індивідуальної роботи студентів, поточна модульна контрольна робота.	кисломолочних продуктів. Підготувати презентацію на теми: 1. Класифікація сичугових сирів. 2. Сучасні розробки сирів нових видів, дієтичного спрямування та підвищеної поживної цінності. 3. Технологія та асортимент перероблених сирів. 4. Асортимент сировмісних мас та продуктів. 5. Крафтові сироварні: огляд ринку та особливості діяльності. 6. Сутність процесу чеддеризації. 7. Особливості технології та характеристика сирів: гуцульська бринза і будз; горгонзола; маскарпоне; рікотта... 8. Боккончіні (Bosconcini) і Моцарелла (Mozzarella) – відмінності та спільні риси. 9. Сент-Мор-де-Турен і Валансе (франц. Valençay) – відмінності та спільні риси.
Тема 14. Технологія морозива та молочних консервів.	Тестування, захист завдань самостійної та індивідуальної роботи студентів	Підготувати презентацію на теми: 1. Нетрадиційні види морозива (матча-морозиво, алкогольне, пивне, з сиром горгонзола, веганське, безлактозне, дієтичне, цибулеве, огіркове, з вугіллям, омарами, ...). 2. Інноваційні розробки морозива. 3. Сухе морозиво. 4. Гранульоване морозиво. 1. Технологія молочних копреципітатів. 2. Суха маслянка. 3. Суха сироватка. 4. Асортимент і технологія згущеного молока. 5. Сухі молочні багатокомпонентні суміші. 6. Вади сухих молочних продуктів. 7. Вади згущених молочних консервів.
Тема 15. Технологія переробки риби та рибопродуктів.	Відвідування занять, виконання навчальних завдань, обговорення результатів лабораторних робіт, тестування, захист завдань самостійної та індивідуальної роботи студентів, поточна модульна контрольна робота.	Зробити презентацію на тему: 1. Асортимент рибних напівфабрикатів. 2. Аналіз асортименту та технологій рибних снєків. 3. Способи копчення (соління, маринування, консервування) риби. 4. Технологія рибних пресервів. 5. Стабілізатори та консерванти в технології рибопродуктів. 6. Аналіз асортименту рибних консервів українського виробництва.

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
		7.Бомбаж рибних консервів: причини виникнення та небезпека для здоров'я. 8. Ботулізм у рибопродуктах: заходи безпечного споживання.

## Інформаційні джерела

### Основна навчальна література

1. Грек О. В. Технологія комбінованих продуктів на молочній основі [Текст] : підручник / О. В. Грек, Т. А. Скорченко. – Київ : НУХТ, 2012. – 362 с.
2. Дорохович А. М. Технологія шоколаду [Текст] : навч. посібник / А. М. Дорохович. – Київ : НУХТ, 2014. – 367 с.
3. Загальна технологія харчових виробництв у прикладах і задачах: Підручник / Л.П. Товажнянський, Л.П. Бухкало, П.О. Капустенко, Є.І. Орлова. – К.: Центр навчальної літератури, 2005. – 496 с.
4. Загальні технології харчових виробництв [Текст] : підручник / за ред. М. М. Калакура, Л. Ф. Романенко. – Київ : Університет "Україна", 2010. – 814 с.
5. Загальні технології харчових виробництв: підруч. /В.А.Домарецький, П.Л.Шиян, М.М.Калакура та ін.– К.: Університет „Україна”, 2010.- 814 с.
6. Закон України «Про безпечність та якість харчових продуктів» із змінами і доповненнями від 22 липня 2014 року № 1602-VII.
7. Зберігання і переробка продукції рослинництва : Навч. посібник / Г.І. Подпратов, Л.Ф. Скалецька, А.М. Сеньков, В.С. Хилевич. – К: Мета, 2002. – 495 с.
8. Коробейник А. Технология переработки и товароведение рыбы и рыбных продуктов [Текст]:учеб. пособие /А. Коробейник. – Ростов-на-Дону : Феникс, 2002. – 288 с.
9. Машкін М. І. Технологія молока і молочних продуктів: Навчальне видання / М. І. Машкін, Н. М. Париш – К.: Вища освіта, 2006. — 351 с.
10. Паска М. З. Технологія маргаринових та промислових жирів [Текст] : навч. посібник / М. З. Паска, І. М. Демідов, О. І. Жук. – Львів : Сполом, 2013. – 188 с.
11. Скорченко Т. А. Кисломолочні напої. Технологія незбираномолочних продуктів : Навч. посібник / Т. А. Скорченко, Г. Є. Поліщук, О. В. Грек, О. В. Кочубей. – Вінниця : Нова книга, 2005. – 142 с.
12. Скорченко Т. А. Технологія молочних консервів [Текст] : навч. посібник / Т. А. Скорченко. – Київ : НУХТ, 2007. – 232 с.
13. Технологии пищевых производств / А.П. Нечаев, И.С. Шуб, О.М. Аношина и др. — М.: Колосс, 2005. — 768 с.
14. Технология пищевых производств / Л.П. Ковальская, И.С. Шуб, Г.М. Мелькина и др. / Под ред. Л.П. Ковальской. – М.: Колос, 1997. – 752 с.
15. Технологічні комплекси харчових виробництв: Навчальний посібник / В.І. Теличкун, О.М. Гавва, Ю.С. Теличкун та ін. – Київ: Видавництво «Сталь», 2017. – 456 с.
16. Товарознавство молочних товарів : Навч. посібник / А. Б. Рудавська, Г. В. Дейниченко, В. М. Козлов, Г. І. Дюкарева. – Київ : Професіонал, 2004. – 312 с.
17. Харчові технології у прикладах і задачах [Текст] : підручник / Л.Л. Товажнянський ; С.І. Бухкало ; П.О. Капустенко ; [та ін.] . - К. : Центр навчальної літератури , 2008. - 576 с.

