

Критерії оцінювання результатів навчання
Види контролю: поточний, підсумковий за 1 семестр – іспит

Нарахування балів за виконання змістовного модуля

Вид роботи, що підлягає контролю	Оцінні бали		Форма навчання						
	min д\з	max д\з	денна			Заочна			
			Кільк. робіт, один.	Сумарні бали		Кількіс. робіт, одиниць	Сумарні бали		
2	3	4		min	max		6	7	min
1	2	3	4	5	6	7	8	9	
ЗАЛІКОВИЙ КРЕДИТ 1									
Змістовий модуль 1. “Інноваційні технології продуктів оздоровчого харчування з КІП”									
Вхідний контроль	1	2	1	1	2	-	-	-	
Робота на лекціях	1	2	9	9	18	6	6	12	
Виконання лабораторних робіт	1	2	8	8	16				
Виконання лабораторних робіт	2	4	-	-	-	4	8	16	
Виконання практичних робіт	2	4	3	6	12	2	4	8	
Виконання індивідуальних завдань	8/22	11/34	2	16	22	1	22	34	
<i>Проміжна сума</i>	-	-	-	40	70	-	40	70	
Модульний контроль	20	30	1	20	30	1	20	30	
Оцінка за змістовий модуль 1	-	-	-	60	100	-	60	100	
ЗАЛІКОВИЙ КРЕДИТ 2. Курсовий проект									
1.Розрахункова частина	20	30	1	20	30	1	20	30	
2.Графічна частина	20	30	1	20	30	1	20	30	
Захист	20	40	1	20	40	1	20	40	
Оцінка	60	100		60	100		60	100	

Види контролю: поточний, підсумковий 2 семестр - іспит
Нарахування балів за виконання змістовного модуля

Вид роботи, що підлягає контролю	Оцінні бали		Форма навчання						
	min д\з	max д\з	денна			Заочна			
			Кільк. робіт, один.	Сумарні бали		Кількіс. робіт, одиниць	Сумарні бали		
2	3	4		min	max		6	7	min
1	2	3	4	5	6	7	8	9	
ЗАЛІКОВИЙ КРЕДИТ 1									
Змістовий модуль 1. “Інноваційні технології продуктів оздоровчого харчування з КІП”									
Вхідний контроль	1	2	1	1	2	-	-	-	
Робота на лекціях	1	2	9	9	18	5	5	10	
Виконання лабораторних робіт	2	4	3	6	12	2	4	8	
Виконання індивідуальних завдань	24/31	38/52	1	24	38	1	31	52	
<i>Проміжна сума</i>	-	-	-	40	70		40	70	
Модульний контроль	20	30	1	20	30		20	30	
Оцінка за змістовий модуль 1	-	-	-	60	100		60	100	