



СИЛАБУС
 навчальної дисципліни
«УПРАВЛІННЯ РОЗВИТКОМ ХАРЧОВИХ ПІДПРИЄМСТВ»

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО НАВЧАЛЬНУ ДИСЦИПЛІНУ

Рівень вищої освіти	другий (магістерський) рівень
Код і найменування спеціальності,	181 Харчові технології
Тип і назва освітньої програми	ОПП Харчові технології
Курс, семестр	Курс – 1, семестр – 2
Обсяг і форма семестрового контролю з навчальної дисципліни	Кількість кредитів ЄКТС – 3 Загальна кількість годин – 90, із яких: <i>денна форма здобуття освіти:</i> лекцій – 16 год., практичних – 14 год. <i>заочна форма здобуття освіти:</i> лекцій – 4 год., практичних – 4 год. Форма семестрового контролю – екзамен
Мова викладання	Державна
ННІ, факультет кафедра	Навчально-науковий інститут економіки, управління, права та інформаційних технологій Кафедра менеджменту ім. І.А. Маркіної
Контактні дані розробника	<i>Викладач:</i> Микола Зось-Кіор, доктор економічних наук, професор, професор кафедри менеджменту ім. І.А. Маркіної Контакти: ауд. 487 (навчальний корпус №4) e-mail: mykola.zos-kior@pdaa.edu.ua <i>Сторінка викладача:</i> https://www.pdaa.edu.ua/people/zos-kior-mykola-valeriyovych

МІСЦЕ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ В ОСВІТНІЙ ПРОГРАМІ

Статус навчальної дисципліни	Обов'язкова
Передумови для вивчення навчальної дисципліни	Інноваційні технології харчових виробництв, Методологія наукових досліджень, Міжнародні та національні системи захисту інтелектуальної власності, Організація і планування експериментів, Ділова іноземна мова, Сучасні методи дослідження сировини та харчових продуктів, Технології органічних харчових продуктів,
Компетентності	<i>інтегральна:</i> Здатність розв'язувати задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері харчових технологій . <i>загальні:</i> ЗК 3. Здатність генерувати нові ідеї (креативність). <i>фахові:</i> СК 2. Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науковотехнічного розвитку галузі. СК 5. Здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проєктів.
Програмні результати навчання	РН 2. Приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи у сфері харчових технологій, у тому числі у невизначених ситуаціях та за наявності ризиків, а також в міждисциплінарних контекстах. РН 6. Розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств галузі на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та

	оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки. РН 11. Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів.
РОЛЬ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ У ФОРМУВАННІ СОЦІАЛЬНИХ НАВИЧОК (SOFT SKILLS)	
Розвиток критичного мислення, навичок аналізу та синтезу інформації, а також комунікаційних здібностей, необхідних для ефективного презентації наукових результатів; сприяє формуванню навичок співпраці в команді, управлінню проектами та прийняттю обґрунтованих рішень у складних професійних ситуаціях.	
МЕТА ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	
поглиблене вивчення теоретичних і практичних аспектів управління розвитком харчових підприємств	
ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	
Тема 1. Теоретичні аспекти управління підприємствами харчової промисловості та їх особливості. Тема 2. Оцінка умов та факторів господарської діяльності підприємств харчової промисловості. Тема 3. Вплив глобалізації на розвиток підприємств харчової промисловості. Тема 4. Логістичні аспекти розвитку підприємств харчової промисловості.	Тема 5. Управлінські аспекти розширення асортименту готової продукції підприємств харчової промисловості. Тема 6. Розширення географії експорту продукції підприємств харчової промисловості та розвиток імпортозаміщення. Тема 7. Управління інвестиційним потенціалом розвитку підприємств харчової промисловості. Тема 8. Розвиток агропродовольчих кластерів.
МЕТОДИ НАВЧАННЯ І ВИКЛАДАННЯ	
Словесні методи: розповідь-пояснення, бесіда, проблемний виклад. Наочні методи: ілюстрування, демонстрування. Практичні методи навчання: практичні завдання, робота з навчально-методичною літературою, нормативними документами. Інтерактивні методи: мозковий штурм, дискусії і групові обговорення. Комп'ютерні методи: використання мультимедійних презентацій.	
ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ	
Схема нарахування балів. Шкала та критерії оцінювання РН	Наведені у Додатку до силабусу
ПОЛІТИКА ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ ТА ОЦІНЮВАННЯ	
- щодо термінів виконання та перескладання	Практичні завдання, завдання із самостійної роботи, які здаються з порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (-30%). Перескладання поточного та підсумкового контролю відбуваються за наявності поважних причин з дозволу директорату ННІ АСЕ.
- щодо академічної доброчесності	Неприпустимим є списування виконаних завдань практичного заняття / самостійної роботи у інших здобувачів вищої освіти та видавання їх за свої, а також використання при виконанні завдань Chat GPT. Тезиси, у разі їх підготовки здобувачем вищої освіти, перевіряються на наявність плагіату і допускаються до друку та зарахування, із коректними текстовими запозиченнями у межах встановлених норм. У разі низького рівня оригінальності, тези вважаються такими, що не підготовлені та додаткові бали за них не зараховуються. Списування під час екзамену (у т. ч. із використанням мобільних пристроїв) заборонене. Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування та виконання розрахунків по практичним завданням, що їх передбачають. Документи стосовно академічної доброчесності наведені на сторінці АКАДЕМІЧНА ДОБРОЧЕСНІСТЬ ПДАУ. URL: https://www.pdaa.edu.ua/content/akademichna-dobrochesnist
- щодо відвідування:	Відвідування усіх видів занять є обов'язковим; при наявності