### Додаткова навчальна література

18. Бухкало С. І. Загальна технологія харчової промисловості у прикладах і задачах (прикладні та тести). Б 94 2-ге вид. доп.: ч. 2, [текст] підручник. / С. І. Бухкало –

К.: Центр навчальної літератури, 2018. – 108 с.

19. Быков В. П. Б95 Технология рыбных продуктов. — 2-е изд., перераб. и доп. М.: Пищевая пром-ть., 1980 - 320 с.

20. Касьянов Г.И., Иванова Е.Е., Одинцов А.Б., Студенцова Н.А., Шалак М.В. Технология переработки рыбы и морепродуктов. - Ростов на-Дону: Издат. центр «Март», 2001.-416с.

21. Корячкина С.Я. Новые виды мучных кондитерских изделий. – Орел: Издательство „Труд”, 2006. – 480 с.

22. Сірохман І.В. Товарознавство крохмалю, цукру, меду, кондитерських виробів.–К.: Вища шк., 1994.– 238 с.

23. Скрипников Ю.Г. Технологія переробки плодів і ягід. - К.: Урожай, 1991.- 272 с.

24. Технология переработки рыбы и морепродуктов : Учеб. пособие / Г. И. Касьянов, Е. Е. Иванова, А.Б. Одинцов, и др.. – Ростов-на-Дону : МарТ, 2001. – 416 с.

25. Харчовик : всеукраїнська галузева газета. – Львів : Промінфо.

26. Хімія і біохімія вина [Текст] : підручник / В. А. Домарецький, В. О. Маринченко, М. В. Білько, [та ін.]. – Москва : НУХТ, 2007. – 261 с.

27. Цехмістренко С. І. Біохімія молока та молокопродуктів [Текст] : навч. посібник / С. І. Цехмістренко, О. І. Кононський. – Біла Церква : [б. в.], 2014. – 168 с.

### Електронні ресурси

28. Харчова наука та технологія: журнал. Режим доступу: <https://fst.onaft.edu.ua/uk/site/archives>.

29. Харчова промисловість: журнал. Режим доступу: <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/22482>.

30. Хранение и переработка зерна: портал. Режим доступу: <https://hipzmag.com/>.

31. Хлебный и кондитерский бизнес: журнал. Режим доступу <http://meatbusiness.ua/hlebnyj-i-konditerskij-biznes/>.

32. Виноделие и виноградарство: журнал. Режим доступу <http://meatbusiness.ua/hlebnyj-i-konditerskij-biznes/>.

33. Переработка молока: журнал. Режим доступу <http://www.milkbranch.ru/magazine.html>.

34. Управління якістю: журнал. Режим доступу <https://techmedia.com.ua/node/2005>

35. Пиво. Технології та інновації: журнал. Режим доступу <https://techmedia.com.ua/node/2005>

36. Харчовик : портал харчової промисловості. Режим доступу [www.harchovyk.com](http://www.harchovyk.com).

