



СИЛАБУС навчальної дисципліни «Технологія переробки картоплі»

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО НАВЧАЛЬНУ ДИСЦИПЛІНУ

Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти, другий (магістерський) рівень вищої освіти спеціальності 211 Ветеринарна медицина
Код і найменування спеціальності	Для здобувачів вищої освіти усіх спеціальностей Полтавського державного аграрного університету
Тип і назва освітньої програми	
Курс, семестр	2 курс, 4 семестр
Обсяг і форма семестрового контролю з навчальної дисципліни	Кількість кредитів ЄКТС – 3 Загальна кількість годин – 90 <i>Денна форма здобуття освіти:</i> лекції - 16 год, практичних занять – 14 год. <i>Заочна форма здобуття освіти:</i> лекції - 2 год практичних занять – 2 год. Форма семестрового контролю – залік
Мова (-и) викладання	Державна
Навчально-науковий інститут / факультет, кафедра	Навчально-науковий інститут агротехнологій, селекції та екології, Кафедра рослинництва
Контактні дані розробника (-ів)	<i>Викладач:</i> Бараболя Ольга Валеріївна. к. с.-г. наук., доцент, доцент кафедри рослинництва. <i>E-mail</i> olga.baraboliy@pdau.edu.ua тел.+380676054086 сторінка викладача на сайті ПДАУ: https://www.pdau.edu.ua/people/barabolya-olga-valeriyivna
МІСЦЕ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ В ОСВІТНІЙ ПРОГРАМІ	
Статус навчальної дисципліни	Міжфакультетська вибіркова
Передумови для вивчення навчальної дисципліни	відсутні
Компетентності	<i>Загальні:</i> ЗК 8. Здатність до практичного застосування знань та оволодіння сучасними знаннями. ЗК 10. Здатність застосовувати отримані знання в практичних ситуаціях, виявляти ставити та вирішувати завдання у сфері професійної діяльності ЗК 18. Уміння розв'язувати поставлені задачі та приймати відповідні обґрунтовані рішення.

Результати навчання	РН 6. Демонструвати здатність до аналізу, адаптації та діяльності в нових ситуаціях. РН 8. Демонструвати підприємливість у різних напрямках професійної діяльності та брати відповідальність за її результати.
РОЛЬ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ У ФОРМУВАННІ СОЦІАЛЬНИХ НАВИЧОК (SOFT SKILLS)	

Даний освітній компонент передбачає набуття здобувачами вищої освіти як майбутніми фахівцями наступних соціальних навичок (soft skills): вміння працювати в команді; лідерські якості; креативність; організаторські здібності; комунікація; емоційний інтелект; робота з інформацією; системне мислення; мотивація.

МЕТА ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Сформувані у здобувачів вищої освіти знання в галузі переробки картоплі, висвітлення класифікації та морфо-біологічні особливості сортів картоплі придатної для переробки, їхніх вимог до умов вирощування та способи оптимізації її вирощування, способи переробки картоплі, сорти, технологічні прийоми переробки, сортування і зберігання одержаної продукції, обґрунтувати наукові основи фізіологічних процесів вирощування горіхів для розв'язання виробничих технологічних завдань, розвивати самостійне мислення з професійних питань, реалізувати здобуті знання на практиці.

ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

- Тема 1. Теоретичні аспекти зберігання та переробки картоплі
- Тема 2. Картопля як об'єкти переробки
- Тема 3. Сучасний стан галузі переробки картоплі
- Тема 4. Вимоги до картоплі, призначеної до переробки.
- Тема 5. Основи виробництва продуктів з бульб картоплі
- Тема 6. Якість продуктів з бульб картоплі.

МЕТОДИ НАВЧАННЯ І ВИКЛАДАННЯ

- словесні (лекція, розповідь, пояснення);
- наочні (ілюстрування, спостереження);
- практичні (завдання для лабораторних робіт);
- мультимедійні (використання мультимедійних презентацій);
- методи усного контролю (опитування);
- методи письмового контролю (самостійна робота - презентація).

ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Схема нарахування балів, шкала та критерії оцінювання результатів навчання

Наведені у Додатку до силабусу

ПОЛІТИКА ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ ТА ОЦІНЮВАННЯ

<p>- щодо термінів та виконання перескладання</p>	<p>Семестровий контроль проводиться у формі заліку. Навчальні завдання, передбачені робочою програмою навчальної дисципліни, мають бути виконані у встановлений термін відповідно розкладу. Порядок повторного проходження контрольних заходів в Університеті регулюється «Положенням про організацію освітнього процесу в ПДАУ» (https://bitly.ws/SUfG) та «Положенням про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти в ПДАУ» (https://bitly.ws/TuYe). Відповідно до локальної нормативної бази повторне складання підсумкового контролю допускається не більше двох разів із кожної навчальної дисципліни: один раз викладачу, другий – комісії, котра формується деканом факультету, за участю кафедри, відповідальної за реалізацію ОК. Оцінка, яка отримана в результаті другого повторного складання екзамену є остаточною. Складання екзамену для підвищення позитивної оцінки з навчальної дисципліни здійснюється тільки один раз на підставі заяви здобувача</p>
<p>- щодо академічної доброчесності</p>	<p>Здобувач вищої освіти повинен дотримуватись Кодексу академічної доброчесності та Кодексу про етику викладача та здобувача вищої освіти Полтавського державного аграрного університету, Положення про запобігання та виявлення академічного плагіату в Полтавському державному аграрному університеті, Порядку перевірки академічних текстів на наявність текстових запозичень у Полтавському державному аграрному університеті.</p>

<p>- щодо відвідування занять</p>	<p>Не дозволяються пропуски занять із неповажних причин. Здобувачі освіти мають брати активну участь під час проведення занять, виконувати необхідний мінімум навчальної роботи, що є допуском до семестрового контролю. В умовах впровадження дистанційної форми навчання за наявності об'єктивних причин (наприклад, лікарняні, індивідуальний графік, знаходження на карантині тощо) та за узгодженням з викладачем, освоєння навчальної дисципліни здобувачами вищої освіти може здійснюватися самостійно, на засадах академічної доброчесності, при цьому здобувач має звітувати через електронну пошту, або через систему дистанційного навчання lms moodle про стан виконання завдань.</p>

<p>- щодо зарахування результатів неформальної / інформальної освіти</p>	<p>Для визнання та перезарахування результатів навчання, здобутих у неформальній / інформальній освіті за освітнім компонентом, здобувач вищої освіти звертається із заявою до директора навчально-наукового інституту. Визнання та перезарахування результатів навчання, здобутих у неформальній / інформальній освіті за освітнім компонентом відбувається на платформах Prometheus, Coursera, AgriAcademy. Визнання результатів навчання, здобутих у неформальній / інформальній освіті, здійснює Комісія шляхом проведення співбесіди або контрольного заходу. У разі наявності оцінки у документах, які підтверджують результати навчання, зі здобувачем вищої освіти проводять співбесіду, у разі відсутності оцінки – контрольний захід. Результати навчання, здобуті у неформальній / інформальній освіті, перезараховуються як оцінка семестрового контролю (залік) із освітнього компонента відповідно до шкали та критеріїв оцінювання, затверджених в Університеті. Здобувач вищої освіти звільняється від опанування перезарахованого освітнього компонента у наступному семестрі.</p>
<p>- щодо оскарження результатів оцінювання</p>	<p>Після оголошення результатів поточного або семестрового контролю здобувач освіти має право звернутися до викладача з проханням надати роз'яснення щодо отриманої оцінки. У разі незгоди із отриманою оцінкою, а також у випадку неможливості спільного врегулювання ситуації, здобувач вищої освіти має право оскаржити результати контрольних заходів. Підставами для оскарження результату оцінювання можуть бути: недотримання викладачем системи оцінювання, вказаної у робочій програмі, необ'єктивне оцінювання та/або наявність конфлікту інтересів, якщо про його існування здобувачу вищої освіти не було і не могло бути відомо до проведення оцінювання. Результат оцінювання може бути оскаржений не пізніше наступного робочого дня після його оголошення. У цьому випадку здобувач подає апеляційну заяву на ім'я ректора. Порядок оскарження результатів оцінювання здобувачів вищої освіти регламентується «Положенням про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти в Полтавському державному аграрному університеті». Нормативноправові акти стосовно оскарження результатів навчання наведені на сторінці «Положення про освітню діяльність» сайту ПДАУ (https://www.pdau.edu.ua/content/plozhennyapro-osvitnyu-diyalnist).</p>
<p>РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ</p>	

