

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «Фізика»

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО НАВЧАЛЬНУ ДИСЦИПЛІНУ

Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський) 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: лекцій – 16 год., лабораторних занять – 14 год. Форма семестрового контролю – залік
Мова (-и) викладання	Державна
Навчально-науковий інститут / факультет, кафедра	Інженерно-технологічний факультет, кафедра будівництва та професійної освіти
Контактні дані розробника (-ів)	Рижкова Тетяна Юріївна, старший викладач, tetiana.ryzhkova@pdau.edu.ua, контактний тел. +38(0532)60-98-61, профайл: https://www.pdau.edu.ua/people/ryzhkova-tetyana-yuriyivna

МІСЦЕ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ В ОСВІТНІЙ ПРОГРАМІ

Статус навчальної дисципліни	Обов'язкова
Передумови для вивчення навчальної дисципліни	Вища математика
Компетентності	<p><i>Інтегральна компетентність</i></p> <p>Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів у сфері харчових технологій</p> <p><i>загальні:</i></p> <p>ЗК 1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності. ЗК 2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. ЗК 8. Навички здійснення безпечної діяльності. ЗК 9. Здатність розв'язувати поставлені задачі та приймати відповідні обґрунтовані рішення.</p> <p><i>спеціальні:</i></p> <p>СК 1. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу</p>
Програмні результати навчання	<p>ПРН 1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.</p> <p>ПРН 4. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.</p> <p>ПРН 18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.</p>

РОЛЬ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ У ФОРМУВАННІ СОЦІАЛЬНИХ НАВИЧОК (SOFT SKILLS)

ОК передбачає набуття здобувачами вищої освіти комплексу соціальних навичок (soft skills), притаманних сучасному фахівцю: здатність до абстрактного, логічного, критичного та системного мислення; здатність до самонавчання, саморозвитку, самоменеджменту; уміння аналізувати й інтерпретувати наукові дані для прийняття рішень у професійній діяльності; удосконалення дослідницьких навичок, що підвищує здатність адаптуватися до змін у професійному середовищі; виховання потреби систематичного оновлення своїх знань для їх практичного застосування; вміння організувати комунікації та роботу в команді.

МЕТА ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Формування у майбутнього фахівця знань про фізичні процеси, явища і закони для пізнання загальних закономірностей природи; оволодіння науковими та практичними теоріями і методами, що використовуються для розв'язання складних спеціалізованих задач та вирішення практичних проблем технічного спрямування, пов'язаних зі сферою харчових технологій; розвиток умінь і практичних навичок у дотриманні параметрів та контролі технологічних процесів в галузі харчових технологій.

ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Тема 1. Механіка. Акустика
Тема 2. Обертальний рух твердого тіла.
Тема 3. Пружні та пружньо-в'язкі властивості твердих тіл і біологічних тканин
Тема 4. Молекулярні явища
Тема 5. Закони термодинаміки
Тема 6. Основи електродинаміки. Електромагнетизм
Тема 7. Геометрична оптика. Хвильова оптика та фотометрія
Тема 8. Закони теплового випромінювання та фотоэффекту. Властивості атомного ядра.

МЕТОДИ НАВЧАННЯ І ВИКЛАДАННЯ

Методи організації та здійснення навчально-пізнавальної діяльності: словесні методи; наочні методи; практичні методи. Інноваційні та інтерактивні методи навчання: комп'ютерні, мультимедійні методи: використання мультимедійних презентацій. Методи контролю і самоконтролю за ефективністю навчально-пізнавальної діяльності: методи усного контролю, методи письмового контролю, методи самоконтролю.

