

ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ
Навчально-науковий інститут денної освіти
Кафедра технологій харчових виробництв і ресторанного господарства

СИЛАБУС
навчальної дисципліни
«Технологія кето-харчових продуктів»
на 2025-2026 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	Зкурс
Освітня програма /спеціалізація	Ресторанні технології
Спеціальність	181 Харчові технології
Галузь знань	18 «Виробництво та технології»
Ступінь вищої освіти	бакалавр
Освітня кваліфікація	бакалавр з харчових технологій

ПІБ НПП, який веде дану дисципліну
науковий ступінь і вчене звання,
посада

Суткович Тетяна Юліанівна
к.т.н., доцент
доцент кафедри технологій харчових вироб-
ництв і ресторанного господарства

Контактний телефон	+38-095-93-99-679
Електронна адреса	tu.sutkovich@ukr.net
Розклад навчальних занять	http://schedule.puet.edu.ua/
Консультації	очна http://www.thvrg.puet.edu.ua/cont.php он-лайн: електронною поштою, пн-пт з 10.00-17.00
Сторінка дистанційного курсу	https://el.puet.edu.ua/

Опис навчальної дисципліни

Мета вивчення навчальної дисципліни	Формування у майбутнього спеціаліста технологічної грамотності, засвоєння знань з теорії виробництва кето-харчових продуктів, закономірностей технологічних процесів їх виробництва та вплив на стан здоров'я
Тривалість	5 кредитів ЄКТС/150 годин (лекції 20 год., лабораторне заняття 40 год., самостійна робота 90 год.)
Форми та методи навчання	Форми: лекції і лабораторні заняття із застосуванням комп'ютерної техніки. Методи: презентації, бесіди та дискусії, дистанційні лекції лабораторні робота, дистанційні консультації. Самостійна робота поза розкладом
Система поточного та підсумкового контролю	Поточний контроль: відвідування занять; навчальна робота на практичних заняттях: захист виконання домашнього завдання: виконання індивідуальних завдань; самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань; поточні модульні контрольні роботи. Підсумковий контроль: ПМК (залік)
Базові знання	Наявність знань з харчових технологій, технології продукції ресторанного господарства
Мова викладання	Українська

Перелік компетентностей, які забезпечує дана дисципліна, програмні результати навчання

№ з/п	Компетентності, якими повинен оволодіти студент	Програмні результати навчання
Загальні компетентності		
1.	(ЗК1). Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності	ПР 01. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.
2.	(ЗК 2). Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями	ПР 02. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.
	(ЗК 3). Здатність виявляти ініціативу та підприємливість	ПР 03. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.
	(ЗК 5). Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.	ПР 04. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК)		
3.	СК 1. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу	ПР 05. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.
	СК 2. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення.	ПР 07. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування
5.	СК 5. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.	ПР 08. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі

Тематичний план дисципліни

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Модуль 1. Основні аспекти кетогенної дієти		
Тема 1. Основні положення харчування за принципом кетогенних дієт. 1. Сучасні тенденції в нутріціології 2. Кетодієта та її особливості 2.1. Харчовий кетоз і як він працює. 2.2. Кетони та їх синтез. 2.3. Продукти, які слід уникати при кетогенній дієті.	Лабораторна робота 1. <u>Вивчення основних принципів кетогенних дієт</u> <i>Робота 1.</i> Використовуючи доступні джерела інформації опишіть принципи кетогенної дієти <i>Робота 2.</i> Використовуючи доступні джерела інформації опишіть переваги кетогенної дієти. <i>Робота 3.</i> Використовуючи доступні джерела інформації опишіть вплив кето-харчування на здоров'я людини	<u>Запитання до самопідготовки:</u> 1. Що таке харчовий кетоз і як він працює ? 2. Що таке кетони і де вони утворюються ? 3. Скільки часу потрібно, щоб регулювати кетоз після початку кетогенної дієти? 4. Чим відрізняється діабетичний кетоацидоз від харчового кетозу?

