



**СИЛАБУС**  
**навчальної дисципліни**  
**“Технологія виробництва**  
**кулінарної продукції”**

<b>Шифр і найменування галузі знань</b>	G Інженерія, виробництво та будівництво
<b>Код і найменування спеціальності</b>	G 13 Харчові технології
<b>Код і найменування відповідної деталізованої галузі Міжнародної стандартної класифікації освіти ISCED-F 2013</b>	0721 Food processing
<b>Освітньо-професійна програма</b>	Виробництво харчової продукції
<b>Дисципліна</b>	ОК 17 Технологія виробництва кулінарної продукції
<b>Рівень освіти</b>	Фахова перед вища, першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
<b>Освітньо-професійний ступінь</b>	Фаховий молодший бакалавр
<b>Статус навчальної дисципліни</b>	Освітня компонента, що формує спеціальні компетентності
<b>Семестр</b>	II, III
<b>Обсяг дисципліни (кредити ЄКТС/загальна кількість годин)</b>	6,0 кредити ЄКТС / 180 годин
<b>Розділ за видами занять та годинами навчання</b>	Лекції – 58год Лабораторно-практичні роботи – 52год Семінарські заняття – 10год Самостійна робота – 60год
<b>Мова викладання</b>	Українська
<b>Інформація про викладача</b>	Спеціаліст вищої категорії, звання «викладач методист» Когут Світлана Богданівна, <a href="mailto:kohutsvit@gmail.com">kohutsvit@gmail.com</a>
<b>Розміщення курсу</b>	Сайт закладу освіти (освітня діяльність) <a href="https://vpu7.com.ua">https://vpu7.com.ua</a>
<b>Дні занять та консультацій</b>	За поточним розкладом
<b>Мета навчальної дисципліни</b>	<p>Полягає в формуванні професійних компетенцій з технології виробництва кулінарної продукції, оволодіння основними правилами кулінарної обробки продуктів харчування для отримання готової продукції, оволодіння професійними знаннями, навичками та вміннями щодо сучасних технологічних процесів у закладах ресторанного господарства, випуску кулінарної продукції та її споживання згідно вимог стейкхолдерів.</p> <p><b>Завдання дисципліни «Технологія виробництва кулінарної продукції»</b> полягають в :</p> <p>- ознайомлення з основами технології виробництва</p>

	<p>кулінарної продукції;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- систематизація окремих стадій технологічного процесу виробництва продуктів харчування, оволодіння технологією їх виробництва з метою опанування здобувачами освіти основ управління технологічними процесами з урахуванням вимог створення продукції високої якості, визначеної харчової і біологічної цінності, енергоємності;</li> <li>- набуття знань і вмінь пов'язувати наукові та нормативні положення з сучасною практикою галузі (ресторанним господарством);</li> <li>- ефективне використання вмінь і навичок в процесі надання послуг харчування різним верствам населення і забезпечення попиту на продукцію ресторанного господарства;</li> <li>- набуття знань щодо формування асортименту кулінарної продукції, визначення перспектив його розвитку;</li> <li>- набуття практичних навичок з виробництва і реалізації кулінарної продукції власного виробництва ЗРГ.</li> </ul>
<p><b>Заплановані результати навчання</b></p>	<p><b>Результати навчання (РН):</b></p> <p>РН1. Виконувати технологічні процеси виробництва харчової продукції із застосуванням сучасного технологічного устаткування.</p> <p>РН2. Застосовувати закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час виробництва та зберігання готової продукції.</p> <p>РН3. Визначати показники якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції відповідно до нормативних вимог.</p> <p>РН4. Контролювати технологічні процеси харчових і суміжних виробництв.</p> <p>РН5. Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення.</p> <p>РН6. Вносити пропозиції щодо удосконалення технології харчової продукції.</p> <p>РН7. Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі харчових технологій в професійній діяльності.</p> <p>РН10. Застосовувати системи управління якістю та безпечністю харчової продукції під час її виробництва.</p> <p>РН11. Проводити технологічні, техніко-економічні розрахунки сировини, матеріальних ресурсів і заповнювати обліково-звітну документацію.</p> <p>РН14. Застосовувати ресурсощадні та конкурентоспроможні технології для підвищення ефективності виробництва.</p> <p>РН16. Забезпечувати процес виробництва харчової та суміжної продукції з дотриманням вимог екологічної безпеки.</p> <p>РН17. Спілкуватися та укладати ділову документацію державною та іноземною мовами, зокрема з професійних питань.</p>