Основні

1. ДСТУ ISO 2165-2002 Картопля продовольча. Настанови щодо зберігання (ISO 2165:1974, IDT) http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page?id_doc=84753
2. Бойко Л. Сучасний стан та перспективи виробництва картоплі в Україні. Сучасні підходи до післязбиральних технологій та маркетингу плодоовочевої продукції : матеріали міжнар. студ.наук.-практ. конференції, м. Мелітополь, 2019 р. Мелітополь : Lux, 2019. С. 255–258.
3. Гніщевич В.А., Никифоров Р.П., Слащева А.В. Харчові технології. Технологія продуктів рослинного походження [Текст] :навч. посіб. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2021. 267с.
5. Іванько А. Дорадча підтримка організаційних складових управління виробництвом та використаням біоетанолу. Економіка АПК. 2020. № 6. С. 37–49. URI: <http://socrates.vsau.org/repository/getfile.php/25630.pdf>
6. Жемела Г.П., Шемавньов В.І., Маренич М.М., Олексюк О.М. Технологія зберігання та переробки продукції рослинництва. Навчальний посібник . Дніпропетровськ, 2005. 248 с.
7. Каленська С. М., Кнап Н. В. Стан та перспективи виробництва картоплі в світі та України. Збірник наукових праць ВНАУ, 2020. № 2. С. 41–43.
8. Калина В., Вечера Г. Аналіз існуючих технологій виробництва картопляних чіпсів. Праці Таврійського державного агротехнологічного університету ім. Дмитра Моторного, 2019. № 2. С. 146–152.
9. Картоплярство : навч. посіб. / І. О. Федосій та ін. Київ : ФОП Ямчинський, 2022. 382 с. URL: file:///C:/Users/1/Downloads/Fedosii_Posibnyk_Kartopliarstvo.pdf
10. Колтунов В. А., Войцешина Н. І., Фурдига М. М. Ресурсний потенціал сортименту картоплі : монографія. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2014. 324 с.
11. Кузнецова І., Ярмолюк М. Виробництво крохмалепродуктів в Україні. Продовольчі ресурси. 2018. Т. 6., № 10. С. 189–192. <https://iprjournal.kyiv.ua/index.php/pr/article/view/173>
12. Кулінарна етнологія : конспект лекцій / уклад. Н. П. Шевчук та ін. Миколаїв : МНАУ, 2022. 209 с.
13. Лисогор О. А., Ковбаса В. М., Купріянова Т. М. Сировина для виробництва картопляних чіпсів. Збірник наукових праць НААН України. Київ : ННЦ, 2014. № 3. С. 40–43. URI <https://dspace.nuft.edu.ua/handle/123456789/20292>
14. Онопрієнко І. М. Стан та перспективи розвитку регіонального картоплярства [Електронний ресурс]. Глобальні та національні проблеми економіки : електронне видання. Лютий, 2016. Вип. №9. С. 497–500.
15. Пастух Г. С. Розроблення технології пектину з вторинної картопляної сировини : автореф. дис. ... канд. техн. наук : спец.05.18.05 «Технологія цукристих речовин та продуктів бродіння» / Національний університет харчових технологій. Київ, 2018. 23 с.
16. Пузік Л. М., Куц О. В., Бондаренко В. А., Щербіна С. О. Товарознавство плодоовочевої продукції : навч. посіб. Харків : ДБТУ, ІОБ НААН, 2022. 370 с. URL: <https://repo.btu.kharkov.ua/handle/123456789/35205>.
17. Сучасні підходи до вирощування, переробки і зберігання плодоовочевої продукції : матеріали міжнародної науково-практичної конференції, 17 листоп. 2022 р. Миколаїв : МНАУ, 2022. 65 с. URI: <http://hdl.handle.net/123456789/8826>
18. Федорчук І., Паламарчук К. Розроблення технології картопляних ньоків оздоровчого призначення. Сучасні інноваційні технології у сфері готельно-ресторанного господарства : матеріали ІІ Студентської наукової Інтернет-конференції, 17 травня 2019 р. Чернівці. С. 110–112.
19. Цюра І. О. Ефективність виробництва картоплі. Вісник ЖНАЕУ, 2013. Т. 2, №1/2 (37). С. 260–266.
20. Шевчук Н. П., Петрова О. І. Технологія приготування страв сучасної української кухні. Миколаїв, 2020. 32 с.