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
	Ро	
Тема 2. Важливі кето- стратегії 1. Кетоадаптованість та метаболічна гнучкість 2. Кроки переходу на кетодієту 3. Стратегії в кетогенному харчуванні	Лабораторна робота 2. <i>Дослідження правил та стратегій кето-харчування</i> <u>Робота 1.</u> Використовуючи доступні джерела інформації опишіть покрокову інструкцію переходу до кето-харчування <u>Робота 2.</u> Використовуючи доступні джерела інформації опишіть переваги кето-харчування. <u>Робота 3.</u> Використовуючи доступні джерела інформації опишіть вплив харчування за кетодієтою на розумову діяльність людини.	<u>Запитання до самопідготовки:</u> 1. Вплив кето-харчування на здоров'я людини 2. Як впливає кетодієта в поєднанні зі спортом на стан здоров'я людини. 3. На що спрямова програма кетогенної дієти ? 4. Охарактеризуйте кетодієту доктора Акса.
Тема 3. Сировина, яку використовують в кетогенному харчуванні. Її харчова цінність 1. Сировина з поліненасиченими жирними кислотами 2. Тваринна сировина (яловичина трав'яного відгодовування, яйця курей вільного вихулу) 3. Рослинна сировина (авокадо, маслини, олія extra virgin, горіхи та насіння, льон, чіа, конопляне масло	Лабораторна робота 3. <i>Вивчення особливостей технології приготування страв із сировини, яка відноситься до кетогрупи.</i> <u>Робота 1.</u> Виготовлення та дослідження характеристик страви «Перець фарширований чеддером та беконом». <u>Робота 2.</u> Виготовлення та дослідження характеристик страви «Гриби фаршировані шпинатом». <u>Робота 3.</u> Виготовлення та дослідження характеристик страви «Філадельфійський чізстейк». <u>Робота 4.</u> Виготовлення та дослідження характеристик страви «Сирна курочка в беконі».	<u>Запитання до самопідготовки:</u> 1. Екзогенні кетони 2. Корисні і некорисні жири 3. Цукрова залежність 4. Кетогенна харчова піраміда 5. Глікемічний індекс 6. Особливості сировини та харчових продуктів, необхідні для кето-дієти
Модуль 2. Особливості технології приготування кето-харчових продуктів		
Тема 4. Особливості приготування гарячих кето-страв 1. Характеристика сировини для приготування гарячих кето-страв та її переваги 2. Технологічні аспекти приготування гарячих кето-страв 3. Корисні властивості гарячих кето-страв 4. Особливості подачі	Лабораторна робота 4. <i>Вивчення особливостей технології приготування гарячих кето-страв.</i> <u>Робота 1.</u> Виготовлення та дослідження характеристик страви «Курка Кордон Блю». <u>Робота 2.</u> Виготовлення та дослідження характеристик страви «Запіканка із цвітної капусти». <u>Робота 3.</u> Виготовлення та дослідження характеристик страви «Рис із цвітної капусти». <u>Робота 4.</u> Виготовлення та дослідження характеристик страви «Паста із цукіні».	<u>Запитання до самопідготовки</u> 1. Поняття макроманіпуляції та кето-грипу. 2. Охарактеризуйте стратегії для збагачення кетодосвіду. 3. Охарактеризуйте властивості протеїнового порошку із кісткового бульйону. До яких страв його додають та з якою метою його використовують.
Тема 5. Холодні кето-закуски як принцип формування міцного здоров'я 1. Класифікація закусок	Лабораторна робота 5. <i>Вивчення особливостей технології приготування холодних кето-закусок</i>	<u>Запитання до самопідготовки</u> 1. Дайте характеристику кето-оптимізованому

