

ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПІЛКИ  
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»

Навчально-науковий інститут денної освіти

Кафедра технологій харчових виробництв і ресторанного господарства

**СИЛАБУС**

навчальної дисципліни

«Сучасні дослідження харчової науки»

на 2021-2022 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	1 курс, 1 і 2 семестр
Освітня програма / спеціалізація	«Технології в ресторанному господарстві», «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса»
Спеціальність	181 Харчові технології
Галузь знань	18 Виробництво та технології
Ступінь вищої освіти	магістр

ПІБ НПП, який веде дану дисципліну

Частина 1

науковий ступінь і вчене звання,  
посада

**Наконечна Юлія Григорівна**

к.т.н., доцент

доцент кафедри технологій харчових  
виробництв і ресторанного господарств

Частина 2

науковий ступінь і вчене звання,  
посада

**Хомич Галина Панасівна**

д.т.н., професор

зав. кафедри технологій харчових  
виробництв і ресторанного господарства

Контактний телефон	+38-067-968-45-54	+38-093-264-37-16
Електронна адреса	Nakonechna4554@gmail.com	homichg27@gmail.com
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>	отримання знань, необхідних для успішного проведення наукових досліджень у харчових технологіях, технологіях ресторанного господарства та в науково-дослідних закладах відповідної спеціалізації; ознайомлення студентів з винахідницькою діяльністю в Україні та за кордоном за відповідним фахом
<b>Тривалість</b>	1 семестр: 3 кредити ЄКТС/90 годин (лекції 14 год., практичне заняття 22 год., самостійна робота 54 год.); 2 семестр: 3 кредити ЄКТС/90 годин (лекції 14 год., практичне заняття 22 год., самостійна робота 54 год.).
<b>Форми та методи навчання</b>	Лекції та лабораторні заняття в аудиторії, самостійна робота поза розкладом

<b>Система поточного та підсумкового контролю</b>	Поточний контроль: відвідування занять; навчальна 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: семестр 1 – залік; семестр 2 - екзамен
<b>Базові знання</b>	Наявність знань з мікробіології, харчової хімії, біотехнології, методів контролю продукції в галузі, технології галузі
<b>Мова викладання</b>	Українська

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

<b>Компетентності, якими повинен оволодіти студент</b>	<b>Програмні результати навчання</b>
<b>Загальні компетентності</b>	
ЗК 1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.	РН 1. Відшукувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій
ЗК 2. Здатність проводити дослідження на відповідному рівні.	РН 3. Застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти, у тому числі математичне і комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач у харчових технологіях
ЗК 3. Здатність генерувати нові ідеї (креативність).	РН 7. Мати спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері харчових технологій, зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців
<b>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності</b>	
ФК 1. Здатність обирати та застосовувати спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, науково-обґрунтовані методи та програмне забезпечення для проведення наукових досліджень у сфері харчових технологій	РН 4. Застосовувати статистичні методи обробки експериментальних даних в галузі харчових технологій, використовувати спеціалізоване програмне забезпечення для обробки експериментальних даних
ФК 2. Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі	РН 13 (2). Вміти розробляти та реалізовувати інноваційні наукові проекти, самостійно приймати нестандартні рішення творчого характеру та реалізовувати їх у практичній діяльності

Компетентності, якими повинен оволодіти студент	Програмні результати навчання
ФК 5. Здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проєктів.	РН 7. Мати спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері харчових технологій, зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців
ФК 10 (4). Здатність формувати задачі моделювання, створювати моделі об'єктів і процесів у харчових технологіях	РН 15 (4). Формувати і впроваджувати власні моделі професійної діяльності з врахуванням передового досвіду організації наукової та виробничої діяльності

### Тематичний план навчальної дисципліни

Назва теми	Назва теми та питання лабораторного заняття	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Модуль 1. Методологія і організація наукових досліджень			
Тема 1. Поняття про науку та її еволюція. Наука як система знань. Класифікація наук. Форми і методи наукового пізнання	<p><i>Лабораторне заняття 1.</i>  <b>Основи наукознавства.</b>  1. Підходи до визначення науки.  2. Предмет науки.  3. Ознаки науки як специфічної діяльності.  4. Основні функції науки: пізнавальна, розвиваюча, практично орієнтована.  5. Завдання, що поставлені перед наукою</p> <p><i>Лабораторне заняття 2.</i>  <b>Наукова організація дослідного процесу.</b>  1. Основи наукової організації дослідного процесу. Програма наукових досліджень.  2. Основні форми і види наукових досліджень, що використовуються у переробній галузі.  3. Характеристика основних стадій науково-дослідного процесу.</p> <p><i>Лабораторне заняття 3.</i>  <b>Концептуальні основи наукового пізнання.</b>  1. Передумови наукового мислення і діяльності.</p>	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань; тестування	Питання для самопідготовки: 1. Основи наукознавства. Методологія науково-дослідної роботи. 2. Класифікація наукових досліджень. 3. Організація науки 4. Процес наукового дослідження 5. Експлікація поняття і теорій науки. Необхідні умови коректного пояснення. 6. Формування наукової теорії – основний етап у процесі наукового дослідження. 7. Поняття наукової теорії, її сутності та структури

