

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ТАВРІЙСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
імені В.І. ВЕРНАДСЬКОГО
Навчально-науковий інститут управління, економіки та
природокористування
Кафедра публічного управління, туризму та
готельно-ресторанної справи**



ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор інституту


Володимир ГОРНИК

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Технологія продукції ресторанного господарства

Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти

галузь знань 24 "Сфера обслуговування"

спеціальність 241 "Готельно-ресторанна справа"

освітньо-професійна програма "Готельно-ресторанна справа"

РОЗРОБНИК сiлабусу:

к.е.н, доцент, доцент кафедри публiчного управлiння, туризму та готельно-рестроанної справи



Олена МІТАЛ

Розглянуто та схвалено на засiданнi кафедри публiчного управлiння, туризму та готельно-рестроанної справи

Протокол №1 вiд 28.08.2025р.

Завiдувач кафедри



Ірина ПЕТРОВСЬКА

Гарант освiтньо-професiйної програми "Готельно-ресторанна справа"

к.е.н, доцент, доцент кафедри публiчного управлiння, туризму та готельно-рестроанної справи



Олена МІТАЛ

ОК25. Технологія продукції ресторанного господарства

Галузь знань	24 Сфера обслуговування
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
Освітній рівень	перший (бакалаврський)
Освітня програма	Готельно-ресторанна справа
Мова викладання	Українська
Тип дисципліни	Обов'язкова
Курс та семестр вивчення	Курс 4, семестр 7, 8
Обсяг	8 кр. ЄКТС / 240 годин
Розподіл за видами занять	Лекції: 30 год., Практичні: 30 год., Лабораторні: 20 год., Самостійна робота: 160 год.
Форма семестрового контролю	Залік, Екзамен
ОК, що передують	Гігієна та санітарія в галузі, Основи нутриціології, Організація ресторанного господарства, Барна справа, Кулінарна етнологія,
Викладач	Мітал Олена Георгіївна, к.е.н., доцент, доцент кафедри публічного управління, туризму та готельно-ресторанної справи mital.olena@tnu.edu.ua
Кафедра	Публічного управління, туризму та готельно-ресторанної справи e-mail: kaf_igr@tnu.edu.ua

Мета дисципліни

Набуття здобувачами знань і навичок розробки, приготування та подачі харчових продуктів і страв із дотриманням технологічних вимог, стандартів якості та безпеки у ресторанному господарстві.

Перелік компетентностей, які забезпечує навчальна дисципліна та програмні результати навчання

Загальні та спеціальні компетентності формуються з відповідно до інтегральної компетентності - здатності розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач:

ЗК08 Навики здійснення безпечної діяльності

ЗК10 Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

СК01 Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

СК06 Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства

СК07 Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.

СК09 Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

СК10 Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу .

СК14 Здатність організовувати харчування в закладах ресторанної та рекреаційної сфери з урахуванням потреб споживачів різних полікультурних та етнічних груп і рекомендацій щодо раціонального харчування.

Програмні результати навчання:

РН05 Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

РН06 Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.

РН09 Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

РН10 Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.

РН23 Знати та застосовувати технології виробництва і використання харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій.

Зміст навчальної дисципліни

Тема 1. Загальні уявлення про організацію виробництва продукції ресторанного господарства

Асортимент і класифікація продукції ресторанного господарства. Види кулінарної обробки продуктів. Механічна обробка продуктів. Теплова обробка продуктів. Виробничий процес виготовлення продукції ресторанного господарства.