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
2. Особливості сировини для приготування холодних кето-закусок 3. Технологічні аспекти приготування холодних кето-закусок 4. Переваги та недоліки холодних кето-закусок	<u>Робота 1.</u> Виготовлення та дослідження характеристик страви «Капрезе на шпажках». <u>Робота 2.</u> Виготовлення та дослідження характеристик страви «Рибай в часниковому соусі». <u>Робота 3.</u> Виготовлення та дослідження характеристик страви «Швидка кето-піцца». <u>Робота 4.</u> Виготовлення та дослідження характеристик страви «Гуакамоле».	протейновому порошку 2. Охарактеризуйте властивості органічної порошкоподібної зелені для олузнення організму. Як вона впливає на стан здоров'я людини.
Тема 6. Принципи приготування кето-хлібобулочних виробів 1. Характеристика сировини для виготовлення кето-хлібобулочних виробів 2. Особливості технологічних прийомів виготовлення кето-хлібобулочних виробів 3. Переваги та недоліки кето-хлібобулочних виробів	Лабораторна робота 6. <i>Вивчення особливостей технології приготування кето-хлібобулочних виробів</i> <u>Робота 1.</u> Виготовлення та дослідження характеристик страви «Кето-хліб». <u>Робота 2.</u> Виготовлення та дослідження характеристик страви «Хлібні полоски із кето-тіста». <u>Робота 3.</u> Приготування та дослідження страви «Кето-булочка з шоколадом».	<u>Запитання до самопідготовки</u> 1. Опишіть продукти, які ми повинні постійно споживати, при харчуванні за кетогенною дієтою (продукти з корисними жирами – ненасиченими; продукти з моненасиченими жирами; продукти з поліненасиченими жирами). 2. Охарактеризуйте властивості термогенних трав. Вкажіть їх переваги та недоліки. Як вони впливають на стан здоров'я людини?
Тема 7. Особливості приготування кето-десертів 1. Характеристика сировини для приготування кето-десертів 2. Основні технологічні прийоми при виробництві кето-десертів 3. Корисні властивості кето-десертів 4. Особливості подачі	Лабораторна робота 7. <i>Вивчення особливостей технології приготування кето-десертів</i> <u>Робота 1.</u> Виготовлення та дослідження характеристик страви «Шоколадний пудинг з авокадо». <u>Робота 2.</u> Виготовлення та дослідження характеристик страви «Кето-Брауні». <u>Робота 3.</u> Виготовлення та дослідження характеристик страви «Полуниця в шоколаді». <u>Робота 4.</u> Виготовлення та дослідження характеристик страви «Полуничне кето-морозиво».	<u>Запитання до самопідготовки</u> 1. Охарактеризуйте вплив кетогенного харчування на здоров'я людини. 2. Яких захворювань можна уникнути, харчуючись за принципами кетогенної дієти? 3. Охарактеризуйте властивості колагенового порошку. З якою метою його необхідно використовувати в харчуванні за принципами кетогенної дієти?
Тема 8. Технологія приготування кето-цукерок 1. Характеристика сировини та інгредієнтів для приготування кето-цукерок 2. Технології виробництва кето-цукерок 3. Корисні властивості кето-	Лабораторна робота 8. <i>Вивчення особливостей технології приготування кето-цукерок</i> <u>Робота 1.</u> Виготовлення та дослідження характеристик цукерок «Шоколадні кето-цукерки з мигдального борошна та арахісу». <u>Робота 2.</u> Виготовлення та дос-	<u>Запитання до самопідготовки</u> 1. Охарактеризуйте та наведіть приклади заміни високовуглеводних продуктів на низьковуглеводні

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
цукерок	лідження характеристик кето-цукерок «Цукерки з малиною та вершковим сиром». <u>Робота 3.</u> Виготовлення та дослідження характеристик кето-шоколадних медальйонів. <u>Робота 4.</u> Виготовлення та дослідження характеристик шоколадних кульок з мигдалем.	2. Охарактеризуйте що входить в поняття « загальна кількість вуглеводів» та « чистих вуглеводів»?
Тема 9. Особливості приготування кето-кондитерських виробів 1. Особливості сировини, яку використовують для приготування кето-кондитерських виробів 2. Технологія шоколадних і горіхових кето-виробів 3. Корисні властивості кето-кондитерських виробів	Лабораторна робота 9. <i>Приготування кето-кондитерських виробів</i> <u>Робота 1.</u> Виготовлення та дослідження характеристик страви «Кето-бісквіт в кружці». <u>Робота 2.</u> Виготовлення та дослідження характеристик страви «Шоколадне кето-морозиво». <u>Робота 3.</u> Виготовлення та дослідження характеристик страви «Мус із авокадо». <u>Робота 4.</u> Дослідження технології та дослідження характеристик кето-козинаків.	<u>Запитання до самопідготовки</u> 1. Продукти, які ми можемо вживати помірно, харчуючись за принципами кето-дієти. 2. Охарактеризуйте продукти, як не можна споживати, харчуючись за принципами кето-дієти.
Тема 10. Технології приготування кето-напоїв 1. Характеристика сировини 2. Технологія приготування холодних та гарячих кето-напоїв 3. Корисні властивості кето-напоїв та їх подача	Лабораторна робота 10. Особливості приготування кето-напоїв <u>Робота 1.</u> Виготовлення та дослідження характеристик гарячого кето-шоколаду. <u>Робота 2.</u> Виготовлення та дослідження характеристик полунично-ванільного кето-смузі <u>Робота 3.</u> Виготовлення та дослідження характеристик зеленого кето-смузі. <u>Робота 4.</u> Виготовлення та дослідження характеристик кето-коктейлю «Золоте молоко з куркумою».	<u>Запитання до самопідготовки</u> 1. Термогенні трави в харчуванні за принципом кето-дієти. 2. Особливості кето-харчування під час подорожей 3. Метаболічні кето-продукти

