

СИЛАБУС навчальної дисципліни «Ветеринарно-санітарна експертиза»

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО НАВЧАЛЬНУ ДИСЦИПЛІНУ	
Рівень вищої освіти	Другий (магістерський) рівень
Код і найменування спеціальності	спеціальність 211 Ветеринарна медицина
Тип і назва освітньої програми	ОПП Ветеринарна медицина
Курс, семестр	(5), 9-10 семестр
Обсяг і форма семестрового контролю з навчальної дисципліни	Кількість кредитів ЄКТС – 8,5 Загальна кількість годин 255, із яких: лекцій – 44 год., лабораторних занять – 80 год. Форма семестрового контролю – залік, екзамен
Мова (-и) викладання	Державна
Навчально-науковий інститут / факультет, кафедра	Ветеринарної медицина, кафедра паразитології та ветеринарно-санітарної експертизи
Контактні дані розробника (-ів)	Викладач: Михайлютенко Світлана, канд. вет. наук, доцент Контакти: ауд. 69. (паразитологія та ветеринарно-санітарної експертизи) e-mail: parazitologia@pdaa.edu.ua URL: https://www.pday.edu.ua/people/myhaylyutenko-svitlana-mykolayivna
МІСЦЕ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ В ОСВІТНІЙ ПРОГРАМІ	
Статус навчальної дисципліни	обов'язкова навчальна дисципліна
Передумови для вивчення навчальної дисципліни	Клінічна біохімія, Біохімія з основами фізичної та колоїдної хімії, Анатомія свійських тварин, Фізіологія тварин
Компетентності	Загальні: ЗК 1. Здатність до абстрактного мислення, аналізу і синтезу. ЗК 3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. ЗК 4. Знання та розуміння предметної галузі та професії. ЗК 8. Здатність проведення досліджень на відповідному рівні. ЗК 11. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. Спеціальні (фахові): ФК 2. Здатність використовувати інструментарій, спеціальні пристрої, прилади, лабораторне обладнання та інші технічні засоби для проведення необхідних маніпуляцій під час виконання професійної діяльності. ФК 6. Здатність здійснювати відбір, пакування, фіксування і пересилання проб біологічного матеріалу для лабораторних досліджень.

	ФК 7. Здатність організовувати і проводити лабораторні та спеціальні діагностичні дослідження й аналізувати їх результати. ФК 12. Здатність розробляти та реалізовувати заходи, спрямовані на захист населення від хвороб, спільних для тварин і людей. ФК 14. Здатність проводити судово-ветеринарну експертизу.
Програмні результати навчання / Результати навчання	ПРН 6. Розуміти сутність процесів виготовлення, зберігання та переробки біологічної сировини ПРН 12. Розробляти заходи, спрямовані на захист населення від хвороб, спільних для тварин і людей. ПРН 14. Знати правила та законодавчі нормативні акти щодо нагляду і контролю виробництва, зберігання, транспортування та реалізації продукції тваринного і рослинного походження. ПРН 15. Розуміти логічну послідовність дій та вміти оформляти відповідну документацію під час проведення судово-ветеринарної експертизи.
РОЛЬ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ У ФОРМУВАННІ СОЦІАЛЬНИХ НАВИЧОК (SOFT SKILLS)	
Опанування навичок самоорганізації діяльності, уміння працювати з інформацією, пунктуальність, здатність бути дипломатичним, здатність вирішувати складні професійні завдання, дружелюбність, позитивність, ситуаційна обізнаність, відповідальність, резильєнтність.	
МЕТА ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	
Формування у здобувачів вищої освіти кваліфікації щодо застосування органолептичних, лабораторних та спеціальних методів досліджень безпеки та якості продуктів тваринного, а на продовольчих ринках – і рослинного походження для їх ветеринарно-санітарного оцінювання, а також застосування санітарно-гігієнічних заходів на всіх етапах виробництва, зберігання, транспортування та реалізації.	
ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	
Тема 1. Законодавчі та нормативно-правові основи ветеринарно-санітарної експертизи. Визначення понять. Визначення понять. Забійні тварини, їх транспортування. Передзабійне утримання тварин. Основи технології та гігієна переробки забійних тварин. Тема 2. Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів забою тварин в разі виявлення інфекційних хвороб. Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів забою тварин в разі виявлення інвазійних та незаразних хвороб, отруєнь, харчових інфекцій, токсикоінфекцій та інтоксикацій. Тема 3. Зміни м'яса під час зберігання. Основи технології та гігієни консервування м'яса і м'ясних продуктів. Способи консервування. Транспортування продуктів, які швидко псуються. Тема 4. Основи технології та ветеринарно-санітарна експертиза субпродуктів, крові, ендокринної, ферментної, кишкової сировини, шкур та інших технічних продуктів тваринного походження. Тема 5. Основи технології, гігієна одержання, ветеринарно-санітарна експертиза молока та молочних продуктів. Тема 6. Ветеринарно-санітарна експертиза яєць. Тема 7. Ветеринарно-санітарна експертиза риби, інших гідробіонтів та продуктів забою	

