

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
 ЗАХІДНОУКРАЇНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
 НАВЧАЛЬНО-НАУКОВИЙ ІНСТИТУТ ІННОВАТИКИ,
 ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ ТА ІНФРАСТРУКТУРИ

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор навчально-наукового
 інституту інноватики,
 природокористування та
 інфраструктури

Василь БРИЧ



2024 р.

ЗАТВЕРДЖУЮ

Проректор з
 науково-педагогічної роботи

Віктор СТРОВЕРХОВ



2024 р.

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор навчально-наукового
 інституту інформатичних
 технологій

Владим ПИТЕЛЬ



2024 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА

з дисципліни

ВСТУП ДО ФАХУ

ступінь вищої освіти – бакалавр

галузь знань – 18 Виробництво та технології

спеціальність – 181 Харчові технології

освітньо-професійна програма «Харчові технології та продовольча безпека»

кафедра агробіотехнологій

Форма навчання	Курс	Семестр	Лекції (год.)	Практ. (год.)	ІРС (год.)	Тренінг (год.)	Самост. робота студ. (год.)	Разом (год.)	Екзамен
Денна	1	1	32	14	3	6	65	120	1
Заочна	1	1	8	4	-	-	108	120	2

Тернопіль – ЗУНУ
 2024

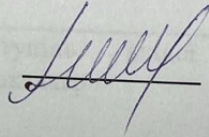
30.08.2024

Робоча програма складена на основі освітньо-професійної програми підготовки бакалавра галузі знань **18 Виробництво та технології** спеціальності **181 Харчові технології** затвердженої Вченою радою ЗУНУ (протокол №11 від 26 червня 2024 р.).

Робочу програму склала к. т. н, доцент Людмила Бейко

Робоча програма розглянута та затверджена на засідання кафедри агробіотехнологій, протокол № 1 від 27 серпня 2024 р.

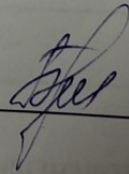
Завідувач кафедри



д. с.-г.н., с.н.с. Антін ШУВАР

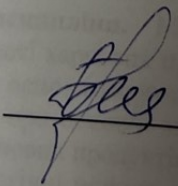
Розглянуто та схвалено групою забезпечення спеціальності «181 Харчові технології», протокол № 1 від 28 серпня 2023 р.

Голова групи
забезпечення спеціальності



к. т. н., доц. Людмила БЕЙКО

Гарант ОПП



к. т. н., доц. Людмила БЕЙКО

СТРУКТУРА РОБОЧОЇ ПРОГРАМИ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ “ВСТУП ДО ФАХУ”

1. Опис дисципліни “Вступ до фаху”

Дисципліна “Вступ до фаху”	Галузь знань, спеціальність, СВО	Характеристика навчальної дисципліни
Кількість кредитів – 4	Галузь знань: Виробництво та технології	Статус дисципліни: обов’язкова Мова навчання: українська
Кількість залікових модулів – 3	Спеціальність 181 Харчові технології	Рік підготовки: <i>Денна – 1</i> <i>Заочна – 1</i> Семестр: <i>Денна – 1</i> <i>Заочна – 2</i>
Кількість змістових модулів – 3	Ступінь вищої освіти – бакалавр	Лекції: <i>Денна - 32 год.</i> <i>Заочна — 8 год.</i> Практичні заняття: <i>Денна - 14 год.</i> <i>Заочна - 4 год.</i>
Загальна кількість годин – 120		Самостійна робота: <i>Денна – 65 год.</i> <i>Заочна - 108 год.</i> Тренінг, – 6 год. Індивідуальна робота – 3 год.
Тижневих годин – 3 з них аудиторних – 3		Вид підсумкового контролю – екзамен

2. Мета і завдання дисципліни “ВСТУП ДО ФАХУ”

2.1. Мета вивчення дисципліни. Метою викладання навчальної дисципліни “Вступ до фаху” є набуття студентами компетенцій і компетентностей про академічну доброчесність, поняття корупція, законодавством України про вищу освіту, правами студентів, основи наукової інформації, бібліографії та бібліотекознавство, основною сировиною та асортиментом харчових підприємств.

Дисципліна “Вступ до фаху” належить до переліку нормативних навчальних дисциплін, що пропонуються в рамках циклу професійної підготовки бакалаврів зі спеціальності 181 Харчові технології. Дана дисципліна викладається на першому курсі у першому семестрі.