<p><b>Заплановані знання та вміння</b></p>	<p>В результаті вивчення освітньої компоненти здобувач фахової передвищої освіти повинен володіти такими компетентностями:</p> <p><b>ІК.</b> Здатність вирішувати типові спеціалізовані задачі в харчовій галузі, організувати та вести технологічні процеси харчових і суміжних виробництв, що вимагають застосування теоретичних основ і практичних навичок, систем управління якістю та безпечністю харчової продукції, нести відповідальність за результати своєї діяльності.</p> <p><b>Загальними компетентностями:</b></p> <p>ЗК3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>ЗК4. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p>ЗК6. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології.</p> <p>ЗК7. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>ЗК8. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.</p> <p><b>Спеціальними компетентностями:</b></p> <p>СК1. Здатність здійснювати виробництво харчової продукції та продукції суміжних виробництв на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.</p> <p>СК2. Здатність контролювати режими технологічних процесів виробництва харчової продукції.</p> <p>СК3. Здатність проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів, харчової продукції та продукції суміжних виробництв.</p> <p>СК4. Здатність застосовувати практичні уміння та навички під час виробництва якісної і безпечної продукції.</p> <p>СК5. Здатність знаходити відповідні рішення у розробці нових та удосконаленні існуючих харчових технологій.</p> <p>СК6. Здатність заповнювати обліково-звітну документацію і проводити технологічні та економічні розрахунки.</p> <p>СК7. Здатність обирати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової та суміжної продукції.</p> <p>СК8. Здатність дотримуватися вимог законодавства та використовувати нормативно-технологічну документацію в галузі харчових технологій.</p> <p>СК9. Здатність організувати безпечну роботу виробничої ділянки (підрозділу) з урахуванням вимог законодавства з охорони праці.</p> <p>СК10. Здатність забезпечувати екологічну безпеку під час виробництва харчової та суміжної продукції.</p>
<p><b>Навчальна логістика</b></p>	<p><b>І курс, II семестр</b></p> <p><b>Змістовний модуль I. Прийоми кулінарної обробки харчових продуктів. Види кулінарної обробки продуктів. Обробка овочів і грибів.</b></p> <p>Тема1. Характеристика технологічного процесу виробництва кулінарної продукції.</p>

Тема2. Теплова кулінарна обробка продуктів, види. Зміна Б,Ж,В.

Тема3. Значення овочів, класифікація.

Тема4.Технологічний процес обробки бульбо і коренеплодів.

Тема5. Обробка капустяних, цибулевих, плодкових овочів.

Тема6.Види нарізання овочів, їх кулінарне призначення.

Тема 7. Напівфабрикати з овочів.

Тема 8. Відходи з овочів, їх використання.

Тема 9. Технологічний процес обробки грибів.

Тема 10. Підготовка овочів до фарширування.

Тема11,12. Лабораторно – практична робота . Прості форми нарізання овочів. Відпрацювання методів і прийомів.

Тема13,14. Лабораторно – практична робота . Складні форми нарізання овочів. Відпрацювання методів і прийомів.

Тема15,16. Семінарське заняття: Вимоги до якості та терміни зберігання овочевих напівфабрикатів.