Інформаційні ресурси мережі Інтернет

- 1.Електронний репозитарій ПДАУ. URL: <https://dspace.pdau.edu.ua/home>
- 2.Електронна бібліотека ПДАУ. URL: <https://lib.pdau.edu.ua/>
- 3.Портал Дія бізнес. https://business.diia.gov.ua/education/biznes_stalyi_rozvytok

Рекомендовані онлайн ресурси

1. Національна наукова сільськогосподарська бібліотека Національної академії аграрних наук України – dir@dnsgb.kiev.ua
2. Національна бібліотека України ім. В.І. Вернадського – nlu@csl.freenet.kiev.ua
3. Prometheus – український MOOC, що дає змогу безкоштовно створювати онлайн-курси за умови якісного та відповідного до цінностей ресурсу контенту. <https://prometheus.org.ua/>
4. AgriAcademy – освітня платформа української агробізнес-спільноти пропонує актуальні агрознання на безоплатних онлайн-курсах від кращих викладачів світу та України. <https://agriacademy.org/courses-catalog/>

Реквізити затвердження

Затверджено на засіданні кафедри рослинництва, протокол від «13» січня 2025 року № 14

Додаток до силябусу

СХЕМА НАРАХУВАННЯ БАЛІВ, ШКАЛА ТА КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Схема нарахування балів з навчальної дисципліни (денна форма здобуття освіти)

Назва теми	Форми контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти			Разом
	виконання практичних робіт та їх захист	виконання завдань самостійної роботи	тестування	
Тема 1. Теоретичні аспекти зберігання та переробки картоплі	5	10		15
Тема 2. Картопля як об'єкти переробки	5	10		15
Тема 3. Сучасний стан галузі переробки картоплі	5	10		15
Тема 4. Вимоги до картоплі, призначеної до переробки.	5	10		15
Тема 5. Основи виробництва продуктів з бульб картоплі	5	10		15
Тема 6. Якість продуктів з бульб картоплі.	5	10		15
Тестування			10	10
всього	30	60	10	100

Шкала та критерії оцінювання виконання вправ на практичних заняттях

Кількість балів	Критерії оцінювання
5	виконано завдання практичного заняття та надано повну змістовну відповідь на контрольні запитання, на високому рівні демонструє знання з оцінки якості картоплі, для використання у виробництві, уміння визначати якість картоплі для подальшої переробки чи зберігання, здатність класифікувати картоплю за морфологічними ознаками з урахуванням сучасних екологічно безпечних заходів, застосовувати знання з наукових основ фізіологічних процесів сільськогосподарських рослин для розв'язання виробничих технологічних завдань, реалізувати здобуті знання на практиці.
4	виконано завдання практичного заняття та надано неповну відповідь на контрольні запитання, на достатньому рівні демонструє знання з оцінки якості картоплі, для використання у виробництві, уміння визначати видовий склад картоплі для подальшої переробки, здатність класифікувати картоплю за морфологічними ознаками з урахуванням сучасних екологічно безпечних заходів, застосовувати знання з наукових основ фізіологічних процесів сільськогосподарських рослин для розв'язання виробничих технологічних завдань, реалізувати здобуті знання на практиці.
3	виконано завдання практичного заняття та надано неповну відповідь на контрольні запитання із помилками, на середньому рівні демонструє знання з оцінки якості картоплі для використання у виробництві, уміння визначати видовий склад картоплі для подальшої переробки, здатність класифікувати картоплю за морфологічними ознаками з урахуванням сучасних екологічно безпечних заходів, застосовувати знання з наукових основ фізіологічних процесів сільськогосподарських рослин для розв'язання виробничих технологічних завдань, реалізувати здобуті знання на практиці.
2	виконав завдання практичного заняття та надано коротку відповідь на деякі контрольні запитання, на середньому рівні демонструє знання з оцінки якості картоплі для використання у виробництві, уміння визначати видовий склад картоплю для подальшої переробки, здатність класифікувати картоплю за морфологічними ознаками з урахуванням сучасних екологічно безпечних заходів, застосовувати знання з наукових основ фізіологічних процесів сільськогосподарських рослин для розв'язання виробничих технологічних завдань, реалізувати здобуті знання на практиці.
1	не повністю виконано завдання практичного заняття, на недостатньому рівні демонструє знання з оцінки якості картоплі для використання у виробництві, уміння визначати видовий склад картоплі для подальшої переробки, здатність класифікувати картоплю за морфологічними ознаками з урахуванням сучасних екологічно безпечних заходів, застосовувати знання з наукових основ фізіологічних процесів сільськогосподарських рослин для розв'язання виробничих технологічних завдань, реалізувати здобуті знання на практиці.
0	не виконано завдання практичного заняття, відсутні базові знання з навчальної дисципліни