диких промислових тварин і пернатої дичини.

Тема 8. Ветеринарно-санітарна експертиза харчових продуктів.

Тема 9. Основи стандартизації, сертифікації, управління якістю та безпекою продукції.

МЕТОДИ НАВЧАННЯ І ВИКЛАДАННЯ

Методи організації та здійснення навчально-пізнавальної діяльності:

- словесні методи: бесіда, розповідь, пояснення, інструктаж;
- наочні методи: ілюстрування, демонстрування, спостереження;
- практичні методи: лабораторні роботи, робота з навчально-методичною

літературою: конспектування, тезування, анотування.

Методи стимулювання і мотивації навчально-пізнавальної діяльності:

– створення ситуації й новизни навчального матеріалу, метод використання життєвого досвіду, метод відповідей на запитання і опитування думок здобувачів вищої освіти.

Іноваційні та інтерактивні методи навчання:

- дискусії, проектування професійних ситуацій.

Комп'ютерні, мультимедійні методи:

- використання мультимедійних презентацій,

Методи контролю і самоконтролю за ефективністю навчально-пізнавальної діяльності:

- методи усного контролю: опитування; письмовий контроль: розв'язування тестів

– методи самоконтролю: опитування, самоаналіз; визначення пріоритетних напрямів власного навчального процесу.

ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Схема нарахування балів, шкала та критерії оцінювання результатів навчання

Наведені у Додатку до силабусу

ПОЛІТИКА ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ ТА ОЦІНЮВАННЯ

- щодо термінів виконання та перескладання

Усі завдання, передбачені робочою програмою навчальної дисципліни, мають бути виконані у встановлені терміни. Оцінки, отримані здобувачем вищої освіти, вносяться викладачем в електронний журнал АСУ ПДАУ. Пропущені без поважної причини заняття опрацьовуються самостійно. У разі невиконання здобувачем вищої освіти завдань або неучасті в заходах поточного контролю за відповідний вид навчальної діяльності виставляється оцінка «0» балів. Здобувач вищої освіти має право підвищити результати поточного контролю шляхом виконання відповідних завдань до початку семестрового контролю, окрім тих, які проводилися під час аудиторних занять. Відпрацювання пропущених заходів поточного контролю здійснюється виключно з метою оцінювання результатів навчання, які не були оцінені у встановлені строки. Здобувач, який не з'явився без поважної причини на екзамен, вважається таким, що має підсумкову академічну заборгованість. Повторне проходження екзамену для ліквідації підсумкової академічної заборгованості (FX) допускається двічі: один раз – викладачеві, другий – комісії, яку формує декан факультету, за участю