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 навчальні завдання, передбачені робочою програмою, мають бути виконані у встановлений термін відповідно розкладу. Перескладання поточного та семестрового контролю відбуваються за наявності поважних причин з дозволу деканату. Перескладання поточного та підсумкового контролів відбувається за наявності поважних причин (наприклад, хвороба тощо) та з дозволу деканату; лабораторні завдання, завдання із самостійної роботи, які оформляються та здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються зі зменшенням оцінки (-30 %). Порядок повторного проходження контрольних заходів в Університеті регулюється «Положенням про організацію освітнього процесу в ПДАУ» (<http://surl.li/rfhrfb>) та «Положенням про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти в ПДАУ» (<http://surl.li/ymbaso>). Відповідно до нормативної бази університету повторне складання підсумкового контролю допускається не більше двох разів із кожної освітньої компоненти (ОК): один раз викладачу, другий – комісії, котра формується деканом факультету, за участю кафедри, відповідальної за реалізацію ОК. Оцінка, отримана в результаті другого повторного складання заліку є

	остаточною. Складання заліку для підвищення позитивної оцінки з ОК здійснюється тільки один раз на підставі заяви здобувача вищої освіти.
- ЩОДО АКАДЕМІЧНОЇ ДОБРОЧЕСНОСТІ	Здобувач вищої освіти повинен дотримуватись Кодексу академічної доброчесності (http://surl.li/cfsemz) та Кодексу про етику викладача та здобувача вищої освіти Полтавського державного аграрного університету (http://surl.li/ygqygh). Дотримання академічної доброчесності здобувачами освіти передбачає: самостійне виконання всіх навчальних завдань поточного та підсумкового контролів результатів навчання (для осіб з особливими освітніми потребами ця вимога застосовується з урахуванням їхніх індивідуальних потреб і можливостей); обов'язкове покликання на джерела інформації під час використання ідей, розробок, тверджень; дотримання норм законодавства про авторське право і суміжні права; надання достовірної інформації про результати власної навчальної, наукової, творчої діяльності, запозичені методики досліджень. Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням інформаційних технологій). Виконані навчальні роботи здобувач вищої освіти може перевірити на наявність текстових запозичень, використовуючи програми відкритого доступу (http://surl.li/sbpriiq). У раз виявлення факту плагіату здобувач вищої освіти отримує за завдання 0 балів і повинен повторно виконати його.
- ЩОДО ВІДВІДУВАННЯ ЗАНЯТЬ	Відвідування занять є обов'язковим компонентом оцінювання. За об'єктивних причин (наприклад, лікарняний, індивідуальний графік стажування тощо) навчання може відбуватись самостійно з використанням інформаційних технологій (у змішаній чи/та дистанційній формах за погодженням із викладачем курсу та деканом факультету) на засадах академічної доброчесності. При цьому здобувач вищої освіти має звітувати через електронну пошту або через систему дистанційного навчання LMS Moodle про стан виконання завдань.
- ЩОДО ЗАРАХУВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НЕФОРМАЛЬНОЇ / ІНФОРМАЛЬНОЇ ОСВІТИ	Здобувачі вищої освіти мають право на перезарахування результатів навчання, набутих у неформальній та інформальній освіті згідно відповідного Положення про порядок визнання результатів навчання, набутих у неформальній та інформальній освіті, здобувачами вищої освіти Полтавського державного аграрного університету. http://surl.li/zogpis . Здобувачі можуть самостійно на платформах онлайн-освіти, шляхом участі у короткострокових навчальних програмах і проектах (з обов'язковою видачею сертифіката) опанувати навчальний матеріал, який за змістом дозволяє набути очікувані навчальні результати за частиною освітнього компонента до початку або впродовж семестру, в якому опановується освітній компонент, проте не пізніше, ніж за місяць до встановленої дати семестрового контролю.
- ЩОДО ОСКАРЖЕННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ ОЦІНЮВАННЯ	Порядок оскарження результатів оцінювання здобувачів вищої освіти регламентується Положенням про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти в Полтавському державному аграрному університеті http://surl.li/zogpis . Нормативно-правові акти стосовно оскарження результатів навчання наведені на сторінці «Положення про освітню діяльність» сайту ПДАУ http://surl.li/qrfsta .
РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ	
Основні	
1. Братусь Т.І., Строкач М.С. Загальна фізика. Механіка. Молекулярна фізика. Термодинаміка фізики : навч. посібник. Київ: КПІ ім. Ігоря Сікорського, 2022. 130 с. URL: https://ela.kpi.ua/server/api/core/bitstreams/2dd711f8-bd19-43ca-869d-b3b51844efdb/content	

