



**ХАРКІВСЬКА ДЕРЖАВНА
ЗООВЕТЕРИНАРНА
АКАДЕМІЯ**

Знайомство з курсом **ТОВАРОЗНАВСТВО М'ЯСНОЇ І
МОЛОЧНОЇ СИРОВИНИ**

**Вибіркова компонента освітньо-професійної
програми «Технологія виробництва і
переробки продукції тваринництва»
Спеціальність 204 І освітній рівень.**

Викладачі: кандидат с.-г. наук, доцент

Попова Вікторія Олександрівна

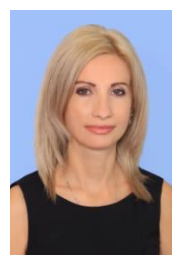
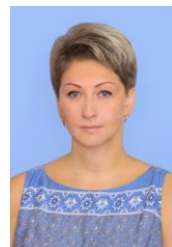
ст. викл. Боднарчук Ірина Миколаївна

Кафедра технології переробки, стандартизації
та технічного сервісу

Телефон - 0576357594.

Електронна пошта: vittory0647@ukr.net

Дистанційна підтримка: Moodle



АНОТАЦІЯ: Дисципліна формує компетенції, які складають здатність до організації і ведення ефективного бізнесу з виробництва і переробки продукції тваринництва. Вчить розбиратися у товарознавчих характеристиках м'ясної і молочної продукції, оцінювати її якість та керувати її дефектами. Формує здатність якісно та кваліфіковано оцінити м'ясну чи молочну продукцію, тим самим забезпечивши їй просування на ринку, збут та прибутковість. Контролювати коректність товарознавчої оцінки. Дисципліна висвітлює відомості, що до товарознавчих характеристик різних груп м'ясних і молочних продуктів та спрямовує увагу на важливість відповідності їх якості нормативній документації з врахуванням безпечності та екологічності. Розглядає систему класифікації різних товарних груп та їх товарознавчих характеристик, основ виробництва, асортименту, умов зберігання, видів нормативних документів на м'ясну і молочну продукцію, суть, функції, порядок формування товарного асортименту.

Метою курсу «Товарознавство м'ясної і молочної сировини» є формування у студентів знань про науково-теоретичні основи товарознавства та споживчі властивості продукції, які зумовлюють її споживчу цінність та здатність задовольняти потреби споживача. Розкрити основні проблеми, якими займається товарознавство, щоб студент міг на основі принципу загального зв'язку та цілісності легко зорієнтуватись у властивостях і можливостях певного товару на шляху його комерційного руху на ринку.

Курс «Товарознавство м'ясної і молочної сировини» пов'язаний з природничо-науковими дисциплінами, такими як: біологія, біохімія, стандартизація, метрологія, мікробіологія, санітарія та гігієна, що дозволяють студенту вільно оперувати та розуміти сутність товарознавчих характеристик товару. Вивчення дисциплін гуманітарного і соціально-економічного циклу підготовки дозволяє опанувати базис соціально-правових ознак товарознавства, його соціальну спрямованість та вплив товарознавчих характеристик товару на його рух у межах сучасного внутрішнього та зовнішнього ринків.

Попередні умови для вивчення курсу: засвоєння курсу «Основи харчових технологій», «Індустрія здорового харчування».

ВІДПОВІДНІСТЬ СТАНДАРТУ ВИЩОЇ ОСВІТИ ТА ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНІЙ ПРОГРАМІ

Компетентності та програмні результати навчання, які формуються при вивченні даної дисципліни (кодування згідно чинної освітньо-професійної програми, в дужках вказана забезпечувана компетенція відповідного стандарту вищої освіти).

Компетентності:

ЗК1. Здатність застосовувати знання в практичних ситуаціях. (ЗКС3. Здатність застосовувати знання в практичних ситуаціях)

ЗК5. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. (ЗКС7. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.)