Шкала та критерії оцінювання самостійної роботи

Кількість балів	Критерії оцінювання
-----------------	---------------------

0-10	повністю виконано завдання самостійної роботи, на високому рівні демонструє знання з оцінки якості картоплі для використання у виробництві, уміння визначати видовий склад картоплі для подальшої переробки, здатність класифікувати картоплю за морфологічними ознаками з урахуванням сучасних екологічно безпечних заходів, застосовувати знання з наукових основ фізіологічних процесів сільськогосподарських рослин для розв'язання виробничих технологічних завдань, реалізувати здобуті знання на практиці.
0	не виконано завдання самостійної роботи, відсутні базові знання з навчальної дисципліни

Шкала та критерії оцінювання Тестування

Кількість балів	Критерії оцінювання
0-10	тест складається з 10 питань
1	вірна відповідь, знання теоретичного матеріалу
0	неправильна відповідь на запитання, недостатні знання теоретичного матеріалу

Схема нарахування балів з навчальної дисципліни (заочна форма здобуття освіти)

Назва теми	Форми контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти				Разом
	виконання практичних робіт та їх захист	виконання самостійних робіт та їх захист	контрольна робота	Тестування	
Тема 1. Теоретичні аспекти зберігання та переробки картоплі	-	10			10
Тема 2. Картопля як об'єкти переробки	5	10			15
Тема 3. Сучасний стан галузі переробки картоплі	-	10			10
Тема 4. Вимоги до картоплі, призначеної до переробки.	-	10			10
Тема 5. Основи виробництва продуктів з бульб картоплі	-	10			10
Тема 6. Якість продуктів з бульб картоплі.	-	10			10
Тестування				15	15
Контрольна робота			20		20
всього	5	60	20	15	100

Шкала та критерії оцінювання виконання вправ на практичних заняттях

Кількість балів	Критерії оцінювання
5	виконано завдання практичного заняття та надано повну змістовну відповідь на контрольні запитання, на високому рівні демонструє знання з оцінки якості картоплі, для використання у виробництві, уміння визначати якість картоплі для подальшої переробки чи зберігання, здатність класифікувати картоплю за морфологічними ознаками з урахуванням сучасних екологічно безпечних заходів, застосовувати знання з наукових основ фізіологічних процесів сільськогосподарських рослин для розв'язання виробничих технологічних завдань, реалізувати здобуті знання на практиці.
4	виконано завдання практичного заняття та надано неповну відповідь на контрольні запитання, на достатньому рівні демонструє знання з оцінки якості картоплі, для використання у виробництві, уміння визначати видовий склад картоплі для подальшої переробки, здатність класифікувати картоплю за морфологічними ознаками з урахуванням сучасних екологічно безпечних заходів, застосовувати знання з наукових основ фізіологічних процесів сільськогосподарських рослин для розв'язання виробничих технологічних завдань, реалізувати здобуті знання на практиці.
3	виконано завдання практичного заняття та надано неповну відповідь на контрольні запитання із помилками, на середньому рівні демонструє знання з оцінки якості картоплі для використання у виробництві, уміння визначати видовий склад картоплі для подальшої переробки, здатність класифікувати картоплю за морфологічними ознаками з урахуванням сучасних екологічно безпечних заходів, застосовувати знання з наукових основ фізіологічних процесів сільськогосподарських рослин для розв'язання виробничих технологічних завдань, реалізувати здобуті знання на практиці.
2	виконав завдання практичного заняття та надано коротку відповідь на деякі контрольні запитання, на середньому рівні демонструє знання з оцінки якості картоплі для використання у виробництві, уміння визначати видовий склад картоплю для подальшої переробки, здатність класифікувати картоплю за морфологічними ознаками з урахуванням сучасних екологічно безпечних заходів, застосовувати знання з наукових основ фізіологічних процесів сільськогосподарських рослин для розв'язання виробничих технологічних завдань, реалізувати здобуті знання на практиці.
1	не повністю виконано завдання практичного заняття, на недостатньому рівні демонструє знання з оцінки якості картоплі для використання у виробництві, уміння визначати видовий склад картоплі для подальшої переробки, здатність класифікувати картоплю за морфологічними ознаками з урахуванням сучасних екологічно безпечних заходів, застосовувати знання з наукових основ фізіологічних процесів сільськогосподарських рослин для розв'язання виробничих технологічних завдань, реалізувати здобуті знання на практиці.
0	не виконано завдання практичного заняття, відсутні базові знання з навчальної дисципліни