2. Бригінець В.П., Репалов І.М., Пономаренко Л.П., Якуніна Н.О. Збірник задач із загальної фізики : навч. посібник. К : КПІ ім. Ігоря Сікорського, 2022. 230 с. URL: <https://ela.kpi.ua/server/api/core/bitstreams/1c245253-8ac7-4310-aa13-a742beaec08/content>
3. Гоцульський В. Я., Поліщук Д.Д., Копійка О.К. Механіка : навчально-методичний посібник. Одеса : ОНУ, 2020. 178 с. URL: <https://dspace.onu.edu.ua/server/api/core/bitstreams/5caa5d69-a421-43d6-b173-09199de35a78/content>
4. Дідух Л.Д. Електрика та магнетизм : підручник. Тернопіль : Підручники і посібники, 2020. 464 с. URL: <http://surl.li/ssretz>
5. Колечкіна І., Рижкова Т. Фізика. Механіка : навчально-методичний посібник. Полтава : ПДМУ, ННЦПІГ, 2022. 139 с. URL: <http://repository.pdmu.edu.ua/handle/123456789/19460>.
6. Рижкова Т.Ю. Фізика. Лабораторний практикум : методичні рекомендації до виконання лабораторних робіт. Полтава : ПДАУ, 2024. 110 с.
7. Чолпан П. П. Фізика : підручник Київ : Знання, 2015. 3-тє вид., перероб. і допов. 663 с. URL: <https://drive.google.com/file/d/1Ps3HyvhdKXu9FkjDESvq5yRMX2N2qORM/view?usp=sharing>
8. Шкурдода Ю.О., Пасько О.О., Коваленко О.А. Фізика. Механіка, молекулярна фізика та термодинаміка : навчальний посібник. Суми : Сумський державний університет, 2021. 221 с. URL: <http://surl.li/ukvkuo>
9. Рохманов М.Я., Авотін С.С. Фізика з основами біофізики : навч. посіб. / за заг. ред. С.С. Авотіна; Харків : Харків. нац. аграр. ун-т., 2020. 291 с. URL: https://repo.btu.kharkov.ua/bitstream/123456789/4726/1/BIOPHYSICS%20h%20_1_%2020.pdf
10. Сливко Е.І., Мельнікова О.З., Іванченко О.З., Біляк Н.С., Прокопченко О.Є. Біофізика і фізичні методи аналізу : Навчальний посібник. Запоріжжя, 2018. 234 с. URL: <http://surl.li/lpkbr>
11. Бойко В.В., Залоїло І.А., Годлевська О.О. Практикум з біофізики : Навчальний посібник. В 2-х частинах. Ч. І. Біомеханіка. Київ : НУБіП, 2021. 572 с. URL: <https://dglb.nubip.edu.ua/server/api/core/bitstreams/2aafc94e-e6be-4bc0-a197-bb21c01a97ac/content>;
- Бойко В. В., Залоїло І. А., Посудін Ю.І. Практикум з біофізики : навчальний посібник для вищих навчальних закладів. Ч. ІІ. Біотермодинаміка. Біоелектрика та біомагнетизм. Фотобіологія. Київ : НУБіП, 2019. 486 с.
12. Братусь Т.І., Строкач М.С. Загальна фізика. Механіка. Молекулярна фізика. Термодинаміка фізики : навч. посібник. Київ: КПІ ім. Ігоря Сікорського, 2022. 130 с. URL: <https://ela.kpi.ua/server/api/core/bitstreams/2dd711f8-bd19-43ca-869d-b3b51844efdb/content>