ФК1. Здатність використовувати професійні знання в галузі виробництва і переробки продукції тваринництва. (ФКС 1.Здатність використовувати професійні знання в галузі виробництва і переробки продукції тваринництва для ефективного ведення бізнесу.)

ФК6. Здатність застосовувати базові знання з економіки, організації та менеджменту у виробництві та переробці продукції тваринництва. (Здатність застосовувати базові знання економіки, організації та менеджменту у виробництві та переробці продукції тваринництва).

ФК10. Здатність застосовувати знання з біофізики, хімії, біохімії, морфології, мікробіології та фізіології різних видів тварин для ефективного ведення галузей виробництва і переробки продукції тваринництва. (ФКС10 Здатність застосовувати знання морфології, фізіології та біохімії різних видів тварин для реалізації ефективних технологій виробництва і переробки їх продукції.)

ФК16.2. Здатність застосовувати знання з основ харчових технологій, товарознавства продукції тваринництва в традиційних на новітніх технологіях, а також з проектування та планування діяльності переробних підприємств

Програмні результати навчання:

ПРН1. Демонструвати знання з технології виробництва і переробки продукції тваринництва. (ПРНС1. Забезпечувати дотримання параметрів

та контролювати технологічні процеси з виробництва і переробки продукції тваринництва.)

ПРН2. Показувати знання та розуміння предметної області та розуміння професії. (ПРНС2. Навчати співробітників підприємства сучасних та нових компонентів технологічних процесів з виробництва і переробки продукції тваринництва.)

ПРН5. Контролювати якість виконаних робіт. (ПРНС5. Забезпечувати якість виконуваних робіт.)

ПРН16. Впроваджувати знання з біофізики, хімії, біохімії, морфології, мікробіології і фізіології тварин для ефективного ведення галузей, виробництва і переробки продукції тваринництва. (ПРНС 16 Впроваджувати використовувати на практиці науково обґрунтовані технології виробництва і переробки продукції тваринництва).

ПРН18. Аналізувати господарську діяльність підприємства, вести первинний облік матеріальних цінностей, основних засобів, праці та її оплати. (ПРНС18 Здійснювати первинний облік матеріальних цінностей, основних засобів, праці та її оплати)

ПРН20.2. Приймати рішення про доцільність застосування та здатність до впровадження технологічних елементів з основ харчових технологій, товарознавства продукції тваринництва в традиційних на новітніх технологіях, а також проектування та планування діяльності переробних підприємств

ЧОГО ВИ НАВЧИТЕСЬ, ЩО ОТРИМАЄТЕ

(Відповідність компетентностей дисципліни межах компетентностей та програмним результатам навчання освітньо-професійної програми наведена кодами в дужках; після «/» вказана форма контролю програмних результатів навчання)



Здатність проведення якісної кваліфікованої товарознавчої оцінки різноманітних м'ясних і молочних товарів з врахуванням їх споживчих, економічних, організаційних та маркетингових характеристик (ЗК1, ЗК5, ФК1, ФК10, ФК11, ПРН1, ПРН2, ПРН5) / імітаційний командний проект



Здатність використати базові знання з основ товарознавства для поглибленої класифікації певного виду м'ясного чи молочного товару з врахуванням всіх його споживчих характеристик. (ФК16.2, ПРН 16ПРН18, ПРН20.2) / індивідуальні завдання з товарознавчого аналізу

Програма вивчення дисципліни реалізується через проведення лекцій, лабораторно-практичних занять та самостійної роботи студентів. На вивчення дисципліни відводиться 60 годин, в тому числі 18 години лекційних, 18 годин лабораторно та 24 години самостійних занять.

Формами проміжного контролю, які оцінюються на лабораторно-практичних заняттях, є: імітаційний командний проект «Проведення товарознавчої оцінки спорідненої групи товарів»; індивідуальні завдання з проведення поглибленої товарознавчої оцінки певного виду м'ясної чи молочної продукції.

Формою підсумкової атестації є залік.