Назва теми	Назва теми та питання лабораторного заняття	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
	2. Пізнавальний статус наукових законів моделі розвитку науки. 3. Наукове і ненаукове знання. Форми ненаукового знання. 4. Математизація науки		
Тема 2. Накопичення та обробка наукової і технічної інформації	<i>Лабораторне заняття 4.</i> <b>Інформаційне забезпечення наукових досліджень.</b> 1. Інформаційне забезпечення наукових досліджень. 2. Класифікація наукових досліджень. 3. Технічна інформація, класифікація, кодування.  <i>Лабораторне заняття 5.</i> <b>Електронні каталоги, інформаційно пошукові каталоги.</b> 1. Формування бібліотечних каталогів. 2. Характеристика та робота з УДК 3. Електронний читальний зал ПУЕТ. 4. Пошук інформації в глобальній мережі «Internet»	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань; тестування	Питання для самопідготовки: 1. Універсальна десяткова класифікація (УДК). 2. Національна система науково-технічної інформації. Закон України «Про інформацію». 3. Аналіз інформації. 4. Характеристика інформаційно-пошукових каталогів. 5. Електронний читальний зал ПУЕТ. 6. Пошук інформації в глобальній мережі «Internet»
Тема 3. Наукові та науково-педагогічні кадри	<b>Лабораторне заняття з даної теми не передбачене</b>	Відвідування занять, захист завдань самостійної роботи студентів	Питання для самопідготовки: 1. Основні форми підготовки науково-педагогічних і наукових кадрів. 2. Наукові заклади України, галузеві академії наук міністерств, галузеві і промислові інститути, вищі навчальні заклади.
Тема 4. Поняття методологія, метод, прийом у науковому дослідженні. Типологія методів дослідження	<i>Лабораторне заняття 6.</i> <b>Загальнонаукові, часткові та спеціальні методи дослідження.</b> 1. Табличне зведення числових даних 2. Візуальні, або графічні, методи – графи, схеми, діаграми, картограми.	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання	Питання для самопідготовки: 1. Поняття про метод, методологію та рівні наукового дослідження. 2. Змістовна і формалізована методологія. 3. Види змістовної методології:

Назва теми	Назва теми та питання лабораторного заняття	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
	3.Графічне оформлення результатів дослідження.	домашнього завдання та результатів практичних завдань; виконання індивідуального завдання; тестування	філософська, загальнонаукова, конкретно наукова. 4. Методологія як вчення про систему наукових принципів, форм і способів дослідницької діяльності
Тема 5. Математичне планування експерименту	<i>Лабораторне заняття 7.</i> <b>Математичне планування експерименту.</b> 1. Математичне моделювання технологічних процесів. 2. Складання параметричної моделі процесу. 3. Вибір параметрів та факторів оптимізації. 4. Двох- , трьох- факторний експеримент	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань; тестування	Питання для самопідготовки: 1. Прийняття рішень перед плануванням експерименту. 2. Вибір критерію оптимізації. 3. Повнофакторний експеримент лінійної моделі.
Тема 6. Математична обробка результатів досліджень	<i>Лабораторне заняття 8.</i> <b>Математична обробка результатів досліджень.</b> 1.Методи і засоби вимірювання. 2.Похибки вимірювання і їхні джерела. 3.Систематичні похибки 4.Випадкові похибки. 5.Планування експерименту. Екстремальний експеримент. 6.Аналітичний аналіз даних. 7.Метод найменших квадратів. Підбір формул методом найменших квадратів.	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань; виконання індивідуального завдання; тестування; поточна модульна контрольна робота	Питання для самопідготовки: 1. Охарактеризувати помилки, що виникають під час проведення експерименту. 2. Нормальний закон розподілу випадкової величини. Умови, при яких статистичні дані підлягають нормальному закону розподілу. 3. Статистичний ряд Гістограма. 4. Охарактеризувати вибіркове середнє значення, вибірккову дисперсію та вибірккове середнє квадратичне відхилення формули для обчислення вибіркових числових характеристик.