Допоміжні

1. Посудін Ю.І. Фізика з основами біофізики : підручник. Київ : Світ, 2003. 400 с. URL: <https://dglb.nubip.edu.ua/items/e1d67033-ca51-4db4-b472-bc2214d5a9b6>
2. Король А.М., Андріяшик М.В. Фізика. Механіка, молекулярна фізика і термодинаміка. Електрика і магнетизм. Оптика. Елементи квантової механіки, фізики атома, атомного ядра і елементарних частинок: підручник для студентів вищих технічних навчальних закладів. Київ : Фірма „Інкос”, 2006. 344 с.
3. Кузьменко Г.М., Рижкова Т.Ю. Робототехніка у розвивальному навчанні студентів фізики як технологія реалізації STEM-освіти. Імідж сучасного педагога, 2024. № 4 (217). С. 13-18. URL: <http://isr.poipro.pl.ua/issue/view/18298/11221>; doi: [https://doi.org/10.33272/2522-9729-2024-4\(217\)-13-18](https://doi.org/10.33272/2522-9729-2024-4(217)-13-18).
4. Арндаренко В.М., Самойленко Т.В., Іванов О.М., Рижкова Т.Ю. Результати експериментальних досліджень по розподіленню падаючого зерна з тороподібної тарілки на пласку поверхню. Scientific Progress & Innovations. 2023. № 26 (1). С. 96–101. URL: <https://journals.pdaa.edu.ua/visnyk/article/view/1748>; doi: 10.31210/spi2023.26.01.15.
5. Рижкова Т.Ю., Кузьменко Г.М. SPICE-симулятори на лабораторних заняттях з електротехніки й електроніки. Збірник наукових праць викладачів, аспірантів, магістрантів і студентів фізико-математичного факультету. Полтава : ПП Астроя, 2021. С. 91-92. URL: <http://surl.li/lstdexx>.
6. Кузьменко Г., Рижкова Т. Трансдисциплінарний підхід як один з дидактичних принципів STEM-навчання фізики. Реформування вищої освіти в контексті забезпечення сталого розвитку суспільства : Дидаскал : часопис : зб. матеріалів Міжн. наук.-практ. конф., м. Полтава, 15–16 лист. 2022 р. Полтава, 2022. № 23. С. 198-200.
7. Почтар М.А., Рижкова Т.Ю. Моделювання механічних коливань за допомогою VBA MS EXCEL на лабораторних заняттях з фізики. Досягнення та перспективи галузі виробництва, переробки і

зберігання сільськогосподарської продукції : Матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції. Кропивницький: ЦНТУ. 2020. С. 107-108.

8. Рижкова Т.Ю., Волинець Я.Ю. Розв'язування фізичних задач професійного спрямування за допомогою прикладного програмного забезпечення. Новітні технології в агроінженерії: проблеми та перспективи впровадження : матеріали II Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції (02-03 червня 2022 р., м. Полтава). Полтава, 2022. С. 95-98. URL: <http://surl.li/keodhe>.

Інформаційні ресурси

1. Система дистанційного навчання ПДАУ : сайт. URL: <https://moodle.pdau.edu.ua/>
2. Національна бібліотека України імені В.І.Вернадського : сайт. URL: <http://www.nbuv.gov.ua>.
3. Бібліотека ПДАУ : сайт. URL: <https://www.pdau.edu.ua/content/biblioteka>.
4. TED IDEAS worth spreading : сайт. URL: <https://www.ted.com/search?q=physics>.
5. Комп'ютерне моделювання фізичних явищ : сайт. URL: <http://cmodel.in.ua>.
6. Physics World - the member magazine of the Institute of Physics : сайт. URL: <https://phys.org/journals/physics-world/>.