Структурно курс “Вступ до фаху” побудований з урахуванням міждисциплінарних зв’язків та направлений на подальше засвоєння та систематизацію базових понять загальної хімії, поглиблення знань, необхідних при вивченні наступних хімічних, біологічних та харчових дисциплін.

2.2. Завданням дисципліни є: вивчення положень про академічну доброчесність, основи бібліографії та основні напрямки та перспектив розвитку, розуміння проблем у підприємницьких формуваннях переробної харчової галузі та вміння застосовувати зарубіжний досвід розвитку харчової промисловості .

Студенти повинні знати: принципи академічної доброчесності, основи бібліографії, історію розвитку та перспективи харчової промисловості. Також застосовувати отримані

теоретичні знання при розв'язанні практичних завдань.

2.3. Найменування та опис компетентностей, формування котрих забезпечує вивчення дисципліни:

<i>Інтегральна компетентність</i>	
Здатність особи вирішувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми у певній галузі професійної діяльності або у процесі навчання, що передбачає застосування певних теорій та методів відповідних наук і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.	
<i>Загальні компетентності</i>	
ЗК 1.	Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності
ЗК 2.	Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.
ЗК5.	Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел
ЗК13.	Здатність реалізувати свої права та обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини та громадянина в Україні.
ЗК 14'	Здатність ухвалювати рішення та діяти, дотримуючись принципу неприпустимості корупції та будь-яких інших проявів недоброчесності.
<i>Фахові компетентності:</i>	
K26.	Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію.

2.4. Передумови для вивчення дисципліни.

Вивчення курсу “Вступ до фаху” передбачає наявність систематичних та ґрунтовних знань із суміжних курсів, цілеспрямованої роботи над вивченням спеціальної літератури, активної роботи на лекціях та практичних заняттях, самостійної роботи та виконання індивідуальних завдань.

2.5. Результати навчання:

ПР01.	Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.
ПР 2.	Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.
ПР04.	Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань
ПР21.	Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.
ПР26.	Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо.
ПР27.	Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя

3. Програма навчальної дисципліни “Вступ до фаху”

Змістовний модуль 1. Політика у сфері вищої освіти.

Тема 1. Вступ, предмет та завдання курсу. Державна політика у сфері вищої освіти.

1. Вступ, предмет та задачі курсу. Мета вивчення дисципліни.
2. Основні Закони України про освіту.

Тема 2. Основні вимоги освітньо – професійної програми для вищих навчальних закладів.

1. Обсяги освітніх програм за рівнями вищої освіти
2. Вимоги до освітньої програми .
3. Акредитація освітньої програми.

Тема 3.Поняття академічної доброчесності.

1. Поняття академічної доброчесності
2. Дотримання академічної доброчесності
3. Дотримання академічної доброчесності здобувачами освіти

Тема 4. Порухення академічної доброчесності.

1. Види порушень академічної доброчесності
2. Види академічної відповідальності
3. Академічна відповідальність за порушення академічної доброчесності здобувачів освіти
4. Порядок виявлення та встановлення фактів порушення академічної доброчесності

Тема 5. Академічна доброчесність в системі правових засобів протидії корупції у сфері освіти та науки.

1. Поняття та види корупційних правопорушень у сфері освіти та науки.
2. Закон про протидію корупції.

Тема 6. Основні вимоги освітньо – професійної програми для вищих навчальних закладів.

1. Напрямок базової вищої освіти та відповідних кваліфікаційних рівнів для харчової технології та інженерії.
2. Характеристика стандарту освіти 181 спеціальності “Харчові технології” першого (бакалаврського) рівня вищої освіти.

Тема 7. Врегулювання конфліктних ситуацій у ВНЗ.

1. Врегулювання конфлікту інтересів у Західноукраїнському національному університеті.
2. Процедури врегулювання конфліктних ситуацій в Західноукраїнському національному університеті.
3. Систему внутрішнього забезпечення якості освіти в Західноукраїнському національному університеті.

Тема 8. Основні принципи забезпечення високої розумової працездатності студентів.

1. Побут, праця, відпочинок студента у Західноукраїнському національному університеті.
2. Реалізація можливостей студентів у Західноукраїнському національному університеті.

Змістовний модуль 2. Основи наукової інформації, бібліографії, та бібліотекознавства, науково-дослідна робота студентів.

Тема 9. Поняття бібліографічної інформації.