**Змістовий модуль 2. Обробка риби та нерибних продуктів моря.**

Тема17.Значення риби в харчуванні. Характеристика сировини

Тема18. Кулінарна обробка риби. Вимочування солоної риби

Тема19. Обробка лускатої риби

Тема20. Обробка безлускатої та окремих видів риби

Тема21 . Обробка риби для фарширування. Обробка риби з хрящовим скелетом

Тема22. Приготування рибних напівфабрикатів

Тема23. Напівфабрикати з рибної січеної натуральної маси. Приготування рибної котлетної маси і напівфабрикатів з неї

Тема24.Централізоване виробництво рибних напівфабрикатів

Тема 25. Обробка і використання рибних харчових відходів

Тема 26.Обробка нерибних морепродуктів

Тема27.Вимоги до якості рибних напівфабрикатів, терміни зберігання

Тема 28. Модульна контрольна робота.

Тема29,30. Лабораторно–практична робота: «Технологія обробки безлускатої риби»

Тема31,32. Лабораторно–практична робота: «Технологія обробки лускатої риби»

Тема33,34.Лабораторно-практичнаробота:»Технологія підготовки риби до фарширування»

Тема35,35.Лабораторно–практична робота:» Технологія обробки нерибних продуктів моря»

**Змістовий модуль III. Обробка м'яса та м'ясних продуктів. Обробка сільськогосподарської птиці, дичини та кролика.**

Тема 37. Хімічний склад і харчова цінність м'яса. Види і класифікація м'яса

Тема 38. Організація технологічного процесу обробки

м'яса і виробництва напівфабрикатів  
Тема39. Кулінарне розбирання і обвалювання яловичої туші. Кулінарне розбирання і обвалювання свинячої, баранячої і телячої туш  
Тема40. Приготування натуральних м'ясних напівфабрикатів з яловичини, з баранини, телятини, свинини.  
Тема41. Приготування січеної маси і напівфабрикатів з неї, з м'ясної котлетної маси  
Тема 42. Обробка поросят, кроликів і диких тварин. Обробка субпродуктів і кісток  
Тема 43. Значення птиці у харчуванні людини, її класифікація. Обробка сільськогосподарської птиці й дичини  
Тема44. Способи заправлення птиці і дичини  
Тема 45. Напівфабрикати з птиці й дичини  
Тема 46. Обробка субпродуктів птиці й дичини  
Тема 47. Напівфабрикати, що надходять із заготівельних фабрик  
Тема 48. Технологічний процес механічної обробки субпродуктів.  
Тема 49. Технологічний процес обробки кролів  
Тема 50. Вимоги до якості напівфабрикатів.  
Тема 51,52. Лабораторно–практична робота «Кулінарне розбирання та обвалювання яловичої туші».  
Тема 53,54. Лабораторно–практична робота «Кулінарне розбирання та обвалювання свинячої, баранячої й телячої туші».  
Тема 55,56. Лабораторно–практична робота «Технологія приготування напівфабрикатів з м'яса».  
Тема 57,58. Лабораторно – практична робота «Технологія приготування н/ф з натурального січеного м'яса та котлетної маси».  
Тема 59,60. Семінарське заняття: Кулінарне призначення частин туші.

## **II курс, III семестр**

### **Змістовий модуль IV. Технологічні процеси приготування страв та відпуск**

Тема61. Технологія виробництва заправних та молочних супів.  
Тема62. Технологія протертих пюреподібних супів, технологія прозорих супів.  
Тема63. Технологія виробництва соусів з загусниками, соусів без загусників.  
Тема64. Технологія виробництва страв і гарнірів з круп, бобових і макаронних виробів.  
Тема65. Технологія виробництва страв з м'яса та м'ясопродуктів масового приготування. Технологія страв з вареного і тушкованого м'яса і субпродуктів  
Тема66. Технологія страв із січеного м'яса і субпродуктів.  
Тема67. Технологія виробництва страв з яєць та сиру.  
Тема68. Технологія виробництва салатів, закусок масового приготування.  
Тема69. Технологія виробництва борошняних страв та