Назва теми	Назва теми та питання лабораторного заняття	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Модуль 2. Експериментальні дослідження та їх аналіз			
Тема 7. Форми й види науково-дослідної роботи студентів	<b>Лабораторне заняття з даної теми не передбачене</b>	Відвідування занять; завдання самостійної роботи; виконання індивідуального завдання; тестування	Питання для самопідготовки: 1. Основні види наукових досліджень. 2. Зміст вступної та основної частини звіту з науково-дослідної роботи. 3. Оформлення додатків до звіту з науково-дослідної роботи. 4. Підготувати реферат за літературним оглядом магістерської роботи. 5. Обґрунтувати актуальність обраної теми наукових досліджень. 6. Визначити основні завдання за темою магістерської роботи.
Тема 8. Підготовчі операції хімічного аналізу	<i>Лабораторне заняття 1.</i> <b>«Відбір проб і підготовка до проведення експериментальних досліджень»</b> 1. Правила відбору проб для проведення аналізу. 2. Відбір проб і підготовка до їх випробування. 3. Приготування реактивів.	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань	1. Підготувати хімічний посуд для проведення експериментальних досліджень. 2. Провести розрахунок технічних і точних розчинів необхідних для проведення експериментальних досліджень за планом магістерської роботи. 3. Приготувати розчини хімічних реактивів.
Тема 9. Проведення органолептичних досліджень	<i>Лабораторне заняття 2.</i> <b>«Статистична обробка результатів експериментальних досліджень»</b> 1. Розрахунок середньостатистичних значень результатів досліджень 2. Розрахунок похибки дослідження.	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та	1. Проведення органолептичної оцінки експериментальних зразків 2. Побудова профілограми за результатами органолептичної оцінки

Назва теми	Назва теми та питання лабораторного заняття	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
	3. Узгодженість поглядів дегустаторів.	результатів практичних завдань; тестування	3. Заповнення бракеражного журналу
Тема 10. Об'єкти, матеріали та методи досліджень	<p><i>Лабораторне заняття 3.</i>  <b>«Визначення показників якості в сировині і продуктах харчування»</b>  1. Визначення вмісту сухих речовин.  2. Визначення титрованої та активної кислотності в сировині і продуктах харчування.  3. Визначення вітамінів в продуктах харчування.</p> <p><i>Лабораторне заняття 4.</i>  <b>«Визначення пектинових речовин в сировині і продуктах харчування»</b>  1. Роль пектинових речовин у фізіології харчування.  2. Методи визначення пектинових речовин.  3. Визначення пектинових речовин в сировині і продуктах харчування.</p> <p><i>Лабораторне заняття 5.</i>  <b>«Визначення показників в м'ясній сировині»</b>  1. Визначення вмісту вологи в м'ясі.  2. Визначення вологозв'язуючої здатності в м'ясі.  3. Визначення масової частки летких жирних кислот.</p>	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань; тестування	1. Скласти програму проведення теоретичних і експериментальних досліджень. 2. Визначити об'єкт і предмет дослідження. 3. Підібрати методики для проведення експериментальних досліджень. 4. Визначити масову частку сухих речовин, активну і титровану кислотність в предметах магістерської роботи. 5. Провести розрахунки середнього арифметичного значення і похибки дослідів. 6. Проаналізувати отримані результати досліджень.
Тема 11. Методологія проведення експериментальних досліджень	<b>Лабораторне заняття з даної теми не передбачене</b>	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних	1. Провести розрахунок середнього значення результатів експериментальних досліджень за програмою магістерської роботи 2. Визначити похибку результатів експериментальних досліджень. 3. Розрахувати узгодженість поглядів дегустаторів

Назва теми	Назва теми та питання лабораторного заняття	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
		завдань; тестування	за індивідуальними завданнями.
Тема 12. Вимоги до оформлення наукового дослідження	<i>Лабораторне заняття 6. «Обробка результатів експериментальних досліджень»</i> 1. Програма експериментальних досліджень. 2. Оформлення анотації, реферату і висновків дослідження.	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань; тестування; поточна модульна контрольна робота.	1.Провести аналіз проведених експериментальних досліджень за темою магістерської роботи. 2.За результатами проведених експериментальних досліджень за темою магістерської роботи підготувати доповідь на студентську науково-практичну конференцію.