1. Система "документ — споживач" як джерело виникнення бібліографічної інформації .

2. Зовнішня структура БІ або форми її існування.
3. Документально-бібліографічні потреби як причина виникнення основних суспільних функцій БІ

Тема 10. Структура практичної бібліографічної діяльності: загальна характеристика.

1. Компонентна структура практичної бібліографічної діяльності: її процеси.
2. Суб'єкти бібліографічної діяльності.
3. Об'єкти бібліографічної діяльності.
4. Бібліографічний пошук як вихідна основа всіх бібліографічних процесів

Тема 11. Використання ШІ у роботі студента.

1. Штучний інтелект та його роль в освіті.
2. Переваги та недоліки штучного інтелекту в системі освіти.

Змістовний модуль 3. Основні фактори і показники якості харчової продукції і сировини.

Тема 12. Загальна характеристика харчової промисловості.

1. Класифікація галузей харчової промисловості.
2. Основні завдання переробної харчової промисловості

Тема 13. Асортимент продукції і сировина харчової промисловості.

1. Характеристика асортименту готової продукції харчового виробництва.
2. Комплексне використання сировини

Тема 14. Загальні поняття та відомості про технологію, інженерію та розвиток харчових виробництв, характеристика технологічного процесу .

1. Загальна характеристика харчової промисловості.
2. Системний аналіз у харчових виробництвах.
3. Розвиток харчових виробництв.

Тема 15. Інтенсифікація виробництва й основні шляхи розвитку харчової промисловості .

1. Інтенсифікація виробництва і основні шляхи розвитку харчової промисловості.
2. Хімізація і комплексне використання сировини в харчовій промисловості .

4. Структура залікового кредиту навчальної дисципліни

Денна форма навчання

Тема	Кількість годин					
	Лекції	Практичні заняття	СРС	Тренінг	ІРС	Контрольні заходи
Змістовний модуль 1. Політика у сфері вищої освіти.						
Тема 1. Вступ, предмет та завдання курсу. Державна політика у сфері вищої освіти	2		5		2	Поточне опитування
Тема 2. Основні вимоги освітньо – професійної програми для вищих навчальних закладів.	2	2	5			Поточне опитування
Тема 3. Поняття академічної доброчесності.	4	2	5	1		Поточне опитування
Тема 4. Порушення академічної доброчесності.	2					Поточне опитування
Тема 5 Академічна доброчесність в системі правових засобів протидії корупції у сфері освіти та науки.	2		5			Поточне опитування
Тема 6. Основні вимоги освітньо – професійної програми для вищих навчальних закладів.	2	2	5			Поточне опитування
Тема 7. Врегулювання конфліктних ситуацій у ВНЗ.	2		5			Поточне опитування
Тема 8. Основні принципи забезпечення високої розумової працездатності студентів.	2		5			Модульне тестування
Змістовний модуль 2. Основи наукової інформації, бібліографії, та бібліотекознавства, науково-дослідна робота студентів.						
Тема 9. Поняття бібліографічної інформації.	2		5		2	Поточне опитування
Тема 10. Структура практичної бібліографічної діяльності: загальна характеристика.	2	2	5	1		Поточне опитування
Тема 11. Використання ІІІ у роботі студента.	2	2	4			Модульне тестування
Змістовний модуль 3. Основні фактори і показники якості харчової продукції і сировини						
Тема 12. Загальна характеристика харчової промисловості.	2		4		2	Поточне опитування
Тема 13. Асортимент продукції і сировина харчової промисловості. Комплексне використання сировини.	2	2	4	1		Поточне опитування
Тема 14. Загальні поняття та відомості про технологію, інженерію та розвиток харчових виробництв, характеристика технологічного процесу	2		4			Поточне опитування
Тема 15. Інтенсифікація виробництва й основні шляхи розвитку харчової промисловості	2		3			Модульне тестування
Разом	32	14	65	3	6	120

5. Тематика практичних занять

Практичне заняття №1.

Структура ВНЗ. Відмінність організації і методики навчання у вищій школі

Мета роботи — ознайомитись із структурою та особливостями організації навчального процесу ВНЗ.

1. Історія і структура університету.
2. Особливості навчання у ВНЗ.
3. Інформаційне забезпечення навчального процесу.

Рекомендована література: 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15,16

Практичне заняття №2.

Права і обов'язки студентів.

Мета роботи — Ознайомитись із правами та обов'язками студентів.