кулінарних виробів.  
Тема70. Технологія виробництва солодких страв і напоїв.  
Тема71. Технологія гарячих і холодних напоїв  
Тема72. Модульна контрольна робота.  
Тема73,74,75,76. «Лабораторно-практична робота:  
Технологія приготування заправних супів. Асортимент,  
особливості приготування, вимоги до якості, правила  
подавання».  
Тема77,78. Лабораторно-практична робота: «Технологія  
приготування соусів».  
Тема79,80. Лабораторно-практична робота: «Технологія  
приготування страв з круп, бобових, макаронних  
виробів».  
Тема81,82,83,84.» Лабораторно-практична робота:  
Технологія приготування страв з риби. Асортимент,  
особливості приготування, вимоги до якості, правила  
подавання».  
Тема85,86,87,88. Лабораторно-практична робота:  
«Технологія приготування страв з м'яса. Асортимент,  
особливості приготування, вимоги до якості, правила  
подавання».  
Тема89,90. Лабораторно-практична робота: «Технологія  
приготування страв з яєць і сиру».  
Тема91,92. Лабораторно-практична робота: «Технологія  
приготування холодних страв і закусок».  
Тема93,94,95,96. Лабораторно-практична робота:  
«Технологія приготування страв з борошна».  
Тема97,98. Лабораторно-практична робота:» Технологія  
приготування солодких страв і напоїв».  
Тема99,100. Семінарське заняття: Технологія  
виробництва страв із сільськогосподарської птиці  
масового приготування.

#### **Змістовний модуль V. Особливості харчування окремих груп споживачів.**

Тема 101. Особливості приготування перших страв дієтичного харчування.  
Тема 102. Особливості приготування других страв дієтичного харчування.  
Тема103. Вимоги до складності дієт. Режим харчування, збалансованості, раціону  
Тема 104.  
Технологія дієтичних холодних закусок.  
Тема105. Характеристика солодких страв та напоїв.  
Тема 106. Технологія приготування кулінарних виробів для дитячого харчування.  
Тема107, 108. Лабораторно-практична робота:»Технологія приготування перших дієтичних страв».  
Тема 109,110. Лабораторно-практична робота: «Технологія приготування других дієтичних страв».  
Тема111,112. Лабораторно-практична робота:»Технологія приготування дієтичних солодких страв».  
Тема113,114. Семінарське заняття: Характеристика безглютенової дієти.

#### **Змістовний модуль VI. Основні напрямки розвитку та**

	<p><b>сучасні аспекти оздоровчого харчування.</b></p> <p>Тема115.Сучасні проблеми харчування населення. Сучасні аспекти здорового харчування людини.</p> <p>Тема116. Концепція оздоровчого харчування населення України. Характеристика диференційованого харчування. Характеристика цільового харчування.</p> <p>Тема117. Характеристика біологічно активних речовин.</p> <p>Тема118. Культура шкільного харчування за Є. Клопотенком.</p> <p>Тема119,120. Семінарське заняття: Теорія адекватного та оптимального харчування. Теорія збалансованого харчування. Характеристика харчування по групі крові.</p>
<b>Види занять</b>	Лекції, семінарські, лабораторно-практичні роботи, самостійне виконання завдань.
<b>Методи навчання</b>	вербальні/словесні (лекція, пояснення, розповідь); наочні (ілюстрація, демонстрація); пояснювально-ілюстративний
<b>Пререквізити</b>	Міждисциплінарні зв'язки: матеріал предмету базується на знаннях, одержаними здобувачами освіти з освітніх компонентів: ОК1«Історія України», ОК7«Комп'ютерна техніка», «Охорона праці», «Екологія», ОК10»Неорганічна та фізична і колоїдна хімія»,ОК11«Органічна хімія», ОК12«Аналітична хімія», ОК13 «Біохімія, мікробіологія та фізіологія», ОК19 «Організація виробництва в ЗРГ», ОК21 «Основи стандартизації та контролю якості харчової продукції», ОК25 «Устаткування ЗРГ», ВК2 «Програма безпеки харчування та НАССР».
<b>Постреквізити</b>	ОК3 «Соціологія»,ОК11 «Органічна хімія», ОК12 «Аналітична хімія», ОК14 «Процеси і апарати харчових виробництв», ОК22 «Товарознавство харчових продуктів», ОК23 «Технологія кондитерських виробів», ОК24 «Етнічні кухні», ОК26»Навчальна практика», ВК4 «Основи кулінарного мистецтва оформлення продукції ресторанного господарства».
<b>Рекомендовані навчально-методичні матеріали для вивчення навчальної дисципліни</b>	<p>Базова</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни та визначення: Держспоживстандарт України. – К., 2000. – 17 с.</li> <li>2. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. Національний стандарт України. – Київ, Держспоживстандарт України, 2004. – 12 с.</li> <li>3. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі. – К.: Кондор, 2003. – 505 с.</li> <li>4. Антонєць Л.І., Куба О.М., Старовойт Л.Я. Лабораторний практикум з предмета «Технологія приготування їжі» та організація виробництва. Навч. посіб. для проф.-тех. закладів освіти. – К.: «Факт», 2003. – 304 с.</li> <li>5. Косовенко М.С., Смірнова Ж.М., Старовойт Л.Я. Технологія приготування їжі: Підручник. – К.: Факт, 2003. – 360 с.</li> <li>6. Захарчук В. Г., Кунділовська Т. А., Гайдукович Г. Є. Технологія продукції ресторанного господарства: навч. посібн. – Одеса: ОНЕУ, Атлант VOI COIU, 2016 р. – 479</li> </ol>