	індивідуального графіку співпраця здобувача освіти та викладача відбувається згідно узгодженого наперед графіка.
- щодо зарахування результатів неформальної/інформальної освіти	На здобувачів вищої освіти поширюється право про визнання результатів навчання, набутих у неформальній / інформальній освіті перед опануванням даного освітнього компоненту, або в процесі його опанування. Визнання набутих результатів навчання або відмова у їх визнанні у разі опанування частини навчальної дисципліни відбувається за рішенням провідного викладача. Набуття відповідних результатів навчання можливе, зокрема, після успішного опанування курсів (з документальним підтвердженням) на різноманітних навчальних платформах, зокрема: Prometheus, Coursera тощо. Особливості неформального / інформального навчання регламентовані Положення про порядок визнання результатів навчання, здобутих у неформальній та інформальній освіті, здобувачами вищої освіти Полтавського державного аграрного університету. URL: https://www.pdau.edu.ua/content/polozhennya-pro-osvitnyu-diyalnist
- щодо оскарження результатів оцінювання	Порядок повторного проходження контрольних заходів регламентується Положенням про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти в Полтавському державному аграрному університеті. URL: https://www.pdau.edu.ua/content/polozhennya-pro-osvitnyu-diyalnist

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

Основні

1. Управління розвитком підприємств (за видами економічної діяльності) в умовах глобалізації: моногр. / за ред. І. І. Савенка, І. О. Седікової. Одеса: видавець Букаєв Вадим Вікторович, 2014. 218 с.
2. Константинова Т.В. Формування системи стратегічного управління підприємств харчової промисловості. Вісник ХНАУ ім. В. В. Докучаєва. 2018. № 3. С. 337-346.
3. Немченко Г. В. Розвиток підприємств харчової промисловості в умовах реформування аграрного сектору економіки. Кваліфікаційна наукова праця на правах рукопису. Дисертація на здобуття наукового ступеня доктора філософії в галузі знань 07 – «Управління та адміністрування» зі спеціальності 076 – «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність». Одеська національна академія харчових технологій, 2021. Одеська національна академія харчових технологій, 2021. 486 с.
4. Купріна Н. М. Теоретико-методологічні основи забезпечення конкурентоспроможності харчової промисловості України на засадах її персистентної трансформації. Дисертація на здобуття наук. ступеня д-ра економ. наук за спец. 08.00.03 – «Економіка та управління національним господарством». Одеса : Інститут проблем ринку та економіко-екологічних досліджень НАН України. 2021. 524 с.
5. Конкурентоспроможність харчових галузей України в КЗО контексті євроінтеграції : моногр. / Одеська національна академія харчових технологій; за ред. І.І. Савенка, І.О. Седікової. Одеса : видавець Букаєв Вадим Вікторович, 2016. 275 с.