	викладачів відповідної кафедри. Здобувач вищої освіти, який одержав під час семестрового контролю незадовільну оцінку F має право повторно опанувати освітній компонент.
- щодо академічної доброчесності	Здобувач вищої освіти повинен дотримуватись політики, стандартів і процедур дотримання академічної доброчесності які регламентується Положенням про організацію освітнього процесу в ПДАУ, Положенням про систему внутрішнього забезпечення якості вищої освіти в ПДАУ, Кодексом академічної доброчесності ПДАУ. На факультеті функціонує Комісія з академічної доброчесності, яка здійснює загальний моніторинг та контроль за дотримання норм та принципів академічної доброчесності усіма учасниками освітнього процесу. Обов'язковими вимогами є: самостійне виконання всіх видів робіт, завдань, форм контролю, передбачених робочою програмою навчальної дисципліни; посилення на джерела інформації у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей; дотримання норм законодавства про авторське право і суміжні права; надання достовірної інформації про результати власної навчальної і наукової діяльності. Процедура розгляду порушення академічної доброчесності здобувачем вищої освіти регламентована Кодексом академічної доброчесності ПДАУ.
– щодо використання інструментів штучного інтелекту	Використання систем штучного інтелекту в освітньому процесі здійснюється відповідно до Правил використання систем штучного інтелекту в освітньому процесі Полтавського державного аграрного університету. Студент при опануванні дисципліни може використовувати продукт згенерований ШІ, але при цьому несе особисту відповідальність за зміст та результати роботи, підготовленої із використанням систем штучного інтелекту. Використання ШІ не звільняє студента від дотримання принципів академічної доброчесності, вимог законодавства щодо авторського права та захисту персональних даних, а також не повинно підміняти його самостійну пізнавальну діяльність. Факт використання системи штучного інтелекту під час підготовки академічної роботи підлягає обов'язковому розкриттю із зазначенням використаного інструмента та мети його застосування. Інструменти ШІ можуть використовуватися здобувачами вищої освіти як допоміжний засіб для пошуку та структурування інформації, генерування ідей, формулювання запитань, мовного редагування завдань, візуалізації інформації для підготовки презентації. У разі використання у завданні текстів, зображень, даних або інших результатів, згенерованих ШІ, здобувач вищої освіти повинен зазначити факт такого використання із зазначенням інструменту ШІ та способу його використання. Не допускається використання ШІ для повного виконання

	завдання, подання згенерованих III результатів як власного результату навчальної діяльності без зазначення факту їх використання, створення або подання недостовірної, сфабрикованої чи фальсифікованої інформації, генерування неіснуючих джерел, посилань або інших даних. У разі встановлення факту таких порушень здобувач вищої освіти отримує незадовільну оцінку і повинен повторно виконати завдання і презентацію за новою темою.
- щодо відвідування занять	відвідування занять є обов'язковим.
- щодо зарахування результатів неформальної / інформальної освіти	На здобувачів вищої освіти поширюється право про визнання результатів навчання, набутих у неформальній / інформальній освіті. Особливості неформального / інформального навчання регламентовані Положенням про порядок визнання результатів навчання, здобутих у неформальній та інформальній освіті, здобувачами вищої освіти ПДАУ. Здобувач вищої освіти може опанувати рекомендований онлайн-курс та перезарахувати здобуті результати навчання як частину навчальної дисципліни. Перезарахування може відбуватися упродовж семестру, у якому відбувається опанування освітнього компонента, проте не пізніше ніж за місяць до встановленої дати семестрового контролю.
- щодо оскарження результатів оцінювання	Порядок оскарження контрольних заходів урегульовано Положенням про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти в ПДАУ. Результат оцінювання можна оскаржити не пізніше наступного робочого дня після його оголошення. Для оскарження результату оцінювання цього здобувач вищої освіти звертається з письмовою заявою до декана факультету. Заяву щодо оскарження результатів оцінювання розглядає апеляційна комісія, сформована розпорядженням декана факультету. Результатом розгляду апеляції є прийняття комісією рішення, що попередня оцінка знань здобувача вищої освіти відповідає рівню досягнення результатів навчання з відповідного освітнього компонента і не змінюється або рішення, що попередня оцінка знань здобувача не відповідає рівню досягнення результатів навчання здобувача з відповідного освітнього компонента, здобувач заслуговує іншої оцінки.
РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ	
Основні	
1. Гігієна і експертиза молока і молочних продуктів: навч. підручник. Ч. 1. Гігієна молока / І.В. Яценко та ін. Харків: Діса плюс, 2016. 416 с. 2. Гігієна і експертиза молока і молочних продуктів: навч. підручник. Ч. 2. Гігієна молочних продуктів / І.В. Яценко, Н.М. Богатко, Н.В. Букалова та ін. Харків: Діса плюс, 2016. 424 с. 3. Гігієна і експертиза продуктів первинної переробки забійних тварин. І.В. Яценко, Н.М. Богатко, І.А. Бібена, Т.І. Фотіна [та ін.]; ред.: І.В. Яценко, Н.М. Богатко, І.А. Бібена. Нова ідеологія, 2019. 1200 с.	