Інформаційні джерела Основні

1. Россі Лінн. Насолоджуйся кожним шматочком: як усвідомлено їсти, любити своє тіло і жити з радістю. Видавництво Наталії Переверзевої, 2022. 208 с. ISBN 978-617-95102-1-2.
2. Д. Робергаймер, С.Сімпсон. Їж як тварини. Природа здорового харчування. Видавництво Yakaboo Publishing, 2022. 232 с. ISBN 978-617-7933-30-3
3. Р. Найт, Б.Бюлер. Прислухайтесь до свого організму. Вплив крихітних мікробів. Видавництво «Vivat», 2018. 252с.
4. Джої Хулін. Розум & боули. Видавництво Старого лева, 2024. 176с.

5. Ліза Москоні. Їжа для мозку. Наука розумного харчування. Видавництво Наш формат, 2019. 336с.
6. Г.Понцер. Наш метаболізм. Калорії, вага та секрети міцного здоров'я. Видавництво: Книжковий клуб «Клуб книжкового дозвілля», 2022. 416с. ISBN 978-617-12-9379-3.
7. Джейсон Фанг. Код ожиріння. Секрети втрати ваги. Видавництво: Книжковий клуб «Клуб книжкового дозвілля», 2021. 352с. ISBN 9786171289734.
8. Василенко І. Вегетаріанська кухня. Смачно, етично, естетично К.: Видавництво «Vivat». 2022, 256 с.
9. Сольвіта Калугіна-Булка. Мистецтво Кето 2. Видавництво: Marginesy, Польща. 2023. 368с.
10. Дмитрієва А.В. Вступ до ведичної медицини. Наукове видання / А. В. Дмитрієва. Київ : Расаяна. 2015. 129 с.
11. Здорова, щаслива. Мудрість аюверди для сучасної жінки / Кейті Сілкоккс. Книжковий клуб «Клуб Сімейного Дозвілля» 2019, 331 с.
12. Кетодієта. Як жити довго і думати швидко / О. Ісламкіна. К.: Фоліо. 2020. 235 с.
13. Основи фізіології харчування; навч. посіб. / К. В. Дуденко та інші: Харківський держ. ун-т харч. та торгівлі Харків. 2017. 216 с
14. Павловська Л. Ф. Фізіологія харчування Л. Ф. Павловська, Н. В. Дуденко. В. В. Євлаш. Харків: Світ книг. 2018. 416 с.
15. Капрельянц Л.В. Лікувально-профілактичні властивості харчових продуктів та основи дієтології: навч. посібник / Л. В. Капрельякц. А. П. Петросьяц. Одеса. 2011. 269 с.