Додаткові

1. Стратегія розвитку експорту продукції сільського господарства, харчової та переробної промисловості України на період до 2026 року: розпорядження Кабінету Міністрів України від 10 липня 2019 р. № 588-р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/go/588-2019-%D1%80> (дата звернення 21.08.2021).
2. Левченко Ю. Г. Формування механізму управління інноваціями підприємств харчової промисловості. Вісник Житомирського державного технологічного університету. Серія «Економічні науки». 2007. № 3(41). С. 192–197.
3. Сичевський М. П. Харчова промисловість як основа продовольчої безпеки та розвитку держави. Київ : Аграр. наука, 2019. 388 с.
4. Коваленко О. В. Інновації та бізнес у харчовій промисловості: монографія. Київ : ННЦ «ІАЕ», 2015. 300 с.

5. Сичевський М. П., Коваленко О. В. Чинники інноваційної конкурентоспроможності харчової промисловості в контексті глобалізації. *Економіка АПК*. 2016. №11. С. 60-67.

Інформаційні ресурси

1. Агробізнес України Інфографічний довідник. URL: <https://agribusinessinukraine.com/>.
2. Інформаційно-аналітичне агентство «АПК-Інформ». URL: <https://www.apk-inform.com/uk>.
3. Державна служба статистики України. URL: <http://www.ukrstat.gov.ua/>
4. Електронна бібліотека. URL: <http://lib.meta.ua/>
5. Міністерство економіки України. URL: <http://www.me.gov.ua>
6. Нормативно-правова база України. URL: <http://zakon3.rada.gov.ua/>

Реквізити затвердження

Затверджено на засіданні кафедри менеджменту ім. І.А. Маркіної, протокол від 03.09.2024 р. № 1.

Додаток до силябусу
СХЕМА НАРАХУВАННЯ БАЛІВ, ШКАЛА ТА КРИТЕРІЇ
ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Схема нарахування балів із навчальної дисципліни (денна форма)

Назва теми / Форма семестрового контролю	Форми контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти					Разом
	Виконання завдань на практичних заняттях	Розв'язу- вання тестів	Виконання завдань самостійної роботи	Екзамен	тези*	
Тема 1. Теоретичні аспекти управління підприємствами харчової промисловості та їх особливості.			4			4
Тема 2. Оцінка умов та факторів господарської діяльності підприємств харчової промисловості.	4		4			8
Тема 3. Вплив глобалізації на розвиток підприємств харчової промисловості.	4		4			8
Тема 4. Логістичні аспекти розвитку підприємств харчової промисловості	4	10	4			18
Тема 5. Управлінські аспекти розширення асортименту готової продукції підприємств харчової промисловості.	4		4			8
Тема 6. Розширення географії експорту продукції підприємств харчової промисловості та розвиток імпортозаміщення.	4		4			8
Тема 7. Управління інвестиційним потенціалом розвитку підприємств харчової промисловості.	4		4			8
Тема 8. Розвиток агропродовольчих кластерів	4	10	4			18
Екзамен				20		20
Тези*					10	10*
Разом	28	20	32	20	10*	100

* є необов'язковими, але дають змогу отримати додаткові бали

Схема нарахування балів із навчальної дисципліни (заочна форма)

Назва теми / Форма семестрового контролю	Форми контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти				Разом
	Виконання завдань на практичних заняттях	самостійна робота (в т.ч. контрольна робота)		Екзамен	
		тести	контрольна робота		
Тема 1. Теоретичні аспекти управління підприємствами харчової промисловості та їх особливості.		2			2
Тема 2. Оцінка умов та факторів господарської діяльності підприємств харчової промисловості.	6	2			8
Тема 3. Вплив глобалізації на розвиток підприємств харчової промисловості.		2			2
Тема 4. Логістичні аспекти розвитку підприємств харчової промисловості		2			2
Тема 5. Управлінські аспекти розширення асортименту готової продукції підприємств харчової промисловості.		2			2
Тема 6. Розширення географії експорту продукції підприємств харчової промисловості та розвиток імпортозаміщення.	6	2			8
Тема 7. Управління інвестиційним потенціалом розвитку підприємств харчової промисловості.	6	2			8
Тема 8. Розвиток агропродовольчих кластерів	6	2			8
Контрольна робота			40		40
Екзамен				20	20
Тези*					10
Разом	24	16	40	20	100*