4. Гігієна і експертиза харчових тваринних гідробіонтів та продуктів їх переробки: підручник. Ч. 1. Гігієна і експертиза рибпромислової продукції. І.В. Яценко, Н.М. Богатко, Н.В. Букалова [та ін.]; ред.: І.В. Яценко, Н.М. Богатко, Н.В. Букалова [та ін.]. Харків: Діса плюс, 2017. 680 с.

5. Посібник для малих та середніх підприємств м'ясопереробної галузі з підготовки та впровадження системи управління безпечністю харчових продуктів на основі концепції НАССР / Г. Василенко, О. Дорофєєва, Б. Голуб та ін. Київ: Міжнародний інститут безпечності та якості харчових продуктів, 2017. 236 с.

6. Гігієна виробництва, безпечність, якість та експертиза рибних консервів. І.В. Яценко, Л.В. Бусол, Н.П. Головка, Н.М. Богатко та ін. Харків: «Стиль-Іздат», 2019. 144 с.

Допоміжні

1. Гігієна виробництва, безпечність, якість та експертиза рибних консервів. І.В. Яценко, Л.В. Бусол, Н.П. Головка, Н.М. Богатко та ін. Харків: «Стиль-Іздат», 2019. 144 с.

2. Євстаф'єва В. О., Михайлютенко С. М., Кручиненко О. В., Мельничук В. В. Ветеринарно-санітарна оцінка за інвазійних хвороб сільськогосподарських тварин: методичні рекомендації. Полтава, 2021. 34 с.

3. Михайлютенко С. М., Євстаф'єва В.О., Мельничук В.В., Кузьменко Л.М. Номенклатура у сфері безпеки харчової продукції. *Scientific Progress & Innovations*. 2025. № 28 (1). С. 234–239.

4. Кручиненко О. В., Михайлютенко С. М., Клименко О. С. Вміст важких металів у коров'ячому молоці-сировині Полтавського району (Україна). *Науковий вісник ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького. Серія: Ветеринарні науки*, 2022. Т. 24. № 108. С. 154–158.

5. Євстаф'єва В. О., Щербакова Н. С., Кручиненко О. В., Мельничук В. В., Михайлютенко С. М., Корчан Л. М., Долгін О. С., Передера С. Б. Вплив техногенного забруднення на вміст бенз(а)пірену в силосі. *Вісник Полтавської державної аграрної академії*, 2021. №3. С. 178–185.

6. Гігієна рослинних харчових продуктів. І.В. Яценко, Н.М. Богатко, І.А. Бібен, М.М. Бондаревський та ін., за ред. Н.М. Богатко. Харків: Діса плюс, 2015. 424 с.

7. Celano G., Calasso M., Costantino G., Vacca M., Ressa A., Nikoloudaki O., De Palo P., Calabrese F.M., Gobbetti M., De Angelis M. Effect of Seasonality on Microbiological Variability of Raw Cow Milk from Apulian Dairy Farms in Italy. *Microbiology Spectrum*. 2022. 10(5). e0051422

8. Kravchenko O., Mykhailiutenko S., Kuzmenko L. Effect of storage temperature on the change of microbiological indicators of fresh soft cheese. *Scientific Messenger of LNU of Veterinary Medicine and Biotechnologies. Series: Food Technologies*, 2024. 26(101), 8–12.

9. Anand Mohan. Basics of Sausage Making Formulation, Processing & Safety. UGA Extension Bulletin 1437. *Basics of Sausage Making; Formulation, Processing & Safety*. 2014. 47.