### Програмне забезпечення навчальної дисципліни

Дистанційний курс, який розміщений у системі Moodle: Геречук А.М. «Харчові технології (I семестр)» та «Харчові технології (II семестр)». Режим доступу:

<http://www2.el.puet.edu.ua/st/course/view.php?id=2134>

<http://www2.el.puet.edu.ua/st/course/view.php?id=2936>

Викладання лекцій забезпечено мультимедійним супроводженням з використанням програми Power Point.



## Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання

• Політика щодо термінів виконання та перескладання 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.

• Політика щодо академічної доброчесності: списування під час виконання поточних модульних робіт та тестування не дозволяється (у т. ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування, підготовки практичних завдань в процесі заняття та роботи в базі патентів України.

• Політика щодо відвідування: відвідування занять є обов'язковим компонентом. За об'єктивних причин навчання може відбуватись в он-лайн формі (Moodle) за погодженням із провідним викладачем.

• Політика зарахування результатів неформальної освіти:

<http://puet.edu.ua/uk/publiczna-informaciya>

## Оцінювання

Підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни розраховується через поточне оцінювання

Види робіт	Максимальна кількість балів
<b>I семестр</b>	
Модуль 1. (теми 1-4) відвідування занять (4 бали); виконання лабораторної роботи (4 бали); обговорення результатів лабораторних робіт та оформлення робочого зошита (2 бали), тестування (4 бали), захист завдань самостійної роботи (3 бали); виконання поточної модульної контрольної роботи (5 балів)	22
Модуль 2. (теми 5-7) відвідування занять (2 бали); виконання лабораторної роботи (2 бали); обговорення результатів лабораторних робіт та оформлення робочого зошита (1 бал), тестування (2 бали), захист завдань самостійної роботи (4 бали); виконання поточної модульної контрольної роботи (5 балів)	16
Модуль 3. (теми 8-10) відвідування занять (4 бали); виконання лабораторної роботи (4 бали); обговорення результатів лабораторних робіт та оформлення робочого зошита (2 бали), тестування (4 бали), захист завдань самостійної роботи (3 бала); виконання поточної модульної контрольної роботи (5 балів)	22
Екзамен	40
Разом	100
<b>II семестр</b>	
Модуль 4. (тема 10) відвідування занять (4 бали); виконання лабораторної роботи (1 бал); обговорення результатів лабораторних робіт та оформлення робочого зошита (1 бал), тестування (4 бали), захист завдань самостійної роботи (6 балів); виконання поточної модульної контрольної роботи (6 балів)	22
Модуль 5. (теми 11-15) відвідування занять (2 бали); виконання лабораторної роботи (8 балів); обговорення результатів лабораторних робіт та оформлення робочого зошита (4 бали), тестування (12 балів),	38

Види робіт	Максимальна кількість балів
захист завдань самостійної роботи (6 балів); виконання поточної модульної контрольної роботи (6 балів)	
Екзамен	40
Разом	100

**Шкала оцінювання знань студентів за результатами підсумкового контролю з навчальної дисципліни «Харчові технології»**

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

**Додаткова інформація**

1. З метою покращення психологічної підтримки учасників освітнього процесу в Полтавському університеті економіки і торгівлі створено психологічну службу, яка здійснює свою діяльність щодо забезпечення соціального супроводу та психологічного забезпечення навчально-виховного процесу серед педагогічних і науково-педагогічних працівників, студентів і аспірантів. Послуги цієї служби безкоштовні. Ви можете дізнатися більше про службу психологічної підтримки за посиланням: <http://puet.edu.ua/uk/psihologichna-pidtrimka-v-puet>

2. З метою поліпшення студентського життя або у випадку проблем чи питань, порад чи реальної допомоги стосовно навчального процесу можна абсолютно конфіденційно звернутися до студентського омбудсмена <http://puet.edu.ua/uk/studentskiy-ombudsmen>

3. Визнання результатів навчання, отриманих унаслідок неформальної освіти та здобутих в інших ЗВО, відбувається на основі політики зарахування результатів неформальної освіти: [http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya\\_pro\\_zarahuvannya\\_rezultatuv\\_neformalnoyi\\_osvity\\_0.pdf](http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_zarahuvannya_rezultatuv_neformalnoyi_osvity_0.pdf)