Тема 2. Теплова кулінарна обробка продуктів

Значення теплової кулінарної обробки продуктів. Характеристика основних способів теплової обробки продуктів. Характеристика процесу варіння: основним способом, припускання, на водяній бані, на парі, під тиском, у вакуумі. Характеристика процесу смаження: основним способом, у великій кількості жиру, без жиру, у духовій шафі, на відкритому вогні, під інфрачервоним випромінюванням. Характеристика комбінованих та допоміжних способів теплової обробки. Характеристика процесу тушкування, запікання, варіння з наступним смаженням, пасерування, бланшування,

обсмалювання, термоустаткування. Особливості теплової кулінарної обробки продуктів у конвекційних і пароконвекційних печах. Призначення та принцип дії конвекційної печі. Призначення та принцип дії пароконвекційної печі. Технологія приготування продукції ресторанного господарства у конвекційних та пароконвекційних печах. Теплова обробка продуктів у мікрохвильовій печі. Особливості теплової обробки охолоджених, швидкозаморожених напівфабрикатів, виробів, страв. Переваги мікрохвильового розігрівання швидкозаморожених страв. Характеристика спеціального посуду для розігрівання продукції у мікрохвильовій печі.

Тема 3. Перші страви. Особливості приготування та подачі.

температурою подавання, за способом приготування, за характером рідкої основи. Характеристика супового відділення гарячого цеху. Норми виходу супів, підбір посуду для подавання. Асортимент, характеристика супів заправних. Технологія приготування борщів, щів, капустаків, розсольників, солянок, супів картопляних. Норми виходу супів заправних, підбір посуду для подавання, температура подавання, вимоги до якості. Асортимент, характеристика бульйонів прозорих, супів-пюре, кулешів. Технологія приготування різних видів бульйонів. Призначення і використання витяжок. Асортимент і технологія приготування гарнірів до бульйонів. Технологія приготування супів-пюре, супів кремів. Технологія приготування кулешів. Норми виходу, підбір посуду для подавання, температура подавання, вимоги до якості. Асортимент, характеристика молочних, холодних, солодких супів. Технологія приготування молочних супів. Технологія приготування холодних супів та особливості їх споживання. Технологія приготування солодких супів. Норми виходу, підбір посуду для подавання, температура подавання, вимоги до якості

Тема 4. Соуси, особливості приготування, підбору та подачі

Значення соусів у харчуванні, їх класифікація. Соуси із загусниками. Асортимент, приготування та кулінарне призначення соусів червоних. Підбір соусів червоних до страв. Вимоги до якості. Асортимент, приготування та кулінарне призначення соусів білих, соусів грибних, сметанних та молочних. Підбір соусів до страв. Вимоги до якості. Соуси яєчно-масляні та суміші масляні. Асортимент, особливості приготування та кулінарне призначення соусів яєчно-масляних та сумішей масляних. Підбір соусів до страв. Вимоги до якості. Соуси на олії та оцті. Асортимент, особливості приготування та кулінарне призначення соусів на олії та оцті (майонез, маринади, заправні). Підбір соусів до страв. Вимоги до якості. Соуси солодкі. Асортимент, приготування та кулінарне призначення соусів солодких: соуси на основі фруктів і ягід, соуси десертні. Підбір соусів до страв. Вимоги до якості. Соуси, що випускаються харчовою промисловістю. Асортимент соусів, що випускаються харчовою промисловістю (соус майонез, томатні, фруктові соуси, гірчиця). Характеристика соусів (паст) для макаронних виробів: соус із петрушки, соус горіхово-вершковий, песто.

Тема 5. Страви з овочів та грибів. Асортимент та особливості приготування і подачі

Значення страв з овочів та грибів у харчуванні. Значення клітковини, пектину, що містяться в овочах. Підбір овочевих страв до різного виду м'яса, риби. Процеси, що відбуваються під час теплової обробки овочів. Страви та гарніри з овочів.

Асортимент, характеристика страв та гарнірів із овочів: варених, припущених, смажених, тушкованих, запечених. Підбір соусів. Вимоги до якості, умови, строки реалізації. Норми виходу. Страви із грибів. Асортимент, характеристика страв із грибів: варених, смажених, запечених. Підбір соусів. Вимоги до якості, умови та строки реалізації. Норми виходу.

Тема 6. Страви з круп, бобових та макаронних виробів. Роль у сучасній кулінарії.