**Реквізити
затвердження**

Затверджено на засіданні кафедри будівництва та професійної освіти
протокол від 02.09.2024 р. № 1

Додаток до силябусу

СХЕМА НАРАХУВАННЯ БАЛІВ, ШКАЛА ТА КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Схема нарахування балів із навчальної дисципліни

Назва теми / Форма семестрового контролю	Форми контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти			
	Опитування	Виконання завдань самостійної роботи	Виконання завдань лабораторних робіт	Разом
Тема 1. Механіка. Акустика	4	6	12	22
Тема 2. Обертальний рух твердого тіла.	4		6	10
Тема 3. Пружні та пружньо-в'язкі властивості твердих тіл і біологічних тканин	4		6	10
Тема 4. Молекулярні явища	4	4	12	20
Тема 5. Закони термодинаміки	4	4		8
Тема 6. Основи електродинаміки. Електромагнетизм	4	4		8
Тема 7. Геометрична оптика. Хвильова оптика та фотометрія	4	4	6	14
Тема 8. Закони теплового випромінювання та фотоефекту. Властивості атомного ядра.	4	4		8
Разом	32	26	42	100

Шкала та критерії оцінювання

опитування

Кількість балів	Критерії оцінювання
4	Повна відповідь на запитання, висока активність на заняттях, що дає можливість оцінити здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях та показувати знання та розуміння предметної області із залученням фізичних законів та теорій у професійній діяльності, що передбачає застосування теоретичних основ та методів у сфері харчових технологій.
3	Неповна відповідь на запитання, середня активність роботи на заняттях, що дає можливість оцінити здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях та розуміти предметну область із залученням фізичних законів та теорій у професійній діяльності, що передбачає застосування теоретичних основ та методів у сфері харчових технологій.
2	Неповна відповідь на запитання, низька активність роботи на заняттях, яка дає можливість оцінити здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях та розуміти предметну область із залученням фізичних законів та теорій у професійній діяльності
0-1	Відсутність або часткова відповідь на запитання, низька активність роботи на заняттях, що не дає можливість оцінити здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях та розуміти предметну область із залученням фізичних законів та теорій у професійній діяльності

Виконання завдань самостійної роботи

Кількість балів	Критерії оцінювання
4 (6)	повне, вичерпне виконання завдань самостійної роботи, демонструє здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях та розуміння предметної області із залученням фізичних законів і теорій у професійній діяльності та проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних завдань, опрацьований теоретичний матеріал і завдання містять мінімальну кількість помилок чи неточностей, що дозволяє показати уміння розв'язувати поставлені задачі та приймати відповідні обґрунтовані рішення, що стосуються дотримання параметрів та контролю технологічні процеси в галузі харчових технологій з точки зору фізичних законів
3 (4-5)	виконання завдань самостійної роботи з деякою не чіткістю та заплутаністю, але це дозволяє оцінити розуміння предметної області із залученням фізичних законів і теорій у професійній діяльності та проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних завдань, опрацьований теоретичний матеріал і завдання містять невелику кількість помилок чи неточностей, що дозволяє показати уміння розв'язувати поставлені задачі та приймати відповідні обґрунтовані рішення, що стосуються дотримання параметрів та контролю технологічні процеси в галузі харчових технологій з точки зору фізичних законів
2 (2-3)	часткове виконання завдань самостійної роботи з допущенням помилок, що дозволяє оцінити розуміння предметної області із залученням фізичних законів і теорій у професійній діяльності та проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних завдань з певними неточностями та помилками, опрацьований теоретичний матеріал і завдання містять помилки, але вони не заважають показати уміння розв'язувати поставлені задачі та приймати відповідні обґрунтовані рішення, що стосуються дотримання параметрів та контролю технологічні процеси в галузі харчових технологій з точки зору фізичних законів
0-1	завдання не виконане або частково виконане завдання самостійної роботи з допущенням великої кількості помилок, що не дозволяє оцінити розуміння предметної області із залученням фізичних законів і теорій у професійній діяльності, відсутні або на низькому рівні проведений пошук та обробка науково-технічної інформації з різних джерел, демонструється або відсутність або часткова здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях та переважно нерозуміння предметної області із залученням фізичних законів і теорій у майбутній професійній діяльності (завдання потребує повторного виконання)