* є необов'язковими, але дають змогу отримати додаткові бали

Шкала та критерії оцінювання виконання вправ на практичних заняттях

Кількість балів (денна/заочна)	Критерії оцінювання
4/6 балів	<p>Студент правильно виконав практичне завдання, спроможний пояснити методику її розв'язання та зміст застосовуваного понятійного апарату, бездоганно засвоїв теоретичний матеріал, демонструє глибокі і всебічні знання відповідної теми, основні положення наукових першоджерел та рекомендованої літератури, логічно мислить і буде відповідь, вільно використовує набуті теоретичні знання при аналізі практичного матеріалу, висловлює своє ставлення до тих чи інших проблем, демонструє високий рівень засвоєння практичних навичок.</p> <p>Показує високий рівень, що повністю забезпечує вимоги до знань, умінь, навичок та компетентностей, що викладені в робочій програмі навчальної дисципліни. Студент володіє вміннями використати набуті знання з навчальної дисципліни в практичній діяльності та при вивченні наступних предметів.</p>
3/5 бали	<p>Студент завдання виконав повністю, але з деякими огріхами, в цілому відповів на поставлені запитання, не спромігся переконливо аргументувати свою відповідь, помилився у використанні понятійного апарату, показав недостатні знання літературних джерел, плутає поняття, додаткові питання викликають у студента невпевненість або відсутність стабільних знань; відповідаючи на запитання практичного характеру, виявляє неточності у знаннях, не вміє оцінювати факти та явища, пов'язувати їх із майбутньою діяльністю;</p> <p>Показує достатній рівень, що в основному забезпечує вимоги до знань, умінь, навичок та компетентностей, що викладені в робочій програмі навчальної дисципліни. Студент в основному володіє вміннями використати набуті знання з навчальної дисципліни в практичній діяльності та при вивченні наступних предметів.</p>
2/4 бали	<p>Студент завдання виконав не повністю, деякими огріхами, частково відповів на поставлені запитання, не спромігся переконливо аргументувати свою відповідь, достатньо розбирається у використанні понятійного апарату, показав недостатні знання літературних джерел, іноді плутає поняття, більшість додаткових питань викликають у студента невпевненість або відсутність стабільних знань; відповідаючи на запитання практичного характеру, виявляє неточності у знаннях, не вміє оцінювати факти та явища, пов'язувати їх із майбутньою діяльністю;</p> <p>Показує достатній рівень, що в основному забезпечує вимоги до знань, умінь, навичок та компетентностей, що викладені в робочій програмі навчальної дисципліни. Студент в основному володіє вміннями використати набуті знання з навчальної дисципліни в практичній діяльності та при вивченні наступних предметів.</p>
1/2 бал	<p>Студент завдання виконав не повністю, частково відповів на поставлені запитання, не спромігся переконливо аргументувати свою відповідь, помилився у використанні понятійного апарату, показав недостатні знання літературних джерел, плутає поняття, додаткові питання викликають у студента невпевненість або відсутність стабільних знань; відповідаючи на запитання практичного характеру, виявляє неточності у знаннях, не вміє оцінювати факти та явища, пов'язувати їх із майбутньою діяльністю;</p> <p>Показує мінімально достатній рівень, що в основному забезпечує вимоги до знань, умінь, навичок та компетентностей, що викладені в робочій програмі навчальної дисципліни. Студент в основному володіє вміннями використати набуті знання з навчальної дисципліни в практичній діяльності та при вивченні наступних предметів.</p>
0 балів	<p>Студент завдання не виконав, не опанував навчальний матеріал теми дисципліни, дає неправильну відповідь на запитання, показує незадовільне знання понятійного апарату і літературних джерел, не знає наукових фактів, визначень, майже не орієнтується в першоджерелах та рекомендованій літературі, цілісність розуміння матеріалу з теми дисципліни відсутні, практичні навички не сформовані.</p> <p>Показує низький рівень, що не забезпечує вимоги до знань, умінь, навичок та компетентностей, що викладені в робочій програмі навчальної дисципліни. Студент не забезпечує практичної реалізації задач, що формуються при вивченні предмета.</p>

Шкала та критерії оцінювання виконання тестів

Вид контролю: розв'язування тестів. Кількість заходів: 1

Мета тестового контролю: перевірка успішності засвоєння студентами теоретичного матеріалу та рівня сформованості вмінь і навичок з тем дисципліни.

Час виконання: 10 хвилин

Структура тесту: тест складається з 10 завдань. Відповіді на завдання тесту не потребують словесного вираження думок, а тільки вибору однієї правильної відповіді із запропонованих варіантів.

Кількість балів	Критерії оцінювання
1 бал	Відповідь правильна
0 балів	Відповідь не правильна

Шкала та критерії оцінювання виконання завдань самостійної роботи (за комплекс завдань за відповідною темою)

Кількість балів	Критерії оцінювання
4 бали	Завдання виконане самостійно, повністю без допомоги викладача, має високий рівень поінформованості, потрібний для прийняття рішень; добирає самостійно інформаційні джерела, що відповідають завданню; користується широким арсеналом засобів доказу власної думки; розв'язує складні проблемні завдання як навчального, так і практичного характеру; має здібності системно-наукового аналізу та прогнозування явищ; уміє створювати та розв'язувати проблеми; робить висновки і пропонує рішення для складних навчальних і виробничих ситуацій; володіє вміннями творчо-пошукової діяльності. Рівень сформованості фахових умінь: високий – здатність працювати автономно та володіння умінням творчо-пошукової діяльності.
3 бали	Завдання виконані повністю, але з деякими огріхами, самостійно здійснює інформаційний пошук і володіє способами систематизації інформації; здатний до самостійного опрацювання навчального матеріалу; у власній аргументації використовує загально-відомі докази, виконує дослідницькі завдання, але потребує консультації викладача; робить висновки і приймає рішення у складних ситуаціях після консультації з викладачем; володіє вміннями творчо-пошукової діяльності. Рівень сформованості фахових умінь: достатній – застосовує набуті знання у стандартних практичних ситуаціях.
2 бали	Завдання виконано з допомогою викладача й відзначається неповнотою викладу думок; не завжди вміє чітко і точно інтерпретувати отриману інформацію у контексті своєї діяльності; наводить аргументи, робить необхідні висновки; може зіставляти, узагальнювати й систематизувати інформацію в основному під керівництвом викладача; вільно застосовує вивчений матеріал лише у стандартних навчальних ситуаціях. Рівень сформованості фахових умінь: середній – уміння вибирати відомі способи дій для виконання фахових завдань
1 бал	Завдання виконано з допомогою викладача й відзначається неповнотою викладу думок; не вміє чітко і точно інтерпретувати отриману інформацію у контексті своєї діяльності; не завжди наводить аргументи, не завжди робить необхідні висновки; може зіставляти, узагальнювати й систематизувати інформацію тільки під керівництвом викладача; застосовує вивчений матеріал лише у стандартних навчальних ситуаціях. Рівень сформованості фахових умінь: середній – уміння вибирати відомі способи дій для виконання фахових завдань
0 балів	Необхідні завдання, передбачені навчальною програмою не виконані; не має елементарних умінь працювати з навчальною інформацією; виявляє вміння користуватися бібліотекою, однак не докладає зусиль для пошуку необхідної інформації; не має навичок працювати з джерельною базою; необхідні практичні вміння і навички не сформовані. Рівень сформованості фахових умінь: низький – володіння умінням здійснювати первинну обробку навчальної інформації без подальшого її аналізу.

– позааудиторна контрольна робота (заочна форма здобуття освіти):

Кількість балів	Критерії оцінювання
35-40	здобувач вищої освіти виявив високий рівень формування компетентностей та досягнення результатів навчання; питання розкриті у повному обсязі, присутній аналіз, самостійне бачення та наведені практичні приклади, оформлення відповідає вимогам; здана вчасно
30-34	здобувач вищої освіти виявив достатній рівень формування компетентностей та досягнення результатів навчання; в цілому вірно викладена сутність питань, але без наведення прикладів, додаткової інформації; оформлення відповідає вимогам; здана вчасно
20-29	здобувач вищої освіти виявив середній рівень формування компетентностей та досягнення результатів навчання; у змісті відповіді на завдання, спостерігаються помилкові судження, недостатньо повна інформація, відсутній самостійний аналіз, приклади; оформлення повністю / неповністю відповідає вимогам
10-19	здобувач вищої освіти виявив задовільний рівень формування компетентностей та досягнення результатів навчання; у відповідях спостерігаються значні помилки, але здобувач орієнтується у сутності, змісті питань; оформлення повністю / неповністю відповідає вимогам

1-9	здобувач вищої освіти виявив низький рівень формування компетентностей та досягнення результатів навчання; завдання виконані на слабкому рівні, або допущені грубі помилки у виконанні; оформлення повністю / неповністю відповідає вимогам
0	здобувач завдання не виконав, або виконав з великою кількістю помилок; оформлення не відповідає вимогам, що не дає можливість оцінити формування компетентностей і досягнення результатів навчання.