Технологія приготування розсипчастих каш. Технологія приготування в'язких каш. Технологія приготування рідких каш. Страви з круп. Асортимент, характеристика страв із круп. Підбір соусів. Вимоги до якості, умови, строки реалізації. Норми виходу. Страви та гарніри з бобових. Харчова цінність бобових. Правила варіння бобових. Асортимент, характеристика страв і гарнірів із бобових. Підбір соусів. Вимоги до якості, умови, строки реалізації. Норми виходу. Страви та гарніри з макаронних виробів. Способи варіння макаронних виробів. Асортимент, характеристика страв та гарнірів із макаронних виробів. Підбір соусів. Підбір посуду для подавання страв.

Тема 7. Страви з риби і морепродуктів Особливості кулінарної обробки та подачі.

Значення рибних страв у харчуванні, їх класифікація за способом теплової обробки. Енергетична цінність страв з риби. Способи кулінарної обробки для приготування страв з риби. Фізико-хімічні зміни в процесі теплової обробки риби. Температура подачі, підбір соусів, посуду для подачі страв з риби. Страви із риби. Асортимент, кулінарна характеристика страв із риби: варених, припущених, смажених, тушкованих, запечених. Підбір гарнірів і соусів до рибних страв. Підбір посуду для подавання. Вимоги до якості, умови та строк реалізації страв з риби. Натуральна січена, котлетна рибні маси. Асортимент, кулінарна характеристика страв із натуральної січеної, котлетної рибної маси. Підбір гарнірів і соусів. Вимоги до якості, умови та строк реалізації. Страви із морепродуктів. Асортимент, кулінарна характеристика страв із нерибних морепродуктів. Підбір гарнірів і соусів. Вимоги до якості, умови та строк реалізації.

Тема 8. Страви з м'яса, субпродуктів, птиці та кроликів

Значення м'ясних страв у харчуванні. Класифікація гарячих м'ясних страв за способом теплової обробки. Поєднання м'яса із овочами, бобовими, крупами, макаронними виробами. Характеристика змін м'яса у процесі теплової обробки. Температура при подаванні готових м'ясних страв. Підбір посуду. Страви з м'яса і субпродуктів. Загальні правила варіння м'яса. Асортимент, характеристика варених, смажених, запечених, тушкованих страв із м'яса і субпродуктів. Підбір гарнірів, соусів, посуду для подавання страв. Вимоги до якості, умови та строк реалізації. запечених страв із м'яса і субпродуктів. Страви з січеної натуральної та котлетної мас з м'яса. Технологія приготування натуральної січеної маси м'яса. Асортимент, характеристика страв з січеної натуральної маси м'яса. Технологія приготування котлетної маси м'яса. Асортимент, характеристика страв з котлетної маси м'яса. Підбір гарнірів, соусів, посуду для подавання страв. Вимоги до якості, умови та строк реалізації. Значення страв з птиці, дичини і кроликів у харчуванні. Харчова цінність м'яса птиці, дичини, кролів. Спосіб теплової обробки м'яса птиці, кроликів. Норма закладки солі, спецій і зелені для приготування страв із птиці, кроликів. Температура при подаванні готових

м'ясних страв. Підбір посуду. Страви з птиці, дичини і кроликів. Асортимент, характеристика варених і припущених, смажених, тушкованих страв з птиці, дичини, кролика. сортимент, кулінарна характеристика страв із філе птиці. Підбір гарнірів, соусів, посуду для подавання страв. Вимоги до якості, умови та строк реалізації.

Тема 9. Страви з яєць, яєчних продуктів та сиру .