Виконання завдань лабораторних робіт

Кількість балів	Критерії оцінювання
6	високий рівень оволодіння практичними навичками: вміння самостійно проводити вимірювання та виконувати обчислення, вміння пояснити принцип користування обладнанням, приладами, вміння оцінити похибку вимірювань, вміння скласти письмовий звіт за результатами експериментів, самостійно робити висновки, надавати вичерпні відповіді на контрольні запитання, що дає можливість сформулювати здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях, висвітлювати знання і розуміння предметної області, здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями, навички здійснення безпечної діяльності під час виконання лабораторних робіт, показувати уміння розв'язувати поставлені задачі та приймати відповідні обґрунтовані рішення, що стосуються дотримання параметрів та контролю технологічні процеси в галузі харчових технологій з точки зору фізичних законів
4-5	виконання роботи з неточностями, що дозволяє сформулювати вміння самостійно проводити вимірювання та виконувати обчислення, вміння пояснити принцип

	користування обладнанням, приладами, вміння оцінити похибку вимірювань, вміння скласти письмовий звіт за результатами експериментів, самостійно робити висновки, надавати вичерпні відповіді на контрольні запитання, що дає можливість сформулювати здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях, висвітлювати знання і розуміння предметної області, здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями, навички здійснення безпечної діяльності під час виконання лабораторних робіт, показувати уміння розв'язувати поставлені задачі та приймати відповідні обґрунтовані рішення, що стосуються дотримання параметрів та контролю технологічні процеси в галузі харчових технологій з точки зору фізичних законів
2-3	експериментальні дослідження виконані з суттєвими помилками або неточностями, поверхнєве володіння навичками самостійно проводити вимірювання та виконувати обчислення, вміння пояснити принцип користування обладнанням, приладами, вміння оцінити похибку вимірювань, вміння скласти письмовий звіт за результатами експериментів та робити висновки за підказками викладача, відповіді на контрольні запитання надано не в повному обсязі, але це дає можливість сформулювати у здобувача вищої освіти здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях, висвітлювати знання і розуміння предметної області, здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями, навички здійснення безпечної діяльності під час виконання лабораторних робіт, показувати уміння розв'язувати поставлені задачі та приймати відповідні обґрунтовані рішення, що стосуються дотримання параметрів та контролю технологічні процеси в галузі харчових технологій з точки зору фізичних законів
1	лабораторна робота виконана з суттєвими помилками або неточностями, часткові володіння навичками самостійно проводити вимірювання та виконувати обчислення, вміннями пояснити принцип користування обладнанням, приладами, вміннями оцінити похибку вимірювань, вміннями скласти письмовий звіт за результатами експериментів та робити висновки, відповіді на контрольні запитання надано обмежено та не на всі питання, але це дає можливість сформулювати у здобувача вищої освіти здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях, висвітлювати знання і розуміння предметної області, здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями, навички здійснення безпечної діяльності під час виконання лабораторних робіт, показувати уміння розв'язувати поставлені задачі та приймати відповідні обґрунтовані рішення, що стосуються дотримання параметрів та контролю технологічні процеси в галузі харчових технологій з точки зору фізичних законів
0	низький рівень виконання лабораторної роботи, відсутнє розуміння принципу користування обладнанням та приладами, проведення вимірювань та виконання обчислень проходить з постійними консультаціями викладача, здобувач не розуміє принципів оцінки похибок вимірювань, складання письмового звіту за даними експериментів та написання висновків роботи виконуються під повним керівництвом викладача, відповіді на контрольні запитання не надано (бали не нараховуються, необхідне повторне виконання завдання), що не дає можливість оцінити формування компетентностей і досягнення програмних результатів.