10. Mykhailiutenko S. M., Kuzmenko L. M., Gutyj B. V., Mykhailiutenko Y. E. Seasonal fluctuations in individual milk parameters in free-range cows. *Ukrainian Journal of Veterinary and Agricultural Sciences*, 2025. №8(1), 85–89.

11. Tuxtauev S. Q., Mirxasilov M. M., Akramova R. R., Choriyevev A. J. Study of the Technology of Production of Sausage Products Based on Food Additives. *Texas Journal of Multidisciplinary Studies*, 2022. №7. P. 134–138. URL: <https://zienjournals.com/index.php/tjm/article/view/1257>

Реквізити затвердження

Затверджено на засіданні ради якості
протокол від 01.09.2026 р. № 7

Додаток до силабусу
Схема нарахування балів із навчальної дисципліни

Назва теми / Форма семестрового контролю	Форми контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти			Разом
	Опитування	Виконання завдань лаб. робіт та їх захист	Виконання завдань сам. робіт	
Тема 1. Законодавчі та нормативно-правові основи ветеринарно-санітарної експертизи. Визначення понять. Забійні тварини, їх транспортування. Передзабійне утримання і забій, методика огляду туш та внутрішніх органів. Морфологія, хімія, товарознавство м'яса.	6	36	18	60
Тема 2. Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів забою тварин в разі виявлення інфекційних, інвазійних та незаразних хвороб, отруєнь, харчових інфекцій, токсикоінфекцій та інтоксикацій.	8	8	6	22
Тема 3. Зміни м'яса під час зберігання. Основи технології та гігієни консервування м'яса і м'ясних продуктів. Способи консервування. Транспортування продуктів, які швидко псуються	2	12	4	18
Разом	16	56	28	100

10 семестр

Назва теми / Форма семестрового контролю	Опитування	Виконання завдань лаб.	Виконання завдань сам.	Тести	Екзамен	Разом
Тема 4. Основи технології та ветеринарно-санітарна експертиза субпродуктів, крові, ендокринної, ферментної, кишкової сировини, шкур та інших технічних продуктів тваринного походження.	4	1	2	8		7
Тема 5. Основи технології, гігієна одержання, ветеринарно-санітарна експертиза молока та молочних продуктів	8	9	2			19
Тема 6. Ветеринарно-санітарна експертиза яєць	2	2	1			5
Тема 7. Ветеринарно-санітарна експертиза риби, інших гідробіонтів та продуктів забою диких промислових тварин і пернатої дичини.	8	7	5			20
Тема 8. Ветеринарно-санітарна експертиза харчових продуктів.	4	7	6			17
Тема 9. Основи стандартизації, сертифікації, управління якістю та безпекою продукції	2		2	8	20	4
Тести						8
Екзамен						20
Разом	28	26	18	8	20	100

Шкала та критерії оцінювання

Для одержання підсумкових балів заліку (9 семестр) та екзамену (10 семестр) студенту необхідно виконати всі обов'язкові види і форми завдань, передбачених робочою програмою навчальної дисципліни. Розподіл кількості балів за результатами поточного та підсумкового контролю знань студентів з дисципліни наведено у таблиці.