Класифікація яєць, продукти їх переробки. Характеристика поживних речовин яйця. Поділ яєць курячих харчових залежно від строку зберігання, якості і маси. Характеристика яєчних продуктів: яєчний меланж, яєчний порошок. Страви із яєць. Способи варіння яєць. Асортимент, кулінарна характеристика страв із яєць. Вимоги до якості, норми виходу, умови та строк реалізації страв з яєць. Страви із сиру свіжого. Значення страв з сиру в харчуванні. Асортимент, кулінарна характеристика холодних страв із свіжого сиру. Асортимент, кулінарна характеристика варених страв із свіжого сиру. Вимоги до якості, норми виходу, умови та строк реалізації страв. Вимоги санітарії та особистої гігієни

Тема 10. Солодкі страви та напої

Характеристика солодких страв. Класифікація солодких страв за складом і способом приготування, за температурою подавання. Особливості оформлення солодких страв. Харчова цінність солодких страв. Характеристика робочого місця приготування солодких страв на виробництві. Холодні солодкі страви. Технологія приготування і подавання холодних солодких страв: натуральні фрукти та ягоди, компоти, киселі, желе, муси, самбуки, креми, морозиво. Підбір посуду, вимоги до якості, строки реалізації. Гарячі солодкі страви. Технологія приготування і подавання гарячих солодких страв: яблука печені, яблука з рисом, яблука в тісті, яблучна бабка (шарлотка яблучна), пудинги (сухарний, рисовий), грінки з фруктами солодкі. Підбір посуду, вимоги до якості, строки реалізації. Гарячі і прохолодні напої. Поділ напоїв на холодні і гарячі. Асортимент, технологія приготування, правила подавання гарячих напоїв, прохолодних напоїв, коктейлів молочних. Вимоги до якості. Вимоги санітарії та особистої гігієни.

Тема 11. Страви та кулінарні вироби з борошна

Технологічні властивості борошна, підготовка його до виробництва. Характеристика робочого місця для приготування страв з борошна. Характеристика властивостей борошна. Значення клейковини у складі борошна. Поділ пшеничного борошна на сильне, середнє, слабке. Фарші та начинки для страв і кулінарних виробів з борошна. Технологія приготування фаршів та начинок з м'яса, риби, овочів, грибів, фруктів та ягід. Вимоги до якості, умови та строки реалізації. Технологія приготування прісного тіста. Технологія приготування тіста для вареників, для пельменів. Асортимент, технологія приготування, відпускання страв із борошна: вареників, пельменів, галушок, локшини домашньої, грінок, млинчиків. Вимоги до якості, умови та строки реалізації. Способи приготування тіста дріжджового, його різновиди. Технологія приготування дріжджового тіста безопарним способом. Технологія приготування дріжджового тіста опарним способом. Асортимент, технологія приготування кулінарних виробів із тіста дріжджового. Вимоги до якості, умови та строки реалізації. Тісто для млинців і оладок. Технологія приготування і подавання млинців і оладок. Технологія приготування піци різних видів і фаршів до неї. Технологія приготування тіста для піци із додаванням дріжджів. Технологія приготування тіста

для піци без дріжджовим способом. Основи для піци на білому та червоному соусі. Асортимент і технологія приготування різних видів піци.

Тема 12. Інноваційні технології продукції ресторанного господарства

Молекулярна кулінарія та інноваційні технології харчування. Сучасна декоративна різьба по овочах і фруктах – карвінг. Фудпейрінг – майстерність у поєднанні.

Структура навчальної дисципліни

Тема	Кількість годин				
	Всього	у тому числі			
		лекції	практичні	лабораторні	самостійна робота
Тема 1	12	2	2		8
Тема 2	24	4	4		16
Тема 3	18	2	2	2	12
Тема 4	18	2	2	2	12
Тема 5	16	2	2	2	10
Тема 6	16	2	2	2	10
Тема 7	16	2	2	2	10
Тема 8	32	4	4	2	22
Тема 9	32	4	4	2	22
Тема 10	20	2	2	2	14
Тема 11	18	2	2	2	12
Тема 12	18	2	2	2	12
Усього годин	240	30	30	20	160

Політика курсу

Політика відвідування. Здобувач має відвідувати лекційні та практичні/семінарські/лабораторні заняття згідно розкладу, виконувати передбачені види робіт та проходити поточний та семестровий контроль. Роботи, не виконані через відсутність здобувача на заняттях (окрім робіт, що передбачають колективне виконання, представлення чи обговорення або особливі умови виконання) можуть бути здані через електронну платформу не пізніше, ніж за 10 календарних днів до дати семестрового контролю.

Політика оцінювання. Оцінювання роботи здобувача здійснюється окремо за кожну виконану роботу, згідно встановлених критеріїв, в межах максимальної оцінки

за цю роботу. Максимальна оцінка та критерії оцінювання за кожен вид роботи доводяться до відома здобувача на початку курсу.

Оцінювання презентацій, доповідей, опитувань, активності в аудиторії тощо здійснюється після їх представлення або наприкінці аудиторного заняття. Оцінювання своєчасно зданих письмових робіт та тестових контролів здійснюється протягом тижня після їх надання. Результати оцінювання оголошуються в аудиторії або через електронну платформу. Здобувач має право отримати від викладача пояснення щодо отриманих ним оцінок та висловити незгоду: для оцінок оголошених в аудиторії – безпосередньо після завершення заняття; при оголошенні через електронну платформу – протягом доби після отримання оцінки. При виникненні протиріч та неоднозначності в оцінюванні – вони вирішуються на користь здобувача. Здобувач має право опротестувати отриману оцінку у встановленому порядку відповідно до Положення про організацію освітнього процесу.

Здобувач допускається до проходження семестрового контролю за умови, що сума балів, набраних за час проходження курсу та максимальної кількості балів за семестровий контроль, є не меншою за 60. Перескладання семестрового контролю у встановленому порядку можливе тільки у випадку, якщо здобувач отримав незадовільну оцінку.

Політика щодо термінів виконання та перескладання. Виконання робіт має здійснюватися у встановлені та оголошені викладачем строки. Письмові роботи та тестові завдання, не виконані здобувачем своєчасно або через відсутність здобувача на заняттях можуть бути здані через електронну платформу не пізніше, ніж за 10 календарних днів до дати семестрового контролю. При оцінюванні робіт, що здаються з порушенням терміну, або через відсутність на заняттях без поважних причин, а також робіт, повернутих на доопрацювання / переробку через суттєве порушення формальних вимог або вимог академічної доброчесності, може застосовуватися понижуючий коефіцієнт 0,8.

З дозволу викладача, здобувач має право один раз повторно виконати завдання з метою підвищення оцінки. Якщо отримана при перескладанні оцінка є нижчою за попередню, то результат визначається як середнє двох оцінок.

Перескладання доповідей, презентацій, усного опитування, інших видів роботи, що передбачають колективне виконання та/або безпосереднє спілкування не передбачене.

Політика академічної доброчесності. При виконанні завдань здобувачі мають дотримуватися вимог академічної доброчесності. Окремі порушення у вигляді некоректного запозичення та посилання на джерела, а також низька унікальність роботи і зловживання засобами генеративного штучного інтелекту, є підставою для зниження оцінки. Для робіт, які містять ознаки фабрикації, фальсифікації та

несамостійного виконання, подальше оцінювання здійснюється після отримання пояснень від здобувача.

Роботи, щодо яких встановлено порушення академічної доброчесності у вигляді академічного плагіату, фабрикації та фальсифікації, роботи компілятивного характеру, роботи, повністю або в значній мірі створені штучним інтелектом, а також роботи, в яких виявлено використання інструментів штучного підвищення унікальності та маскуванню плагіату, не розглядаються і не оцінюються.

Використання засобів генеративного штучного інтелекту допускається лише у якості допоміжного інструменту, або з позначенням контенту створеного ШІ, якщо викладачем не встановлені додаткові дозволи, рекомендації чи обмеження. Зловживання засобами штучного інтелекту, зокрема для генерації відповідей та есеїв розглядається як несамостворене виконання і є підставою для відхилення роботи.

Під час проходження поточного та семестрового контролю здобувач має право користуватися тільки дозволеними викладачем засобами та ресурсами. Отримання будь-якої інформації від сторонніх осіб під час проходження контролю, а також використання заборонених засобів та джерел є підставою для відсторонення здобувача від проходження контролю без оцінювання його результатів.

Політика гнучкої траєкторії навчання та інклюзії. Здобувач має право на реалізацію гнучкої траєкторії навчання в межах курсу. Виконання окремих видів робіт, за погодженням з викладачем, може бути замінено на індивідуальний проект (або його частину), виконання науково-дослідної роботи, участь у заходах неформальної освіти тощо, тематика яких знаходиться в межах курсу. У виняткових випадках, зокрема для здобувачів з особливими потребами, або через вплив обставин непереборної сили, замість аудиторних видів роботи може виконуватися та оцінюватися додаткове індивідуальне завдання. Заміна поточного та семестрового контролю на інші види робіт при реалізації гнучкої траєкторії навчання в межах курсу не передбачена.

Політика неформальної освіти та визнання результатів навчання. Результати навчання, отримані здобувачем в процесі неформальної/інформальної освіти, зокрема онлайн курсів, можуть бути зараховані у відповідному навчальному курсі. Результати, які відповідають окремій темі навчальної дисципліни зараховуються в кількості балів, що не перевищує загальну суму балів по всіх видах робіт за цією темою. Результати, які розширюють та доповнюють зміст навчальної дисципліни можуть бути зараховані як самостійна робота. Якщо зміст неформального навчання частково співпадає з програмою дисципліни, то зараховується його частка, відповідно до змісту та обсягів.

Для зарахування результатів, здобувач має попередити викладача про неформальне навчання, а по його завершенню - надати викладачу документ, що підтверджує результати неформальної освіти (оригінал та копію) не пізніше, ніж за

10 днів до дати семестрового контролю. Для зарахування результатів неформальної освіти в повному обсязі навчальної дисципліни здобувач має звернутися до деканату до початку семестру, в якому викладається відповідна дисципліна.

Результати навчання здобуті в інший період, в іншому ЗВО або під час академічної мобільності зараховуються відповідно до Положення про організацію освітнього процесу в Університеті та Положення про академічну мобільність.

Оцінювання результатів навчання

Метою визначення загальних критеріїв оцінювання є уніфікація підходів до оцінювання досягнень студентів в межах освітньої програми. Для оцінювання окремих видів робіт застосовуються визначені критерії

Оцінювання окремих видів робіт

Усне та письмове опитування	Оцінка
Відповідь повна, змістовна та аргументована	100
Відповідь переважно розкриває зміст питання, достатньо аргументована	80
Відповідь достатньо повна і не містить суттєвих помилок	60
Відповідь неповна, наявні суттєві помилки	40
Відповідь фрагментарна, аргументація відсутня, наявні критичні помилки	20
Відповідь не відповідає запитанню або відсутня	0
Робота на практичних заняттях	
Виконання всіх передбачених завдань без суттєвих помилок	100
Виконання більшої частини завдань без суттєвих помилок	80
Виконання частини завдань або наявність суттєвих помилок	60
Виконання окремих завдань, наявність критичних помилок	40
Пасивна участь, спостереження за виконанням завдань	20
Відсутність або відмова від участі	0
Робота на лабораторних заняттях	
Виконання всіх передбачених завдань та належне оформлення результатів	100
Виконання більшої частини завдань та належне оформлення результатів	80
Виконання лише частини завдань або неналежне оформлення результатів	60
Виконання окремих завдань, відсутність оформлених результатів	40
Пасивна участь, спостереження за виконанням лабораторної роботи	20
Відсутність, критичні порушення, відмова від участі	0
Доповіді, зокрема з презентаціями	Оцінка
Доповідь повна, змістовна та аргументована	80
Доповідь достатньо повна і не містить суттєвих помилок	60
Доповідь неповна, наявні суттєві помилки	40
Доповідь фрагментарна, наявні критичні помилки	20
Доповідь або презентація не відповідає завданню, вимогам академічної доброчесності або відсутня	0
<i>Відповідь на додаткові запитання викладача та інших здобувачів</i>	Коефіцієнт

Відповідь на всі запитання	1,1
Відповідь на більшість запитань	1
Відповідь на окремі запитання	0,8
Не відповів на запитання	0,6
<i>Якість доповіді</i>	
Викладення	1,1
Викладення з частковим читанням	1
Читання	0,9
<i>Якість презентації, яка є частиною доповіді</i>	
Презентація відповідає завданню, оптимальна за обсягом, доповнює та розширює зміст доповіді (або презентація не передбачена у завданні)	1,1
Презентація в цілому відповідає доповіді та доповнює її	1
Презентація дублює доповідь, частково відповідає доповіді, недостатня за обсягом	0,8
Презентація відсутня або не відповідає доповіді	0,6
<i>Дотримання регламенту</i>	
Доповідь в межах регламенту	1
Доповідь суттєво перевищує регламент	0,8
Максимальна оцінка (округлюється до цілого)	1
Письмові роботи / есеї / реферати / презентації тощо	
	Оцінка
Завдання виконано в повному обсязі без помилок	100
Завдання виконано в достатньому обсязі і не містить суттєвих помилок	80
Завдання виконано частково або наявні суттєві помилки	60
	40
Виконано окремі складові завдання або наявні критичні помилки	20
Зміст роботи не відповідає завданню, вимогам академічної доброчесності або робота не виконана	0
<i>Оформлення роботи</i>	
	Коефіцієнт
Повністю відповідає вимогам	1
Містить окремі порушення вимог	0,9
Містить суттєві відхилення від вимог	0,7
Не відповідає вимогам	0
<i>Обсяг роботи</i>	
В рекомендованих межах	1
Незначно відхиляється від рекомендацій	0,9
Значно відхиляється від рекомендацій	0,7
<i>Запозичення, джерела та посилання</i>	
В роботі використана достатня кількість авторитетних актуальних джерел на які є посилання	1
В роботі використана недостатня кількість джерел на які є посилання	0,9
Деякі посилання оформлені з помилками, наявні неактуальні/недостовірні джерела	0,8
Унікальність роботи низька, посилання оформлені з помилками	0,5
Посилання на використані джерела відсутні, використовуються неактуальні/недостовірні джерела	0
<i>Унікальність роботи</i>	
Відповідає вимогам	1
Не відповідає вимогам	0,7
Неприпустимо низька	0

Якщо робота передбачає застосування коефіцієнтів то отримана оцінка множиться на всі відповідні коефіцієнти. Для завдань у формі тестів оцінка дорівнює сумі балів за правильні відповіді за результатами проходження тестування, нормовані до 100. Для розрахункових завдань, або комплексних завдань що складаються з декількох складових, які можуть оцінюватися незалежно загальна оцінка визначається як середньозважена з урахуванням ваги окремих частин комплексного завдання.

Для інших видів робіт, а також якщо характер і зміст роботи не дозволяє застосувати загальні критерії, критерії оцінювання обов'язково наводяться у завданні до виконання даної роботи.

Отриманий результат множиться на максимальну кількість балів за дану роботу та ділиться на 100.

Приклади застосування критеріїв оцінювання та граничних оцінок:

1. Під час семінарського заняття здобувач проявив помірну активність (ставив окремі питання, приймав участь в обговоренні). Згідно критеріїв отримана оцінка-60. Згідно розподілу балів ця робота оцінюється у 2 бали. Результат становить $2 * 60 / 100 = 2$ бали.

2. Письмове опитування містило 2 питання, вага кожного 50% (0,5). На перше запитання відповідь достатньо аргументована-80, на друге містить суттєві помилки-40. Згідно розподілу письмове опитування оцінюється у 3 бали. Результат становить: $3 * (0,5*80/100) + (0,5*40/100) = 1,8 = 2$ бали.

3. Здобувач виступив з достатньо повною доповіддю – 60, відповів на більшість запитань $k1=1$, вільно викладав зміст доповіді $k2=1,1$. Згідно розподілу доповідь оцінюється в 6 балів. Результат становить: $6 * (60*1*1,1)/100 = 3,96 = 4$ бали.

4. Здобувач виконав тест, який містив 20 запитань однакового рівня складності і набрав 16 балів з 20 можливих. Тест оцінюється у 5 балів. Результат становить: $5*16/20 = 4$ бали.

Підсумкова оцінка розраховується як сума оцінок за всі виконані роботи по всіх видах. Загальна оцінка визначається за 100-бальною шкалою. Отримана оцінка за 100-бальною шкалою трансформується у 4-рівневу національну шкалу та шкалу ECTS.

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Оцінка в балах	Оцінка за національною шкалою		Оцінка за шкалою ECTS	
			Оцінка	Пояснення
90-100	відмінно	зараховано	A	відмінний рівень знань та умінь
80-89	добре		B	високий рівень знань та умінь
75-79			C	добрий рівень знань та умінь
66-74			D	посередній рівень знань та умінь
60-65	задовільно		E	мінімально достатній рівень знань та умінь
30-59	незадовільно	не зараховано	FX	недостатній рівень, необхідне перескладання
0-29			F	недостатній рівень, необхідне повторне вивчення курсу

Розподіл балів по темам та видам робіт

Тема	Практичні заняття	Лабораторні заняття	Самостійна робота	Тестовий контроль	Екзамен
Тема 1	4		5	12	
Тема 2	4		5		
Тема 3	4	5	5		
Тема 4	4	5	5		
Тема 5	4	5	5		
Тема 6	4	5	5		
Тема 7	4	5	5		
Всього	28	25	35	12	
Тема 8	4		3		40
Тема 9	4	4	3		
Тема 10	3	4	3		
Тема 11	3	4	3		
Тема 12	3	4	3		
Всього	17	16	15	12	40

Основна література

1. Ощипок І.М. Технологія продукції закладів ресторанного господарства: підручник / І.М. Ощипок, І.М., Н.З. Петришин, Р.О. Бліщ. Львів, ЛТЕУ, 2022. 444 с.
2. Технологія продукції ресторанного господарства [Текст] : підручник / А. Д. Салавеліс, С. Л. Колесніченко, Ю. О. Козонова, С. О. Поплавська. - Одеса : Освіта України, 2017. - 312 с.
3. Капліна Т., Білоусько О., Шаповал Н., Куц Л., Слимак Н., Іванова О. Технологія продукції ресторанного господарства. Полтавська кухня. К.: Центр навчальної літератури, 2023. 280 с.
4. Іжевська О. П. Технологія продукції ресторанного господарства : навч. посіб. Львів : ЛДУФК ім. І. Боберського, 2020. 377 с.
5. Кордзая Н.Р., Єгоров Б.В. Продовольча безпека. Якість та безпечність харчової продукції. Херсон : Олді-плюс, 2019.

Додаткова література та джерела

- 1.Павлюченко О. С. Організація виробництва в закладах ресторанного господарства : навч. посіб. / О. С. Павлюченко, А. В. Гавриш, Л. О. Шаран. К.: НУХТ, 2017. 227 с.
2. Оздоровче харчування: навч. посіб. / П. О. Карпенко, Н. В. Притульська, М. Ф. Кравченко та ін. ; за заг. ред. П. О. Карпенка. К.: КНТЕУ, 2019. 628 с.

3.Власенко В.В., Семко Т.В., Криворук В.М., Іваніщева О.А. Технологія продукції ресторанного господарства. Лабораторний практикум / В.В. Власенко, Т.В. Семко, В.М. Криворук, О.А. Іваніщева. Вінниця: Видавничо - редакційний відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2018. 248 с.

4.Ростовський В.С. Теоретичні основи технології громадського харчування. Загальна частина: навч. посібник. К.: Кондор, 2016. 200 с.