	<p>с.</p> <p>7. Мазаракі А. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: підручник / А. А. Мазаракі та ін. / за заг. ред. Н.О. П'ятницької. 2 -ге вид., пероб. та допов. К. : Центр навч. л-ри, 2011. 584 с.</p> <p>8. Особливості ресторанного сервісу. Обслуговування іноземних туристів : навч. посібник для студ. вищих навч. закл. / Л. О. Радченко та ін.; Х. : Світ книг, 2012. 288 с.</p> <p>9. Островська Г. Й. Особливості розвитку готельно-ресторанної справи: кухні народів світу: навч. посібн. Тернопіль : Підручники і посібники, 2018. 268 с.</p> <p>10. Ростовський В. Кухні народів світу: підруч. Кондор, 2016. 502 с.</p> <p>11. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі: Навч. посіб. Київ: «Кондор», 2015. 506 с</p> <p>Додаткова</p> <p>1. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів для підприємств громадського харчування всіх форм власності / О. В. Шалимінов, Т. П. Дятченко, Л. О. Кравченко, А. А. Рачковський, Ю. Ф. Родіонов. – К.: А.С.К., 2000. – 848 с. 2. Збірник рецептур страв і кулінарних виробів для підприємств громадського харчування / А.І. Здобнов, В.А. Циганенко. – К.: «Арій», 2015. – 688 с. 10 4.</p> <p>3. Зубар Н.М. Основи фізіології і гігієни харчування. Підруч. для студ. вищ. навч. закладів. – К.: Центр учбової літератури, 2010. – 320 с.</p> <p>4. Зубар Н.М., Руль Ю.В., М.К. Булгакова. Фізіологія харчування: Практикум: Навч. пос. – К.: Центр учбової літератури, 2010. – 258 с.</p> <p>5. Капрельянц Л.В. Іоргачова К.Г. Функціональні продукти. – Одеса: Друк, 2003. – 333 с.</p> <p>6. Мазаракі А.А., Пересічний М.І., Зубар Н.М., Кутєпова Р.Г. Кулінарне мистецтво:</p> <p>7. Пересічний М.І., Кравченко М.Ф., Крапенко П.О. Технологія продуктів харчування з використанням біологічно активних добавок. Навч. посібник. – К.: КНТЕУ. – 2003.</p> <p>8.. Доцяк В.С. Українська кухня: Технологія приготування їжі. – Львів.: «ОріянаНова», 1998. – 560 с.</p> <p>9. Архіпов В.В., Іванникова Т.В., Архіпова А.В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані. К.: «Фірма «ІНКОС» Центр навчальної літератури, 2007. – 382 с.</p> <p>Інформаційні ресурси  <a href="http://repository.dnu.dp.ua:1100/">http://repository.dnu.dp.ua:1100/</a> <a href="http://www.cooking.">http://www.cooking.</a>  <a href="http://www.chiken.kiev.ua">http://www.chiken.kiev.ua</a> <a href="http://www.gastromag.">http://www.gastromag.</a>  <a href="http://www.pantagruel.com.ua">http://www.pantagruel.com.ua</a> Журнал «Ресторатор»  [Електронний ресурс].</p>
<p><b>Матеріально-технічне забезпечення</b></p>	<p>Використання обладнання навчального кабінету та STEM-лабораторії для показу презентацій та проведення семінарських занять, контрольних тестів, перевірки завдань самостійної роботи, консультування. Навчально-методичний комплекс дисципліни, особистий конспект лекцій, презентації, відеоматеріали.</p>