1. Права та обов'язки студентів.
2. Кодекс академічної доброчесності Західноукраїнського національного університету.
3. Етичний кодекс Західноукраїнського національного університету.
4. Кодекс корпоративної культури Західноукраїнського національного університету.

Рекомендована література: 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15,16

Практичне заняття №3. Основні вимоги освітньо – професійної програми для вищих навчальних закладів.

Мета роботи — ознайомитися з основними вимогами освітньо – професійної програми для вищих навчальних закладів.

1. Обсяги освітніх програм за рівнями вищої освіти
2. Вимоги до освітньої програми .
3. Акредітація освітньої програми.

Рекомендована література: 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15,16

Практичне заняття №4. Академічна доброчесність.

Мета роботи — ознайомитися з поняттям академічної доброчесності.

1. Види порушень академічної доброчесності
2. Види академічної відповідальності
3. Академічна відповідальність за порушення академічної доброчесності здобувачів освіти
4. Порядок виявлення та встановлення фактів порушення академічної доброчесності

Рекомендована література: 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15,16

Практичне заняття №5.

Врегулювання конфліктних ситуацій у ВНЗ.

Мета роботи —ознайомитись із процедурою врегулювання конфліктних ситуацій в Західноукраїнському національному університеті.

1. Врегулювання конфлікту інтересів у Західноукраїнському національному університеті.
2. Процедури врегулювання конфліктних ситуацій в Західноукраїнському національному університеті.
3. Систему внутрішнього забезпечення якості освіти в Західноукраїнському національному

університеті.

Рекомендована література: 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15,16

Практичне заняття №6. Основи фізіології харчування та загальні принципи харчових виробництв.

Мета роботи — ознайомитися з основою фізіології харчування та загальними принципами харчових виробництв.

1. Характеристика основних харчових речовин
2. Загальні поняття та відомості про технологію, інженерію та розвиток харчових виробництв, характеристика технологічного процесу
3. Класифікація та стисла характеристика харчових виробництв.

Рекомендована література: 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15,16

Практичне заняття №7. Правила оформлення звітних матеріалів.

1. Вимоги до оформлення титульного листа.
2. Вимоги до оформлення розділів та підрозділів звітних матеріалів.
3. Правила написання тексту.
4. Оформлення формул.
5. Оформлення ілюстрацій.
6. Оформлення таблиць.
7. Зміст.
8. Оформлення списку використаних джерел.

Рекомендована література: 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15,16

6. Самостійна робота

Виконання самостійної роботи студента є одним з обов'язкових складових модулів для успішного оцінювання з дисципліни. У процесі виконання та оформлення теми студент може використовувати комп'ютерну техніку, певні програми. Реферат або презентація повинен бути підготовлений у відповідності до встановлених вимог та публічний захист перед керівником курсу та однокурсниками.

Теми самостійної роботи:

1. Історія і структура університету.
2. Особливості навчання у ВНЗ.
3. Інформаційне забезпечення навчального процесу.
4. Права та обов'язки студентів .
5. Кодекс академічної доброчесності Західноукраїнського національного університету.
6. Етичний кодекс Західноукраїнського національного університету.
7. Кодекс корпоративної культури Західноукраїнського національного університету.
8. Врегулювання конфлікту інтересів у Західноукраїнському національному університеті.
9. Процедури врегулювання конфліктних ситуацій в Західноукраїнському національному університеті.
10. Систему внутрішнього забезпечення якості освіти в Західноукраїнському національному університет .
11. Законодавство України про вищу освіту. Право громадян про вищу освіту

12. Значення їжі в житті людини.
13. Види харчування людини
14. Поняття: харчова, біологічна і енергетична цінність
15. Особливості організму студента.
16. Вплив на організм студентів зміни звичного способу життя, збільшення обсягу інформації
17. Характеристика підкомплексів АПК.
18. Пріоритетні напрямки розвитку харчової промисловості в екологічному світогляді.
19. Основні етапи розвитку і задачі технології як науки
20. Інтенсифікація виробництва й основні шляхи розвитку харчової промисловості
21. Професія «технолог харчового виробництва»
22. Професія «технолог ресторанного господарства»
23. Найважливіші технологічні поняття і визначення
24. Харчування студентів.
25. Енергетичний баланс технологічних процесів харчової промисловості.
26. Принципи раціоналізації підприємства

Вимоги до оформлення реферату: обсяг: 10-15 сторінок машинописного тексту, включаючи всі структурні елементи (титильну сторінку, зміст, список використаної літератури).

