

**Критерії оцінювання на модульному контролі спеціальностей  
«Фармація», «Клінічна фармація», «Технологія парфумерна-косметичних засобів» з  
дисципліни «Нутриціологія та броматологія» на 2017-2018 н. р.**

**Модуль 1. Броматологія**

Дисципліна «Нутриціологія та броматологія» включає 2 модулі по 1 змістових модулі в кожному. Максимальна кількість балів, що виставляється здобувачу вищої освіти за кожний опанований модуль – 100 балів. Рейтингова оцінка з модулю визначається як сума балів поточного і підсумкового контролів. При оцінюванні успішності навчання здобувача вищої освіти враховується його теоретична підготовка і практичні вміння.

Поточний контроль здійснюється на кожному занятті, визначає теоретичні знання та практичні навички, які оцінюються в балах. Загальна максимальна сума поточного контролю складає 60 балів, мінімальна – 36.

Підсумковий контроль здійснюється по завершенню модуля. До підсумкового контролю допускаються здобувачі вищої освіти, які виконали всі види робіт, передбачені навчальною програмою та при вивченні модуля набрали кількість балів, не меншу за мінімальну (36). Під час проведення підсумкового контролю оцінюються теоретичні знання з усього модулю. Максимальна кількість балів підсумкового контролю дорівнює 40 балам, мінімальна - 24. Здобувачі вищої освіти, які не набрали мінімальної кількості балів мають право на співбесіду з викладачем.

Рейтинг дисципліни, яка складається з 1 модуля, визначається як сума балів за поточний і підсумковий контролі. Рейтинг дисципліни, яка складається з 2 модулів формується як середньоарифметична сума балів за два модуля.

При письмовому оцінюванні теоретичних знань під час поточного і підсумкового контролю, як правило, використовуються тести і завдання. В залежності від оцінки теми заняття, розділу або всієї дисципліни і загальної кількості відповідей в білеті для кожної вірної відповіді визначається певна кількість балів.

**"Відмінно"** - систематичні знання з броматології в обсязі програми, повне, обґрунтоване викладання питань загальної характеристики, складу нутрієнтів, методів контролю якості та свіжості харчових продуктів, методів визначення фальсифікації харчових продуктів, питань сумісності харчових продуктів і лікарських засобів, вміння застосувати знання для вирішення ситуаційних завдань, пов'язаних з якісними харчовими продуктами, хороша орієнтація в питаннях НТД. Повний, обґрунтований, логічний відповідь на основні та додаткові питання.

**"Добре"** - програмний матеріал засвоєний повністю. Відповідь обґрунтована, аргументована. Допущені незначні помилки, неточності, які виправлені після зауважень викладача.

**"Задовільно"** - засвоєні основні положення програми. Відповідь неповна, без обґрунтувань, пояснень. Слабкі знання нормативної документації, значні труднощі в питаннях аналізу харчових продуктів та сумісності з ЛЗ. Помилки усуваються за додатковими питаннями викладача.

**"Незадовільно"** - знання не систематичні, уривчасті. У відповідях допущені грубі, принципові помилки. Труднощі у визначенні методів аналізу, складі макро-мікронутрієнтів, сумісності з ЛЗ при вирішенні завдань, які не усунуті після навідних запитань.

**Оцінювання якості засвоєння навчального матеріалу дисципліни проводиться за національною шкалою та шкалою ECTS.**

Національна шкала	Шкала ECTS		Рейтингова оцінка
5	A	відмінно	90-100
4	B	добре	82-89
	C		74-81
3	D	задовільно	64-73
	E		60-63
2	FX	незадовільно	35-59
	F		1-34