	Ноутбук, інтерактивна дошка, проєктор.
<b>Процес навчання</b>	Робота під час проведення лекцій, усне опитування; тестування; навчальна дискусія, обговорення, вирішення поставлених завдань на лабораторно-практичних заняттях, семінарські заняття тощо.
<b>Семестровий контроль, критерії оцінювання</b>	<p><b>Форма семестрового контролю</b> – екзамен.</p> <p>Контроль успішності здобувачів освіти складається з поточного і підсумкового контролю та за виконання семінарських завдань, лабораторно-практичних робіт.</p> <p>Підсумковий контроль здійснюється після вивчення усіх тем, передбачених змістовими модулями, здачі іспиту за графіком навчального процесу. Для оцінювання успішності здобувачів освіти використовується модульно-рейтингова система, яка передбачає розподіл балів за виконання всіх запланованих робіт. При цьому максимальна кількість балів, яку може отримати екзаменаційний модуль за умови його бездоганного виконання, дорівнює 100.</p> <p><b>Критерії оцінювання:</b></p> <p>З метою дотримання єдиного підходу до оцінювання навчальних досягнень здобувачів фахової передвищої освіти знання оцінюються як з теоретичної, так і з практичної підготовки відповідно до 12-ти бальної шкали за такими критеріями:</p> <p><b>Початковий рівень:</b></p> <p>1 бал - здобувач освіти володіє навчальним матеріалом на рівні елементарного розпізнавання і відтворення окремих фактів, елементів, об'єктів, що позначаються здобувачем освіти окремими словами чи реченнями.</p> <p>2 бали - здобувач освіти володіє матеріалом на елементарному рівні засвоєння, викладає його уривчастими реченнями, виявляє здатність викласти думку на елементарному рівні.</p> <p>3 бали - здобувач освіти володіє матеріалом на рівні окремих фрагментів, що становлять незначну частину навчального матеріалу.</p> <p><b>Середній рівень:</b></p> <p>4 бали здобувач освіти володіє матеріалом на початковому рівні, значну частину матеріалу відтворює на репродуктивному рівні.</p> <p>5 балів - здобувач освіти володіє матеріалом на рівні, вищому за початковий, здатний за допомогою викладача логічно відтворити значну його частину.</p> <p>6 балів - здобувач освіти може відтворити значну частину теоретичного матеріалу, виявляє знання і розуміння основних положень, за допомогою викладача може аналізувати навчальний матеріал, порівнювати та робити висновки, виправляти допущені помилки.</p> <p><b>Достатній рівень:</b></p> <p>7 балів - здобувач освіти здатний застосовувати вивчений матеріал на рівні стандартних ситуацій, частково контролювати власні навчальні дії, наводити окремі власні приклади на підтвердження певних тверджень.</p> <p>8 балів - здобувач освіти вміє порівнювати,</p>