Шрифт Times New Roman, розмір -14; міжрядковий інтервал -1,5; поля — 2,0 з усіх боків; абзацний відступ — 1,25;

7. Тренінг

Метою проведення тренінгу є створення неформального, невимушеного спілкування, яке відкриває перед групою студентів варіанти розвитку та розв'язання проблеми з питань фізіологічних аспектів якості харчових продуктів.

Головним завданням тренінгу є формування у студентів системи базових навичок у вивченні дисципліни. Структура тренінгу передбачає виконання студентами командного проєкту на визначену тематику, його презентація та спільне обговорення отриманих результатів.

Порядок проведення тренінгу:

- 1) Вступна частина проводиться з метою ознайомлення студентів з темою заняття.
- 2) Організаційна частина полягає у створенні робочого настрою у колективі студентів, визначенні правил проведення тренінгового заняття. Можлива наявність роздаткового матеріалу у вигляді таблиць, довідників.
- 3) Практична частина реалізується шляхом виконання завдань студентами одноосібно та у групах 2-3 особи з визначених питань та проблем тренінгу.
- 4) Підбивання підсумків. Обговорюються результати виконаних завдань. Відбувається обмін думками та ідеями, які будуть винесені на тренінгові заняття.

Тематика тренінгу:

- 1) опрацювати актуальну аналітичну та статистичну інформацію стосовно системи вищої освіти у країні, академічної доброчесності, фаху харчових технологій з відкритих джерел;
- 2) навчитися правильно оформити літературне посилання, та використовувати інформацію ШІ;
- 3) сформулювати та обґрунтувати позицію команди щодо пропозицій, які б покращили освітньо-професійну програму та навчання здобувачів.

8. Методи навчання

У навчальному процесі застосовуються лекції, практичні заняття, консультації, самостійна робота, тестування, тренінг.

9. Засоби оцінювання та методи демонстрування результатів навчання

1. Словесні методи (лекції, пояснення, дискусії)
2. Наочні методи
 - ілюстрації (світлини, таблиці, схеми тощо),
 - демонстрування: презентації, відеофільми, спостереження та досліди.
3. Практичні методи: розрахункові завдання, практичні роботи.

Засоби оцінювання

1. Поточне опитування;
2. Модульне тестування та опитування;
3. Практичне вирішення професійних завдань.
4. Оцінювання результатів виконаної самостійної роботи;
5. Екзамен.

10. Критерії, форми поточного та підсумкового контролю

Підсумковий бал (за 100-бальною шкалою) з дисципліни визначається як середньозважена величина, залежно від питомої ваги кожної складової залікового кредиту:

Для екзамену.%

<i>Модуль 1</i>		<i>Модуль 2</i>	<i>Модуль 3</i>	<i>Модуль 4</i>
<i>20%</i>	<i>20%</i>	<i>5%</i>	<i>15%</i>	<i>40%</i>
<i>Поточне оцінювання</i>	<i>Модульний контроль 1</i>	<i>Тренінг</i>	<i>Самостійна робота</i>	<i>Екзамен</i>
Оцінювання здійснюється шляхом усного опитування не рідше як один раз на два заняття. Оцінка визначається як середнє арифметичне з оцінок, отриманих під час занять.	Виконання модульного завдання, яке складається із одного теоретичного питання, однієї задачі та 10 тестів за змістом навчального модуля	Оцінка за виконання завдання (презентація)	Оцінка за виконання завдання	1. Тестові завдання (10 тестів по 5 балів за тест)- макс. 50 балів. 2. Теоретичне питання 1- макс. 25 балів. 3. Завдання 1- макс. 25 балів.

Пропуски практичних або лабораторних занять обов'язково відпрацьовуються в години консультацій, в іншому випадку вони вважаються оцінкою "0" та враховуються при визначенні середнього арифметичного. Для здобувачів, які навчаються за індивідуальним графіком навчання, поточне оцінювання проводиться шляхом консультацій, та шляхом виконання завдань в системі "Moodle".