Шкала та критерії оцінювання екзамену

Вид контролю: екзамен проводиться письмово за екзаменаційними білетами, в терміни, встановлені графіком навчального процесу та в обсязі навчального матеріалу, визначеного програмою навчальної дисципліни. Здобувач вищої освіти може бути недопущеним до семестрового контролю з навчальної дисципліни у разі набрання кількості балів менше ніж межа незадовільного навчання на дату семестрового контролю.

Мета підсумкового контролю: перевірка успішності засвоєння студентами теоретичного матеріалу та рівня сформованості вмій і навичок з навчальної дисципліни та умій здобувачів вищої освіти використовувати набуті компетентності та програмні результати навчання для виконання практичних завдань.

Час виконання: 45 хвилин

Зміст і структура екзаменаційних білетів: Екзаменаційні білети містять запитання та завдання, засвоєння яких передбачено робочою програмою навчальної дисципліни. Кількість завдань у екзаменаційному білеті 3. Максимальна сумарна кількість балів за іспит становить 20 балів.

Шкала та критерії оцінювання результатів навчання ЗВО (форма семестрового контролю – екзамен)

Вид завдання	Бали	Критерії оцінювання
для 1-го теоретичного питання	5	теоретичне питання розкрито повністю, викладено послідовно з використанням загально прийнятої наукової термінології
	4	відповідь розкриває поставлене запитання, але викладена без використання загально прийнятої наукової термінології
	3	відповідь містить загальну інформацію про поставлене запитання, але не структурована та логічно не сформульована
	2	відповідь містить часткову інформацію та не дає повної інформації на поставлене запитання
	1	відповідь не містить базових положень, що висвітлюють теоретичне питання та не дають відповіді на поставлене запитання
	0	відсутність відповіді на теоретичне питання, що не дає можливість оцінити формування компетентностей та отримання програмних результатів навчання у здобувача вищої освіти
для 2-го теоретичного питання	5	теоретичне питання розкрито повністю, викладено послідовно з використанням загально прийнятої наукової термінології
	4	відповідь розкриває поставлене запитання, але викладена без використання загально прийнятої наукової термінології
	3	відповідь містить загальну інформацію про поставлене запитання, але не структурована та логічно не сформульована
	2	відповідь містить часткову інформацію та не дає повної інформації на поставлене запитання
	1	відповідь не містить базових положень, що висвітлюють теоретичне питання та не дають відповіді на поставлене запитання
	0	відсутність відповіді на теоретичне питання, що не дає можливість оцінити формування компетентностей та отримання програмних результатів навчання у здобувача вищої освіти
для практичного завдання	10	виконане завдання містить практичне рішення науково-практичного завдання, що відповідає сучасному рівню розвитку харчової науки
	8-9	виконане завдання містить практичне рішення науково-практичного завдання, але не містить обґрунтування запропонованих методів та технологій
	6-7	виконане завдання містить практичне рішення науково-практичного завдання, але в процесі його вирішення були використані застарілі методи та технології
	4-5	виконане завдання містить часткове рішення науково-практичного завдання
	2-3	виконане завдання не містить практичного вирішення науковопрактичного завдання, а складається із загальних теоретичних фраз
	0-1	відсутність виконаного завдання, що не дає можливість оцінити формування компетентностей та отримання програмних результатів навчання у здобувача вищої освіти

Шкала та критерії оцінювання підготовки тез

Кількість балів	Критерії оцінювання
10	Тези відповідають програмі навчальної дисципліни (темі) за змістом; висвітлюють критичний та / або креативний підхід автора щодо дослідження обраної теми; оформлені згідно встановлених вимог; опубліковані / прийняті до друку під час проходження курсу. Загалом, здобувач демонструє високий рівень формування компетентностей і досягнення результатів навчання.
5	Тези відповідають програмі курсу (темі курсу) за змістом, але потребували значних доопрацювань, що унеможливило прийняття до друку під час проходження курсу вивчення навчальної дисципліни. Загалом, здобувач демонструє середній рівень формування компетентностей і досягнення результатів навчання.
0	Тези не відповідають програмі навчальної дисципліни за змістом, що не дає можливість оцінити формування компетентностей і досягнення результатів навчання.