Шкала та критерії оцінювання самостійної роботи

Кількість балів	Критерії оцінювання
-----------------	---------------------

0-10	повністю виконано завдання самостійної роботи, на високому рівні демонструє знання з оцінки якості картоплі для використання у виробництві, вміння визначати видовий склад картоплі для подальшої переробки, здатність класифікувати картоплю за морфологічними ознаками з урахуванням сучасних екологічно безпечних заходів, застосовувати знання з наукових основ фізіологічних процесів сільськогосподарських рослин для розв'язання виробничих технологічних завдань, реалізувати здобуті знання на практиці.
0	не виконано завдання самостійної роботи, відсутні базові знання з навчальної дисципліни

Шкала та критерії оцінювання контрольної роботи

Шкала та критерії оцінювання

Тестування

Кількість балів	Критерії оцінювання
0-15	тест складається з 15 питань
1	вірна відповідь, знання теоретичного матеріалу
0	неправильна відповідь на запитання, недостатні знання теоретичного матеріалу

Шкала та критерії оцінювання контрольної роботи

Написання контрольної роботи і її захист складає 20 балів. Контрольна робота включає п'ять питань із максимальною кількістю 2 балів кожне. На захист роботи відводиться максимальна кількість – 10 балів (по 2 бали за кожне питання)

Відповіді на питання:

Кількість балів	Критерії оцінювання
2	повністю виконано завдання контрольної роботи, на високому рівні виявлено знання з переробки картоплі, вміння визначати властивості картоплі як переробного матеріалу, здатність класифікувати картоплю за різноякісними властивостями з урахуванням сучасних стандартів, застосовувати знання з принципів технології переробки картоплі та її контролю.
1	не повністю виконано завдання контрольної роботи, на середньому рівні відмічено знання з переробки картоплі, вміння визначати властивості картоплі як переробного матеріалу, здатність класифікувати картоплю за різноякісними властивостями з урахуванням сучасних стандартів, застосовувати знання з принципів технології переробки картоплі та її контролю.
0	не виконано завдання контрольної роботи, відсутні базові знання з навчальної дисципліни

Захист контрольної роботи:

Кількість балів	Критерії оцінювання
-----------------	---------------------

2	надано повну змістовну відповідь на завдання із контрольної роботи, на високому рівні виявлено знання з технології переробки картоплі, вміння визначати властивості картоплі як переробного матеріалу, здатність класифікувати картоплю за різноякісними властивостями з урахуванням сучасних стандартів, застосовувати знання з технології переробки картоплі та якості готової продукції.
1	надано коротку відповідь на завдання із контрольної роботи, на недостатньому рівні відмічено знання з технології переробки картоплі, вміння визначати властивості картоплі як переробного матеріалу, здатність класифікувати картоплю за різноякісними властивостями з урахуванням сучасних стандартів, застосовувати знання з наукових принципів технології переробки картоплі та якості готової продукції.
0	відсутні відповіді на завдання із контрольної роботи, не виявлено базових знань з навчальної дисципліни