СТРУКТУРНИЙ ПЛАН НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ТОВАРОЗНАВСТВО М'ЯСНОЇ ТА МОЛОЧНОЇ СИРОВИНИ

Напрям 204 – Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва.

Освітньо-кваліфікаційний рівень - Бакалавр.

СТРУКТУРНИЙ ПЛАН

Види занять та форми контролю	Обсяг дисципліни за навчальним планом		У тому числі по семестрам	
			Денне навчання	Заочне навчання
	кредит	I	I	II
Всього годин по плану	2,0	60	60	60
У т.ч. аудиторних	1,2	36	36	8
самостійних	0,8	24	24	52
Із аудиторних:				
лекцій	0,6	18	18	4
лабораторних		18	18	4
практичних	0,6			
семінарських				
Модуль (заліковий кредит)	I	30	30	30
	II	30	30	30
Контрольна робота				
Курсовий проект				
Залік			*	*
Екзамен підсумковий				

**НАЗВА, ЗМІСТ, КОМПЕТЕНТНОСТІ ЗМІСТОВИХ МОДУЛІВ
ДИСЦИПЛІНИ ТА ШИФРИ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ ВІДПОВІДНО
ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНІЙ ПРОГРАМІ**

НАЗВА МОДУЛІВ ТА ЇХ ЗМІСТ	Шифр компетентностей освітньої програми
<p>Модуль 1. Загальні основи товарознавства. Вивчає загальні основи товарознавства на сучасному етапі розвитку виробництва та торгівлі, основоположні характеристики товарів, що визначають їх споживчі вартості, і чинники забезпечення цих характеристик.</p> <p>Компетентності дисципліни:</p> <p>Здатність проведення якісної кваліфікованої товарознавчої оцінки різноманітної м'ясної і молочної продукції з врахуванням їх споживчих характеристик (ЗК1, ЗК5, ФК1, ФК10).</p> <p>Здатність проведення товарознавчої оцінки м'ясних і молочних товарів з врахуванням економічної, організаційної та маркетингової характеристики товару (ФК11).</p>	<p>ЗК1,ЗК5 ФК1, ФК,6 ПРН1, ПРН2, ПРН 5</p>
<p>Модуль 2. Товарознавство м'ясної та молочної сировини. Вивчає основні фактори та елементи товарознавчої характеристики м'ясних та молочних товарів.</p> <p>Компетентності дисципліни:</p> <p>Здатність проведення товарознавчої оцінки м'ясних і молочних товарів з врахуванням фізико-хімічних та інших характеристик товару, як складників його споживчої характеристики. (ФК10).</p> <p>Здатність використати базові знання з основ товарознавства для адекватної класифікації певного виду м'ясного чи молочного товару з врахуванням всіх його споживчих характеристик. (ФК16.2);</p>	<p>ФК10,ФК16.2 ПРН1, ПРН2, ПРН5, ПРН16, ПРН 18, ПРН20.2</p>
<p>Підсумковий контроль. Інтегрований модуль</p> <p>Узагальнений тестовий зміст навчальної дисципліни, який об'єднує всі вищенаведені змістові модулі.</p>	

ТЕОРЕТИЧНІ ЗАНЯТТЯ (ЛЕКЦІЙНИЙ КУРС)

№ з/п	Тема та план лекцій	Кількість годин	Рекомендована література
Змістовний модуль 1			
1	Вступ. 1. Предмет і задачі товарознавства 2. Взаємозв'язок з іншими науками 3. Визначення та класифікація товару, сировини, продукції.	2	6. [56-78] 3. [79-93]
2	Товарознавча теорія споживчої цінності 1. Номенклатура показників якості. 2. Поняття про якість товарів 3. Організація контролю якості в Україні. 4. Державній і відомчий контроль якості	2	3. [456-532] 4. [67-78] 2. [23-45]
3	Класифікація товарів 1. Класифікація продовольчої та непродовольчої продукції. 2. Торгова класифікація. 3. Торговий та виробничий асортимент.	2	1. [132-156] 3. [634-678]
4	Дефекти товарів. 1. Види дефектів. 2. Товари з ознаками псування, їх списання, уцінка, переробка.		5. [54-65] 4. [15-34]
5	Основи зберігання товарів 1. Процеси що відбуваються в сировині та продукції під час зберігання. 2. Поняття про умови і режими зберігання. 3. Консервування, як спосіб збереження якості.	2	3. [432-456] 2. [123-154] 1. [96-112]
6	Поняття асортименту його види 1. Промисловий асортимент 2. Торговий асортимент 3. Комбінований асортимент	2	3. [245-290] 5. [54-78]

	<p>4. Змішаний асортимент</p> <p>5. Структура, повнота, глибина та широта асортименту</p> <p>6. Новизна та стійкість асортименту</p>		
Змістовний модуль 2			
7	<p>Основні складові речовини м'ясної та молочної сировини та їх роль в харчуванні людини</p> <p>1. Загальне уявлення про обмін речовини та енергії в організмі людини</p> <p>2. Основні складові речовини м'яса та молока і фактори які на них впливають.</p> <p>3. Особливості зберігання та консервування м'ясної і молочної сировини.</p>	2	<p>1. [35-67]</p> <p>2. [45-78]</p> <p>3.[78-86]</p> <p>5.[68-86]</p>
8	<p>Особливості товарознавства м'ясної та молочної сировини</p> <p>1. Види м'яса та характеристика.</p> <p>2. Хімічний склад різних видів м'яса</p> <p>3. Хімічний склад молока від різних видів тварин.</p> <p>4. Повноцінність сировини</p>	2	<p>3. [234-267]</p> <p>2. [245-267]</p>
9	<p>Контроль якості, фальсифікація і товарознавчо-санітарна характеристика м'яса та молока</p> <p>1.Контроль якості.</p> <p>2.Способи виявлення фальсифікації</p> <p>3.Товарознавчо-санітарна експертиза м'яса тварин при отруєннях та загибелі.</p> <p>4. Молоко від хворих тварин.</p> <p>5. Шляхи утилізації неякісної сировини.</p>	2	<p>4. [123-167]</p> <p>5. [132-156]</p> <p>1. [167-192]</p>

ЛАБОРАТОРНІ ЗАНЯТТЯ

№ з/п	Тема	Перелік завдань лабораторних робіт для виконання	Кількість годин	Місце проведення	Методичне і технічне забезпечення
Змістовний модуль 1					
1	Вступ. Нормативно-технічні документи	1. Види контролю якості: суцільний, вибірковий. 2. Нормативно технічна документація	2	Лабораторія кафедри	М-1
2	Приймання товарів за якістю	1. Організація і послідовність приймання товарів за якістю. 2. Експертиза якості	2	Лабораторія кафедри	М-1
3	Кодування продукції	1. Правила кодування. 2. Штрихове кодування сировини, товарів.	2	Лабораторія кафедри	М-1
4	Вимоги до маркування продукції	1. Види маркування сировини та продукції 2. Види тари та вимоги до неї.	2	Лабораторія кафедри	М-1
Змістовний модуль 2					
5	Зберігання сировини та фактори, що формують якість товарів	1. Температура, вологість. 2. Склад повітря та його змінюваність. 3. Мікробіологічна та бактеріологічна чистота. 4. Товарне сусідство.	2	Лабораторія кафедри	М-1
6	Оцінка якості м'ясних товарів	1. Основні показники якості м'ясної сировини. 2. Умови зберігання, транспортування м'ясної продукції.	2	Лабораторія кафедри	М-2
7	Оцінка якості молочних товарів	1. Визначення свіжості продукції. 2. Правила зберігання та транспортування продукції.	2	Лабораторія кафедри	М-3

8	Фальсифікація м'ясних і молочних товарів	1. Методи визначення натуральності молока. 2. Фальсифікація м'яса тварин	2	Лабораторія кафедри	М-2 М-3
9	Зміни в молочних та м'ясних товарах під час зберігання	1. Біохімічні процеси під час зберігання (дихання, гідролітичні та автолітичні процеси). 2. Мікробіологічні процеси 3. Хімічні та фізичні процеси. 4. Біологічні процеси (шкідники, паразити та ін.)	2	Лабораторія кафедри	М-2 М-3

САМОСТІЙНА РОБОТА

Розділ дисципліни	Контрольні питання та завдання для самостійного вивчення	Кількість годин	Форма звітності та контролю
Особливості організації та послідовність приймання сировини за товарознавчими характеристиками	Особливість приймання сировини за комплексом товарознавчих характеристик. Оцінка та встановлення категорії сировини згідно комплексу товарознавчих ознак.	10	Звіт, реферат
Товарознавство м'ясних та молочних товарів в європейських країнах	Асортимент та якість м'ясної та молочної сировини в європейських країнах та країнах близького та дальнього зарубіжжя. Міжнародна класифікація м'ясної та молочної сировини.	14	Звіт, реферат
Разом		24	

РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Основна:

1. Костылев А. Ф. Каспарьянц С.А., Шкутов Ю.Г. Товароведение и технология первичной обработки кожевенного сырья: Учеб. для техникумов / А. Ф. Костылев, С. А. Каспарьянц, Ю. Г. Шкутов, - 2-е изд., перераб. и доп.- М., Легкопромбытиздат, 1988.- 400 с.: ил. – ISBN 5 – 7088-0186-7.
2. Якубчак О. М., В.І .Хоменко /та ін.: за ред. О. М. Якубчак/ Ветеринарно – санітарна експертиза з основами технології та стандартизації продуктів тваринництва. –К.: 2005.- 800 с.
3. Товарознавство продовольчих товарів. Підручник / За ред. Сирахмана І.В. - К., 2000.

Додаткова:

4. Саранча Г.А. Метрологія, стандартизація, відповідність, акредитація та управління якістю: Підручник. – К.: Центр навчальної літератури,2006. -672 с.
5. Товароведение пищевых продуктов: Учеб. для студ., обуч. по спец. 1011 «Технол. и орг. обществ. питания»/ О.Г. Бровко, А.С. Гордиенко, А.Б. Дмитриева и др. – 4-е изд., перераб. – М.: Экономика, 1989.- 424 с.
6. Чинні нормативні документи на продукцію тваринництва.

ПЕРЕЛІК МЕТОДИЧНОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ДЛЯ ПРОВЕДЕННЯ ЛАБОРАТОРНИХ (ПРАКТИЧНИХ, СЕМІНАРСЬКИХ) ЗАНЯТЬ (М)

Шифр	Назва методичної розробки
М-1	Методичні вказівки до лабораторно – практичного заняття на тему «Нормативно-технічні документи. Приймання товарів за якістю» (4 год.) для студентів II курсу факультету технологій продукції тваринництва та менеджменту / канд. с-г наук, доцент Попова В. О., ас. Боднарчук І. М. // Х.: РВВ, ХДЗВА, 2017 р 12 с.
М-2	Методичні вказівки до лабораторно – практичного заняття на тему «Штрихове кодування товарів» для студентів II курсу / факультету технологій продукції тваринництва та менеджменту канд. с-г наук, доцент Попова В. О., ас. Боднарчук І. М. // Х.: РВВ, ХДЗВА, 2017 р 16 с.
М-3	Методика виїзного заняття (6 год) для студентів II курсу факультету технологій продукції тваринництва та менеджменту / канд. с-г наук, доцент Попова В. О., ст. викл. Боднарчук І. М. // Х.: РВВ, ХДЗВА, 2018 р 16 с.