9 семестр (залік)	
Опитування	
Кількість балів	Критерії оцінювання
2	повні відповіді на всі поставлені питання, що підтверджує формування компетентностей
1	неповні відповіді на поставлені питання
0	відсутні відповіді на поставлені питання, що не дає можливість оцінити формування компетентностей і досягнення програмних результатів
Виконання завдань лабораторних робіт та їх захист	
4	здобувач вищої школи присутній на лабораторному занятті, виконав поставлене перед ним завдання, розкрив тему, захистив роботу, сформулював й обґрунтував висновки, при захисті з боку викладача зауваження відсутні, дав ґрунтовні відповіді на додатково поставлені запитання.
3	під час виконання роботи проявлено біологічно-творчий підхід до вирішення завдання, проведено дослідження, але з неточностями, у звіті з виконаної роботи наведено всі відповідні матеріали
2	здобувач вищої школи присутній на лабораторному занятті, виконав поставлене перед ним завдання, але не захистив роботу
1	здобувач вищої школи брав участь у ході лабораторних досліджень за лабораторному занятті
0	відсутність виконання завдання, що не дає можливість оцінити формування компетентностей і досягнення програмних результатів
Виконання завдань самостійної роботи за 9 семестр	
Сам. робота 1-8 по 3 бали	
3	нараховується здобувачу вищої освіти, коли він вичерпно відповів на поставлені запитання, що підтверджує формування компетентностей
2	нараховується здобувачу вищої освіти, коли він відповів на поставлені запитання, що підтверджує формування компетентностей
1	нараховується здобувачу вищої освіти, коли він тезисно відповів на поставлені запитання, не використовуючи терміни
0	відсутність виконання завдання, що не дає можливість оцінити формування компетентностей і досягнення програмних результатів
Сам. робота 9 – 4 бали	
4	нараховується здобувачу вищої освіти, коли він вичерпно відповів на поставлені запитання із зазначенням необхідної термінології, що підтверджує формування компетентностей
3	нараховується здобувачу вищої освіти, коли він відповів на поставлені запитання, що підтверджує формування компетентностей
2	нараховується здобувачу вищої освіти, коли він відповів на достатньому рівні на поставлені запитання, що підтверджує формування компетентностей
1	нараховується здобувачу вищої освіти, коли він тезисно відповів на поставлені запитання, не використовуючи терміни
0	відсутність виконання завдання, що не дає можливість оцінити формування компетентностей і досягнення програмних результатів

10 семестр (екзамен)	
Опитування	
Кількість балів	Критерії оцінювання
2	повні відповіді на всі поставлені питання, що підтверджує формування компетентностей
1	неповні відповіді на поставлені питання
0	відсутні відповіді на поставлені питання, що не дає можливість оцінити формування компетентностей і досягнення програмних результатів
Виконання завдань лабораторних робіт та їх захист	
2	здобувач вищої школи присутній на лабораторному занятті, виконав поставлене перед ним завдання, розкрив тему, захистив роботу, сформулював й обґрунтував висновки, при захисті з боку викладача зауваження відсутні, дав ґрунтовні відповіді на додатково поставлені запитання.
0	відсутність виконання завдання, що не можливість оцінити формування компетентностей і досягнення програмних результатів
Виконання завдань самостійної роботи за 10 семестр сам. робота 10-25 по 1 бали	
1	нараховується здобувачу вищої освіти, коли він відповів на поставлені запитання, що підтверджує формування компетентностей
0	відсутність виконання завдання, що не можливість оцінити формування компетентностей і досягнення програмних результатів
сам. робота 26 – 2 бали	
2	нараховується здобувачу вищої освіти, коли він відповів на поставлені запитання, що підтверджує формування компетентностей
1	нараховується здобувачу вищої освіти, коли він тезисно відповів на поставлені запитання, не використовуючи терміни
0	відсутність виконання завдання, що не дає можливість оцінити формування компетентностей і досягнення програмних результатів
Тести	
8	4 відповіді на відповіді, що підтверджує формування високого рівня компетентностей і досягнення програмних результатів
6	3 відповіді
4	2 відповіді
2	1 відповідь
0	Не має вірних відповідей, що не дає можливість оцінити формування компетентностей і досягнення програмних результатів

За активну науково-дослідну, навчальну та творчу діяльність, пов'язану зі змістом навчальної дисципліни, здобувачеві вищої освіти можуть нараховуватися заохочувальні бали понад основну шкалу оцінювання.

Конкретна кількість заохочувальних балів визначається викладачем залежно від виду, рівня та результативності виконаної діяльності. Нарахування балів здійснюється за умови документального або іншого підтвердження участі чи виконання відповідної роботи. Загальна кількість заохочувальних балів, які можуть бути нараховані здобувачеві вищої освіти за результатами поточного контролю з навчальної дисципліни, не може перевищувати **10 балів**.