Шкала оцінювання:

За шкалою ЗУНУ	За національною шкалою	За шкалою ECTS
90–100	Відмінно	A (відмінно)
85–89	Добре	B (дуже добре)
75-84		C (добре)
65-74	Задовільно	D (задовільно)
60-64		E (достатньо)
35-59	Незадовільно	FX (незадовільно з можливістю повторного складання)
1-34		F (незадовільно з обов'язковим повторним курсом)

11. Інструменти, обладнання та програмне забезпечення, використання яких передбачає навчальна дисципліна

№	Найменування	Номер теми
1	Робоча програма навчальної дисципліни	1–15
2	Лекції (електронний варіант)	1–15
3	Завдання до виконання практичних занять та індивідуальної роботи	1–15
4	Тестові завдання (електронний варіант)	1–15
5	Мультимедійне забезпечення викладання лекцій. Платформа Moodle.wunu.edu.ua On – line платформа ZOOM	1–15

12. Література

1. Довідник користувача ЄКТС [Електронний ресурс]. URL: http://mdu.in.ua/Ucheb/dovidnik_koristuvacha_ekts.pdf (дата звернення: 04.11.2017).

2. Закон України «Про вищу освіту» [Електронний ресурс]. URL: <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/1556-18> (дата звернення: 04.11.2017).

3. Закон України «Про освіту» [Електронний ресурс]. URL: <http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/2145-19> (дата звернення: 04.11.2017).

4. Національна рамка кваліфікацій. <http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/1341-2011-p>. 5. Постанова Кабінету Міністрів України від 30 грудня 2015 р. № 1187 «Ліцензійні умови провадження освітньої діяльності закладів освіти» (в редакції постанови Кабінету Міністрів України від 10 травня 2018 р. № 347) [Електронний ресурс]. URL: <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/347-2018-p> (дата звернення: 04.08.2018).

6. Рекомендації до структури і змісту робочої програми навчальної дисципліни. Додаток 2 до листа МОН України від 9.07.2018 №1/9-434. 11

7. Стандарти і рекомендації забезпечення якості на європейському освітньому просторі. URL: http://www.britishcouncil.org.ua/sites/default/files/standards-and-guidelines_for_qa_in_the_ehea_2015.pdf (дата звернення: 04.11.2017).

8. [Етичний кодекс ученого України](#) — Київ: НАН України, 2009.

8. Основи фізіології та гігієни харчування: / підручник Н. В. Дуденко [та ін.] – Суми : Університетська книга, 2019. – 555 с.

9. Практикум з фізіології харчування / Н. В. Дуденко [та ін.] – Дніпропетровськ : Пороги», 2004. – 183 с.

10. Решта С. П., Пилипенко Л. М., Данилова О. І. Фізіологічні аспекти оцінки якості харчових продуктів: навчальний посібник. - Херсон: ОЛДШ-ПЛЮС, 2021.-334с.

11. Лист Міністерства освіти і науки України «Щодо забезпечення академічної доброчесності у закладах вищої освіти» (від 26.10.2017 р. №1/9-565). URL: <https://mon.gov.ua/storage/app/media/npa/5a1fe9d9b7112.pdf>

12. Лист Міністерства освіти і науки України «Рекомендації щодо запобігання академічному плагіату та його виявлення в наукових роботах (авторефератах, дисертаціях, монографіях, наукових доповідях, статтях тощо)» (від 15.08.2018 р. № 1/11-8681) URL: <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/v8681729-18>

13. Лист Міністерства освіти і науки України «Щодо рекомендацій з академічної доброчесності для закладів вищої освіти» (від 23.10.2018 р. №1/9-650). URL: <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/v-650729-18>

14. Лист Міністерства освіти і науки України «Запобігання окремих проблем і помилок у практиках забезпечення академічної доброчесності: Аналітична записка» (від 20.05.2020 р. № 1/9-263). URL: <https://mon.gov.ua/ua/npa/do-pitannya-uniknennya-problem-i-pomilok-u-praktikah-zabezpechennya-akademichnoyi-dobrochesnos>

15. Рішення Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти «Рекомендації для закладів вищої освіти щодо розробки та впровадження університетської системи забезпечення академічної доброчесності» (від 29.10.2019 р. №11). URL: <https://naqa.gov.ua/wp-content/uploads/2019/10/Рекомендації%cc%88-ЗВО-система-забезпечення-академічної%cc%88-доброчесності>

16. Маккейн Д., Павела Г. Принципова боротьба за академічну доброчесність — думка професорів Центру академічної доброчесності. URL: <http://www.saiup.org.ua/resursy/pryntsypova-borotba-za-akademichnu-dobrochesnist-dumka-profesoriv-tsentru-akademichnoyi-dobrochesnost>