M-4	Методичні вказівки до лабораторно – практичного заняття на тему « Оцінка м'ясної сировини» для студентів II курсу факультету технологій продукції тваринництва та менеджменту / канд. с-г наук, доцент Попова В. О., ст. викл. Боднарчук І. М. // Х.: РВВ, ХДЗВА, 2018 р 12 с.
M-5	Методичні вказівки до лабораторно – практичного заняття на тему «Оцінка якості молочної сировини» для студентів II курсу факультету технологій продукції тваринництва та менеджменту / канд. с-г наук, доцент Попова В. О., ас. Боднарчук І. М. // Х.: РВВ, ХДЗВА, 2017 р - 12 с.
M-6	Методичні вказівки до лабораторно – практичного заняття на тему «Зміни в молоці та м'ясі під час зберігання» для студентів II курсу факультету технологій продукції тваринництва та менеджменту/ канд. с-г наук, доцент Попова В. О., ас. Боднарчук І. М. // Х.: РВВ, ХДЗВА, 2017 р - 12 с.
M-7	Методичні вказівки до лабораторно – практичного заняття на тему «Фальсифікація м'ясної та молочної сировини» для студентів II курсу факультету технологій продукції тваринництва та менеджменту / канд. с-г наук, доцент Попова В. О., ас. Боднарчук І.М. // Х.: РВВ, ХДЗВА, 2017 р - 12 с.

ФОРМИ КОНТРОЛЮ ТА ЗАСОБИ ДІАГНОСТИКИ УСПІШНОСТІ НАВЧАННЯ

Система діагностики якості навчання

Контроль знань і умінь студентів з дисципліни здійснюють згідно положень кредитно-модульної системи організації навчального процесу, прийнятої в академії

Основні положення:

Загальна кількість модульних контрольних заходів, що мусить скласти студент з окремої навчальної дисциплін, визначається з урахуванням залікових модулів з цієї дисципліни і рекомендовано дорівнює двом академічним модулям за семестр.

За результатами модульного контрольного заходу рівень засвоєння студентом навчального матеріалу має бути оцінений за національною шкалою та шкалою ECTS.

Тижні для проведення модульного контролю (модульні тижні) рекомендуються графіком навчального процесу.

Кількість балів, отримана студентом при оцінювання модулю та підсумковий бал поточної успішності з дисципліни, співвідноситься з оцінками за національною шкалою та шкалою ECTS відповідно до таблиці 1.

1. Шкала оцінювання

100-бальна шкала	Оцінка за національною шкалою	Визначення	Оцінка за шкалою ECTS
90 – 100	відмінно	Відмінно – відмінна відповідь, виконання роботи лише з незначною кількістю помилок	A
82 – 89	добре	Дуже добре – вище середнього рівня з кількома помилками	B
74 – 81		Добре – в загальному правильна відповідь, робота з певною кількістю грубих помилок	C
64 – 73	задовільно	Задовільно – непогано, але зі великою кількістю недоліків	D
60 – 63		Достатньо – відповідь, робота задовольняє мінімальні критерії	E
35– 59	незадовільно	Незадовільно з можливістю повторного складання	FX
0-34		Незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	F

Регламентується наступний комплект балів для отримання оцінки за модуль: результат поточного контролю (усереднено за оцінюванням завдань, проектів, тренінгів, відповідей) – максимум 20 балів (табл. 3), результат модульного тестового контролю – максимум 50 балів (роз'яснення в табл. 5), та результат засвоєння блоку самостійної роботи – максимум 30 балів (табл. 3,4,5).

Складання модулів обов'язкове. Студент не допускається до тестування з модуля без відпрацювання пропущених занять. Модуль вважається зарахованим, якщо студент набрав мінімально необхідну кількість балів та більше.

Результати рейтингу з модулю доводяться до відома студентів не пізніше третього робочого дня після проведення контрольного заходу і, у разі відсутності претензій з боку студентів, вважаються остаточними.

Якщо студент не погоджується з рішенням про присвоєння йому балів рейтингу за модуль, то він повинен відразу після їх оголошення звернутися з письмовою апеляцією до завідувача кафедри та у визначений термін скласти усну атестацію з модуля перед комісією. Склад апеляційної комісії у кожному конкретному випадку визначається завідувачем кафедри. Рішення комісії є остаточним. Студент не може повторно складати зараховані модулі.