#### Інформаційні джерела

1. Основи наукових досліджень: навч. посібник / М. В. Корягін, М. Ю. Чік. Київ. Алерта, 2014. 622 с. + Електрон. зміст . Режим доступу: локальна мережа ПУЕТ. ISBN 978-617-566-222-9.
2. Основи наукових досліджень: підготовка дисертації: навч. посібник / З. В. Партико. – 2-ге вид., перероб. і допов. Київ. Ліра-К, 2018. 232 с. ISBN 978-617-7507-62-7.
3. Основи наукових досліджень і технічної творчості: навч. посібник для студ. спец. "Готельно-ресторанна справа" / Т. В. Капліна, В. Столярчук. Полтава. ФОП Мирон І. А., 2018. 240 с. ISBN 978-966-97494-6-8.
4. Основи наукових досліджень: підручник / В. Т. Надикто. Херсон. Олді-плюс, 2017. 268 с. + Електрон. зміст .Режим доступу: локальна мережа ПУЕТ .ISBN 978-966-289-109-6.
5. Основи наукових досліджень: навчально-методичний посібник для самостійного вивчення дисципліни / Л. М. Губа, Ю. О. Басова. Полтава. ПУЕТ, 2015. 201 с. Режим доступу: локальна мережа ПУЕТ.
6. Основи наукових досліджень: методологія, організація, оформлення результатів: навч. посібник / В. М. Головій, Є. Ю. Кузькін, Л. В. Піддубна, [та ін.]. Київ. Хай-Тек Прес, 2012. 344 с. ISBN 978-966-2143-45-4.
7. Скибенко С. Т. Науково-дослідна робота студентів як умова формування творчої особистості фахівця: *Гармонізація вищої освіти України в умовах європейської інтеграції* : Матеріали XXXI міжнар. наук.-метод. конф., 30-31 бер. 2006 р. / відповід. ред. Л. М. Шимановська-Діанич ; Ред. В.І. Шепелева, Т. П. Івашенко. Полтава.РВЦ ПУСКУ, 2006. С.277-278.
8. Харчова хімія : навч. посібник / В. В. Євлаш, О. І. Торяник, В. О. Коваленко, [та ін.]. 2-ге вид., стер. Харків. Світ книг, 2016. 504 с. ISBN 978-966-2678-07-9.
9. Харчова хімія: навч. посібник / Я. П. Скоробогатий, А. В. Гузій, О. М. Заверуха. Львів. Новий світ2000, 2012. 514 с. ISBN 978-966-418-203-1.
10. Фізико-хімічні методи аналізу: Підручник / Я. П. Скоробогатий. Львів. Каменярь, 1993. 164 с. ISBN 5-7745-0552-9 : 1.50.



11. Методологія і організація наукових досліджень: навчально-методичний посібник для самостійного вивчення навчальної дисципліни студентами спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа освітні програми "Готельно-ресторанна справа", "Курортна справа" ступеня бакалавра ПУЕТ / Т. В. Капліна, А. С. Капліна. Полтава. ПУЕТ, 2018. 104 с. Режим доступу: локальна мережа ПУЕТ.
12. Методологія і організація наукових досліджень в харчовій галузі : підручник / К. В. Свідло, Т. А. Лазарева, Л. О. Бачієва. – Харків : Світ книг, 2013. 225 с. Режим доступу: локальна мережа ПУЕТ . ISBN 978-966-2678-09-3.
13. Основы научных исследований (общий курс): учеб. пособие / В. В. Космин. 3-е изд., перераб. и доп. Москва.РИОР. ИНФРА-М, 2016. 227 с.
14. Основы научных исследований: учеб. пособие / И. Н. Кузнецов. Москва. Дашков и К, 2013. 284 с. ISBN 978-5-394-01947-0.
15. Химический состав и энергетическая ценность пищевых продуктов: справочник МакКанса и Уиддоусона / Ред. перевода А. К. Батурина. Санкт-Петербург. Профессия, 2006. 415 с. ISBN 5-939131-01-8 : 478.44.
16. Методы исследования свойств сырья и продуктов питания: учеб. пособие / И. П. Ковалева, И. М. Титова, О. П. Чернега. Санкт-Петербург. Проспект науки, 2012. 152 с. ISBN 978-5-903090-67-9.

### **Програмне забезпечення навчальної дисципліни**

1. Мультимедійні презентації лекцій з навчальної дисципліни.
2. Комп'ютерна програма тестування знань студентів.
3. Дистанційний курс. Режим доступу:  
<http://www2.el.puet.edu.ua/st/course/view.php?id=1774>
4. Пакет програмних продуктів Microsoft Office^
  - MS PowerPoint;
  - MS Excel;
  - MS Word.

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

1. Організація освітнього процесу та відвідування занять – відповідно до «Положення про організацію освітнього процесу»:

[http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya\\_pro\\_organizaciyu\\_osvitnogo\\_procesu\\_2020.pdf](http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_organizaciyu_osvitnogo_procesu_2020.pdf)

2. Здобувач повинен дотримуватися принципів академічної доброчесності, зокрема недопущення академічного плагіату, фальсифікації, фабрикації, списування під час поточного, рубіжного та підсумкового контролю. В ПУЕТ діє «Положення про запобігання випадків академічного плагіату»:

[http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya\\_pro\\_zapobigannya\\_vypadkiv\\_akademichnogo\\_plagiatu.pdf](http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_zapobigannya_vypadkiv_akademichnogo_plagiatu.pdf)

«Положення про академічну доброчесність»:

[http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya\\_pro\\_akademichnu\\_dobrochesnist\\_2020.pdf](http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_akademichnu_dobrochesnist_2020.pdf)

3. 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. «Порядок допуску студентів до заліково-екзаменаційної сесії»: [http://puet.edu.ua/sites/default/files/poryadok\\_dopusku\\_studentiv\\_do\\_zalikovo-ekzamenaciyanoi\\_sesiyi.pdf](http://puet.edu.ua/sites/default/files/poryadok_dopusku_studentiv_do_zalikovo-ekzamenaciyanoi_sesiyi.pdf)

4. Для забезпечення необхідної якості знань студент повинен готуватись до занять, працювати з навчальною літературою, з Інтернет-мережевими ресурсами. Оцінювання знань – відповідно до «Положення про порядок і критерії оцінювання знань, вмінь та навичок здобувачів вищої освіти»:

[http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya\\_pro\\_poryadok\\_ta\\_kryteriyi\\_ocinyuvannya\\_znan\\_vmint\\_a\\_navychok\\_zdobuvachiv\\_vyshchoyi\\_osvity\\_2020.pdf](http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_poryadok_ta_kryteriyi_ocinyuvannya_znan_vmint_a_navychok_zdobuvachiv_vyshchoyi_osvity_2020.pdf)

5. Здобувач, який пропустив заняття, самостійно вивчає матеріал за наведеними у силабусі джерелами та матеріалами дистанційного курсу і ліквідує заборгованість під час offline консультацій. Відпрацювання пропущених занять з поважних та неповажних причин проводиться під час консультацій за розкладом консультацій викладача, або через «Систему дистанційного навчання ПУЕТ»

<https://cas.puet.edu.ua/cas/login?service=https%3A%2F%2Fel.puet.edu.ua%2F%3Fredirect>

### Оцінювання

Підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни розраховується через поточне оцінювання

Види робіт	Максимальна кількість балів
<b>Частина 1.</b> Модуль 1. (теми 1-6) відвідування занять (8,0 балів); навчальна робота на лабораторних заняттях (24,0 бали); самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань (24,0 бали); захист виконання домашнього завдання (24,0 бали); виконання індивідуальних завдань (9,0 балів); виконання поточної модульної контрольної роботи (10,0 балів); оформлення конспекту лекцій та робочого зошита (1,0 бал)	100
Підсумковий контроль (ПМК)	100
<b>Частина 2.</b> Модуль 2. (теми 7-14) відвідування занять (6,5 балів); навчальна робота на лабораторних заняттях (10,0 балів); самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань (12,5 балів); захист виконання домашнього завдання (10,0 балів); виконання індивідуальних завдань (10,0 балів); виконання поточної модульної контрольної роботи (10,0 балів); оформлення конспекту лекцій та робочого зошита (1,0 бал)	60
Підсумковий контроль (іспит)	40
Разом	100

### Шкала оцінювання знань студентів за результатами підсумкового контролю з навчальної дисципліни «Сучасні дослідження харчової науки»

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  
«Сучасні дослідження харчової науки»**

<b>Форма роботи</b>	<b>Вид роботи</b>	<b>Бали</b>
Навчальна	1. Виконання індивідуальних навчально-дослідних завдань підвищеної складності	2,0
	2. Підготовка рефератів і участь в проведенні круглих столів.	2,0
Науково – дослідна	1. Участь в наукових магістерських семінарах	2,0
	2. Участь в наукових студентських конференціях: університетських, міжвузівських, всеукраїнських, міжнародних	2,0
	3. Підготовка до публікації тез за результатами наукових досліджень (за одні тези)	2,0
	4. Підготовка до публікації статей за результатами наукових досліджень (за одну статтю)	5,0
Кафедральна	1. Участь у виготовленні мультимедійних засобів навчання	1
<b>Разом</b>		<b>30</b>

**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\\_rezultativ\\_neformalnoyi\\_osvity\\_0.pdf](http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_zarahuvannya_rezultativ_neformalnoyi_osvity_0.pdf)