	<p>узагальнювати, систематизувати інформацію під керівництвом викладача, в цілому самостійно застосовувати її на практиці, контролювати власну діяльність, виправляти помилки і добирати аргументи на підтвердження певних думок під керівництвом викладача.</p> <p>9 балів - здобувач освіти вільно володіє вивченим обсягом матеріалу, в тому числі і застосовує його на практиці; вільно розв'язує задачі в стандартних ситуаціях, самостійно виправляє допущені помилки, добирає переконливі аргументи на підтвердження вивченого матеріалу.</p> <p><b>Високий рівень:</b></p> <p>10 балів – здобувач освіти виявляє початкові творчі здібності, самостійно визначає окремі цілі власної навчальної діяльності, оцінює окремі нові факти, явища, ідеї; знаходить джерела інформації та самостійно використовує їх відповідно до цілей, поставлених викладачем.</p> <p>11 балів - здобувач освіти вільно висловлює власні думки і відчуття, визначає програму особистої пізнавальної діяльності, самостійно оцінює різноманітні життєві явища і факти, виявляючи особисту позицію щодо них; без допомоги викладача знаходить джерела інформації і використовує одержані відомості відповідно до мети та завдань власної пізнавальної діяльності. Використовує набуті знання і вміння в нестандартних ситуаціях.</p> <p>12 балів - здобувач освіти виявляє особливі творчі здібності, самостійно розвиває власні обдарування і нахили, вміє самостійно здобувати знання.</p> <p>Відповідність рейтингових показників оцінкам за національною шкалою та шкалою ECTS:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Високий рівень (10-12 балів) – відмінно, літера А;</li> <li>- Достатній рівень: 9 балів – дуже добре, літера В; 7-8 балів – добре, літера С;</li> <li>- Середній рівень: 6 балів – задовільно, літера D; 4-5 балів, літера E;</li> <li>- Початковий рівень: 3 бали – незадовільно, літера Fx 1-2 бали – літера F</li> </ul>
<p><b>Політика навчальної дисципліни</b></p>	<p><b>Дотримання академічної доброчесності здобувачами освіти передбачає:</b></p> <p>Дотримання академічної доброчесності здобувачами освіти передбачає:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– дотримання норм Конституції України та чинного законодавства України в сфері освіти;</li> <li>– дотримання загальнонавчальних етичних норм поведінки;</li> <li>– дотримання норм законодавства про авторське право і суміжні права;</li> <li>– самостійне виконання навчальних завдань, поточного та підсумкового контролю результатів навчання (для осіб з особливими освітніми потребами ця вимога застосовується з урахуванням їхніх індивідуальних потреб і можливостей);</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– політика щодо термінів виконання та перездач. Роботи, які здаються із порушенням термінів, без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75% від можливої кількості балів). Перездача відбувається із дозволу викладача за наявності поважних причин.</li> <li>– досягати визначених для відповідного рівня освіти результатів навчання;</li> <li>– посилення на джерела інформації у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей;</li> <li>– повагу до педагогічних, науково-педагогічних працівників та інших співробітників закладу освіти;</li> <li>– використання у навчальній або дослідницькій діяльності лише перевірених та достовірних джерел інформації та правильно посилається на них;</li> <li>– не пропонувати хабар (неправомірну вигоду) за отримання будь-яких переваг у освітній або дослідницькій діяльності;</li> <li>– списування під час контрольних робіт, заліку заборонені (в тому числі з використанням мобільних пристроїв) лише під час он-лайн тестування та для пошуку необхідної інформації під час уроку. Їх дозволяється використовувати;</li> <li>– негайно повідомляти керівництво (дирекцією) закладу освіти у разі отримання для виконання рішень чи доручень, які є незаконними або такими, що становлять загрозу правам, свободам, які охороняються законом, для окремих громадян, юридичних осіб, державним або суспільним інтересам;</li> <li>– відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад хвороба) навчання може відбуватися в он-лайн режимі;</li> <li>– нести відповідальність за порушення академічної доброчесності. надання достовірної інформації про результати власної навчальної (наукової, творчої) діяльності, використані методики досліджень і джерела інформації;</li> <li>– поважати честь і гідність інших осіб, навіть, якщо їх погляди відрізняються від ваших.</li> </ul>		
<b>Методична комісія</b>	Циклова комісія підготовки фахових молодших бакалаврів ХТ		

Силабус затверджено на засіданні циклової комісії  
Протокол № 1 від 26.08.2025р.