Студент, який не з'явився на модульний контроль або не отримав мінімальної кількості балів на модульному тижні, має право складати пропущений модуль під час залікового тижня.

Підсумковий рейтинг поточної успішності з дисципліни вираховується усередненням рейтингів з усіх модулів. Семестрова оцінка виставляється студенту з врахуванням результатів підсумкового тестування та поточного контролів (усереднені бали за модулі). Максимальна кількість балів, що студент може отримати при вивченні дисципліни, дорівнює 100 (див. табл. 1).

Диференційований залік передбачає наявність підсумкового тестування. При наявності дозволу на автоматичне зарахування заліку, студент, який своєчасно складав усі модульні контрольні заходи та за їх результатами атестований з оцінкою "відмінно", може отримати залік автоматично. Семестровою оцінкою у цьому випадку є усереднена оцінка за модулі.

Викладач зобов'язаний здати заповнену заліково-екзаменаційну відомість до навчального відділу протягом такого граничного терміну: для заліку і диференційованого заліку - останній день залікового тижня.

Засоби діагностики успішності навчання використовують для підсумкової експертизи знань і базуються на технології стандартизованого тестового контролю.

2. Схема нарахування балів з модулів навчальної дисципліни

Показчик	Нарахування балів
Всього з модулю	від 60* до 100
В тому числі:	
відповіді на тестові питання	від 30 до 50
усні відповіді на лабораторно-практичних заняттях	до 20
результат засвоєння блоку самостійної роботи	до 30

*- менша кількість отриманих балів недостатня для зарахування модулю, необхідна перездача.

Усні відповіді на лабораторно-практичних заняттях оцінюються за шкалою від 12 до 20 балів відповідно до наступної регламентації (табл. 3)

3. Шкала оцінювання усної відповіді

20-бальна шкала	Інтуїтивний аналог оцінювання	Оцінка за національною шкалою - Визначення	Оцінка за шкалою ECTS
20	5+	Відмінно – відмінна відповідь, виконання роботи без помилок чи зауважень, прояв креативного мислення.	A
19	5	Відмінно – відмінна відповідь, виконання роботи з однією непринциповою помилкою	A
18	5 -	Відмінно – відмінна відповідь, виконання роботи з незначною кількістю помилок	A
17	4+	Дуже добре – вище середнього рівня з кількома помилками при розумінні суті питання	B
16	4	Добре – в загальному правильна відповідь, робота з кількома помилками	C
15	4 -	Добре – в загальному правильна відповідь, робота з певною кількістю грубих помилок	C
14	3+	Задовільно – непогано, але зі великою кількістю недоліків	D
13	3	Достатньо – непогано, але наявна велика кількість суттєвих недоліків	D
12	3 -	Достатньо – відповідь, робота задовольняє лише найменші критерії	E

Самостійна робота оцінюється як сума балів за відповідність і обсяг наданого матеріалу (табл. 4) та балів за захист цього матеріалу (табл. 3).

4. Шкала оцінювання відповідності змісту матеріалу самостійної роботи

<i>Шкала, бали</i>	Визначення
10	Повна відповідність змісту і достатній обсяг
8	Достатня відповідність змісту і достатній обсяг
6	Мінімально задовільна відповідність змісту і обсягу

5. Накопичення балів за модуль складанням (максимум 100 балів)

Поточне оцінювання	Оцінювання тестів	Оцінювання самостійної роботи	
визначається викладачем	чітко регламентується	визначається викладачем	
до 20 балів	до 50 балів	до 30 балів	
		до 10 балів	до 20 балів
Шкала оцінювання відповіді	50 тестів: 1 прав. відповідь – 1 бал 25 тестів: 1 прав. відповідь. – 2 бали	Відповідність матеріалу (див. табл. 4)	Захист - шкала оцінювання усної відповіді
<i>ПРИКЛАД</i>			
12	44	8	14

Приклад»: 12+44+8+14=78 балів. Добре «С».