Заохочувальні бали можуть нараховуватися за такі види діяльності:

№	Вид діяльності	Кількість балів
1	Участь у науковій конференції, семінарі, круглому столі за тематикою навчальної дисципліни	1–2
2	Підготовка та представлення доповіді, повідомлення або презентації за тематикою навчальної дисципліни на науковому гуртку	1–2
3	Підготовка тез доповіді та/або наукової публікації за тематикою навчальної дисципліни	2–4
4	Участь у науково-дослідній роботі кафедри за тематикою навчальної дисципліни	1–3
5	Участь у Всеукраїнських або міжнародних конкурсах, олімпіадах, наукових заходах за профілем дисципліни	1–3
6	Призове місце в олімпіаді, конкурсі наукових робіт або іншому науковому заході за профілем дисципліни	3–5

Для освітніх компонентів, які вивчаються впродовж двох і більше семестрів, загальна підсумкова оцінка визначається як середньозважена з урахуванням усіх оцінок, одержаних у попередніх і поточному семестрах.

Середньозважена оцінка визначається за формулою:

$$R_{\text{сзо}} = (R_1 \times K_1 + R_2 \times K_2 + R_3 \times K_3) / K_{\text{заг}},$$

де: $R_{\text{сзо}}$ – середньозважена оцінка за навчальну дисципліну;

R_1, R_2, R_3 – оцінки за семестровий контроль з навчальної дисципліни у відповідних семестрах за 100-бальною шкалою;

K_1, K_2, K_3 – обсяг навчальної дисципліни в кредитах ЄКТС, що вивчався у відповідному семестрі;

$K_{\text{заг}}$ – загальний обсяг навчальної дисципліни в кредитах ЄКТС.

Шкала та критерії оцінювання знань здобувачів вищої освіти на екзамен

Вид завдання	Бали	Критерії оцінювання
для 1-го теоретичного питання	6	теоретичне питання розкрито повністю, що свідчить про високий рівень володіння теоретичними та експериментальними дослідженнями. Відповіді повні на поставлені запитання, змістовні й обґрунтовані. Зауваження відсутні.
	5	у випадку наявних окремих неточностей чи недоліків в уточненні окремих позицій питання
	4	у випадку неповного розкриття питання білету чи відсутності відповіді на одне із теоретичних додаткових уточнюючих запитань
	3	у випадку достатньої характеристики теоретичного питання, але здобувач вищої освіти не демонструє вміння аналізувати.
	2	у випадку короткої характеристики теоретичного питання, здобувач вищої освіти не вірно трактує основні положення, факти, правила що веде до прийняття хибних рішень
	1	у випадку поверхневої характеристики теоретичного питання, не розкрив суті питання
	0	відсутність відповіді на теоретичне питання, що не дає можливість оцінити

		формування компетентностей та отримання програмних результатів навчання у здобувача вищої освіти
для 2 та 3-го теоретичного питання	7	теоретичне питання розкрито повністю, що свідчить про високий рівень володіння теоретичними та експериментальними дослідженнями. Відтворено терміни, надано термінологію на латинській мові. Відповіді повні на поставлені запитання, змістовні й обґрунтовані. Зауваження відсутні.
	6	теоретичне питання розкрито повністю, що свідчить про високий рівень володіння теоретичними та експериментальними дослідженнями. Відповіді повні на поставлені запитання, змістовні й обґрунтовані. Зауваження відсутні.
	5	у випадку наявних окремих неточностей чи недоліків в уточненні окремих позицій питання
	4	у випадку неповного розкриття питання білету чи відсутності відповіді на одне із теоретичних додаткових уточнюючих запитань
	3	у випадку достатньої характеристики теоретичного питання, але здобувач вищої освіти не демонструє вміння аналізувати.
	2	у випадку короткої характеристики теоретичного питання, здобувач вищої освіти не вірно трактує основні положення, факти, правила, що веде до прийняття хибних рішень
	1	у випадку поверхневої характеристики теоретичного питання, не розкрив суті питання
	0	відсутність відповіді на теоретичне питання, що не дає можливість оцінити формування компетентностей та отримання програмних результатів навчання у здобувача вищої освіти

Екзамен складається з 3 теоретичних питань. Максимальна кількість балів за екзамен – 20.