Додаткові

1. Болтова Н.В. Продукти харчування нової генерації. Міжнародна науково-практична конференція "Розвиток харчових виробництв, ресторанного та готельного господарств і торгівлі: проблеми, перспективи, ефективність» (14 травня 2015 р.). Харків : ХДУХТ. 2015. Ч. 1. С. 56-58.
2. M. A. Reger, S. T. Henderson, C. Hale, et al., «Effects of Beta-Hydroxybutyrate on Cognition in Memory-Impaired Adults», *Neurobiology of Aging* 25 (March 2004): 311–314.
3. Chenxi Qin, J. Lv, Y. Guo, et al., «Associations of Egg Consumption with Cardiovascular Disease in a Cohort Study of 0.5 Million Chinese Adults», *Heart* (May 2018).
4. Mohammed Y. Yakoob, P. Shi, W. C. Willett, et al., «Circulating Biomarkers of Dairy Fat and Risk of Incident Diabetes Mellitus among Men and Women in the United States in Two Large Prospective Cohorts», *Circulation* 133 (March 2016): 1645–1654.
5. Brianna J. Stubbs, P. J. Cox, R. D. Evans, M. Cyranaka, K. Clarke, and H. de Wet, «A Ketone Ester Drink Lowers Human Ghrelin and Appetite», *Obesity* 26 (February 2018): 269–273.
6. M. Jackowska, J. Brown, A. Ronaldson, and A. Steptoe, «The Impact of a Brief Gratitude Intervention on Subjective Well-Being, Biology and Sleep», *Journal of Health Psychology* 21 (October 2016): 2207–2217.
7. Sarah J. Hallberg, A. L. McKenzie, P. T. Williams, et al., «Effectiveness and Safety of a Novel Care Model for the Management of Type 2 Diabetes at 1 Year: An Open-Label, Non-Randomized, Controlled Study», *Diabetes Therapy* 9 (April 2018): 583–612.
8. Положишнікова Л.О., Суткович Т. Ю., Олійник Н. В. Розширення асортименту безглютенних мучних кондитерських виробів. *Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. Серія «Технічні науки»*, (3), 2022. С.20-27.
9. Олійник Н.В. Доцільність використання шроту конопляного насіння в технології рибних січених виробів / Н.В. Олійник, Т.Ю. Суткович, Ю.Г. Наконечна / Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі: зб. наук. пр. / відпов. ред. О.І. Черевко. Харків: ХДУХТ, 2021. Вип. 1 (33). С. 42-50.
10. Суткович Т.Ю. Технологія фруктово-ягідного мармеладу з підвищеним вмістом БАП / Т.Ю.Суткович, Н.В.Олійник / *Scientific Collection «InterConf»*, (86): with the Proceedings of the 1st International Scientific and Practical Conference «Scientific paradigm in the context of technologies and society development» (November 18-19, 2021). Geneva, Switzerland: Protonique, 2021. P.579-583.
11. Суткович Т.Ю. Використання ультразвукової обробки яблук для збільшення виходу соку / Т.Ю.Суткович, В.В.Юшкова, Т.Ю.Бородай / *Scientific Collection «InterConf»*, (87): with the Proceedings of the 1st International Scientific and Practical Conference «Concepts for the development of society's scientific potential» (November 21-22, 2021). Prague, Czech Republic: Author-publishers miscellaneous, 2021. P.327-331.
12. Суткович Т.Ю., Горобець О.М., Шелудько В.М., Положишнікова Л.О. Використання каротиновмісної сировини в технології сирцевих пряників. *Вісник Львівського торговельно-*

економічного університету. Львів, 2021. №25. С.120-126.

13. Суткович Т.Ю., Положишникова Л.О. Застосування інновацій при попередній обробці дичини /Економічний, організаційний та правовий механізм підтримки і розвитку підприємництва : колективна монографія ; за ред. О. В. Калашник, Х. З. Махмудова, І. О. Яснолоб. Полтава : Видавництво ПП «Астроя», 2020. С. 260-268.

Програмне забезпечення навчальної дисципліни

1. Загальне програмне забезпечення, до якого входить пакет програмних продуктів Microsoft Office.

2. Спеціалізоване програмне забезпечення комп'ютерної підтримки освітнього процесу з навчальної дисципліни, яке включає перелік конкретних програмних продуктів: мультимедійні презентації, програмний засіб «OpenTest 2.0». Тестування проводиться під час проведення занять (поточний контроль) і під час підсумкового контролю знань, дистанційний курс у системі дистанційного навчання ПУЕТ.

Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання

Політика оцінювання здобувачів вищої освіти. Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75% від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності). Перескладання модулів відбувається із дозволу провідного викладача за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).

Положення про організацію освітнього процесу

<https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/06/polozhennya-pro-organizaciyu-osvitnogo-proczesu-1.pdf>

Положення про порядок та критерії оцінювання знань, вмінь та навичок здобувачів вищої освіти

https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_por_kryt_ocinyuvannya.pdf

Порядок ліквідації здобувачами вищої освіти академічної заборгованості

<https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/por-likvid-akad-zaborgovanosti.pdf>

Політика щодо відвідування. Відвідування занять є обов'язковим компонентом. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, працевлаштування, міжнародне стажування) навчання може відбуватись в режимі он-лайн.

Політика щодо академічної доброчесності. Здобувач повинен дотримуватися принципів академічної доброчесності, зокрема недопущення академічного плагіату, фальсифікації, фабрикації, списування під час поточного, рубіжного та підсумкового контролю. Списування під час контрольних робіт та поточних тестів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування та підготовки практичних завдань в процесі заняття. В ПУЕТ діють:

Кодекс честі студента

https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/kodeks_chesti_studenta.pdf

Положення про академічну доброчесність

https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_akadem_dobrochesnist.pdf.

Положення про запобігання випадків академічного плагіату

<https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-zapobigannyavypadkam-akademichnogo-plagiatu.pdf>

Політика визнання результатів навчання визначена такими документами:

Положення про порядок перезарахування результатів навчання, здобутих в іноземних та вітчизняних закладах освіти

https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_por_perezarah_rez_zvo.pdf

Положення про академічну мобільність здобувачів вищої освіти

https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozha_pro_akademichnu_mobilnist.pdf

Положення про порядок визнання результатів навчання здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти посилення; інфографіка (розділ Освіта/Організація освітнього процесу/Неформальна освіта) <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-poryadok-vyznannya-rezultativ-navchannya-zdobutyh-shlyahom-neformalnoyi-ta-abo-informalnoyi-osvity.pdf>

Політика вирішення конфліктних ситуацій:

Положення про правила вирішення конфліктних ситуацій <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-pravyla-vyrishennya-konfliktnyh-sytuacij-u-puet.pdf>

Положення про апеляцію результатів підсумкового контролю у формі екзамену https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_pro-apel_pidscontr.pdf

Уповноважена особа з питань запобігання та виявлення корупції

<https://puet.edu.ua/zapobigannya-ta-protidiya-korupciyi/>

Політика підтримки учасників освітнього процесу:

Психологічна служба: <https://puet.edu.ua/psychologichna-pidtrymka-v-puet/>

Студентський омбудсмен (Уповноважений з прав студентів) ПУЕТ

<https://puet.edu.ua/other-divisions/studentskyj-ombudsmen-upovnovazhenyj-z-prav-studentiv-puet/>

Уповноважений з прав корупції <https://puet.edu.ua/zapobigannya-ta-protidiya-korupciyi/>

Безпека освітнього середовища: Інформація про безпечність освітнього середовища ПУЕТ наведена у вкладці «Безпека життєдіяльності» <https://puet.edu.ua/pro-puet/bezpeka-zhyttyediyalnosti/>

Оцінювання

Підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни розраховується через поточне оцінювання

Види робіт	Максимальна кількість балів
Модуль 1. (теми 1-3): відвідування занять (3 бали); навчальна робота на лабораторних заняттях (4,5 балів); самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань (4,5 балів); тестування (3 бали); виконання поточної модульної контрольної роботи (10 балів);	25
Модуль 2. (теми 4-10): відвідування занять (14 балів); навчальна робота на практичних заняттях (7 балів); самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань (7 балів); тестування (7 балів); виконання поточної модульної контрольної роботи (20 балів); Підсумкове тестування	55 20
Всього	100

Шкала оцінювання знань студентів за результатами підсумкового контролю з навчальної дисципліни «Технологія кето-харчових продуктів»

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ECTS	Оцінка за національною шкалою
90-100	A	відмінно
82-89	B	добре
74-81	C	
64-73	D	
60-63	E	задовільно
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни