

Кам'янець-Подільський національний університет імені Івана Огієнка
Природничо-економічний факультет
Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

ЗАТВЕРДЖУЮ

**Завідувач кафедри туризму та
готельно-ресторанної справи**



Вероніка БУТОРІНА
«26» серпня 2026 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКЦІЇ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Підготовки здобувачів **вищої освіти першого (бакалаврського) рівня**
за освітньо-професійною програмою **Готельно-ресторанна справа**
спеціальності **241 Готельно-ресторанна справа**
галузі знань **24 Сфера обслуговування**
форма навчання **денна**
мова навчання **українська**

2026 - 2027 навчальний рік

Розробник програми: Веселовська Т.Є., кандидат технічних наук, доцент,
доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи

Схвалено на засіданні кафедри туризму та готельно-ресторанної справи

Протокол № 7 від 26 серпня 2026 року

ПОГОДЖЕНО

Гарант освітньо-професійної програми

Гарант освітньо-професійної програми



Ольга ОЛІЙНИК

Зміст програми навчальної дисципліни

1. Мета вивчення навчальної дисципліни «Технологія продукції закладів ресторанного господарства» - формування базових знань з технології виробництва кулінарної продукції, оволодіння основними правилами кулінарної обробки продуктів харчування для отримання готової продукції, оволодіння професійними знаннями, навичками та вміннями щодо підготовки виробничих процесів у закладах ресторанного господарства, випуску кулінарної продукції і її споживання.

2. Обсяг дисципліни

Найменування показників	Характеристика навчальної дисципліни
	денна форма навчання
Рік навчання	2026-2027
Семестр вивчення	6
Кількість кредитів ЄКТС	9
Загальний обсяг годин	270
Кількість годин навчальних занять	134
Лекційні заняття	62
Практичні заняття	-
Семінарські заняття	-
Лабораторні заняття	72
Самостійна та індивідуальна робота	136
Форма підсумкового контролю	екзамен

1. Статус дисципліни – обов’язковий освітній компонент професійної підготовки.

2. Передумови до вивчення дисципліни. Вступ до спеціальності. Теоретичні основи харчування і нутриціології. Кейтеринг. Організація готельного господарства. Організація ресторанного господарства. Устаткування закладів ресторанного господарства.

3. Програмні компетентності навчання

Відповідно до освітньої програми, вивчення дисципліни сприяє формуванню в студентів вищої освіти таких **компетентностей**:

Інтегральна: Здатність 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

Загальні компетентності

ЗК 01	Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя.
ЗК 03	Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.
ЗК 05	Здатність працювати в команді.
ЗК 08	Навики здійснення безпечної діяльності.
ЗК 10	Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.
Спеціальні (фахові) компетентності	
СК 01	Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.
СК 02	Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.
СК 03	Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.
СК 06	Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.
СК 07	Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.
СК 09	Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.
СК 10	Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.
СК 11	Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.

6. Очікувані результати навчання з дисципліни

Відповідно до освітньої програми «Готельно-ресторанна справа», вивчення навчальної дисципліни має забезпечити досягнення здобувачами вищої освіти таких програмних результатів навчання (ПРН):

Програмні результати навчання

ПРН 05	Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
ПРН 09	Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.
ПРН 10	Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології

	виробництва та обслуговування споживачів.
ПРН 12	Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.
ПРН 14	Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.
ПРН 18	Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.

7. Засоби діагностики результатів навчання

Засобами оцінювання та методами демонстрування результатів навчання з навчальної дисципліни є:

- лабораторні заняття;
- тести;
- модульні контрольні роботи;
- презентації індивідуальних дослідницьких завдань;
- залік, екзамен.

8. Програма навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин			
	Денна форма			
	разом	у тому числі		
		лекції	лабораторні заняття	самостійна робота
Змістовий модуль 1				
Вступ. Тема 1. Предмет курсу «Технологія продукції закладів ресторанного господарства». Технологічні принципи виробництва і забезпечення якості кулінарної продукції.	4	2		2
Тема 2. Технологія напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів з овочів, плодів, грибів.	12	2	4	6
Тема 3. Технологія напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів з борошна	16	4	4	8
Тема 4. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з м'яса, м'ясопродуктів та м'яса диких тварин.	16	4	4	8
Тема 5. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з птиці, кролика, пернатої дичини.	16	4	4	8
Тема 6. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з риби, рибопродуктів та нерибної водної сировини (гідробіонтів).	16	4	4	8
Разом за змістовим модулем 1	80	20	20	40
Змістовний модуль 2				
Тема 7. Технологія універсальних напівфабрикатів різного ступеня готовності, що виготовляються в ЗРГ	12	2	4	6
Тема 8. Технологія соусів	12	4	2	6
Тема 9. Технологія страв та кулінарних виробів з круп, бобових та продуктів їх переробки	16	4	4	8

Тема 10 Технологія страв та кулінарних виробів з молока, яєць та продуктів їх переробки	16	4	4	8
Тема 11. Технологія супів	16	4	4	8
Тема 12. Технологія холодних страв та закусок (далі холодних страв)	16	4	4	8
Тема 13. Технологія десертів (солодких страв)	16	4	4	8
Разом за змістовим модулем 2	104	26	26	52
Змістовний модуль 3				
Тема 14. Загальні відомості про напої Тема 15. Технологія приготування гарячих напоїв	5	1	2	3
Тема 16. Технологія приготування холодних напоїв	5	1	2	3
Тема 17. Загальні відомості про види тіста, випечені, оздоблювальні напівфабрикати, готову продукцію	6	2		4
Тема 18. Технологія оздоблювальних напівфабрикатів	12	2	4	6
Тема 19. Технологія дріжджового тіста та виробів з нього	14	2	6	6
Тема 21. Технологія пісочного та листкового тіста й виробів з нього	14	2	4	6
Тема 22. Технологія пряничного, заварного тіста і виробів з нього.	12	2	4	6
Тема 23. Технологія білково-збивного, вафельного, мигдального та ін. видів тіста та виробів із них	12	2	4	6
Тема 24. Особливості технології охолоджених і швидкозаморожених напівфабрикатів різного ступеня готовності	6	2		4
Разом за змістовим модулем 3	86	16	26	44
Разом годин	270	62	72	136

9. Форми поточного, семестрового та підсумкового контролю.

Основними формами організації навчання під час вивчення дисципліни «Технологія продукції закладів ресторанного господарства» є лекції, практичні заняття, консультації, самостійна індивідуальна робота здобувачів.

Відповідно до вище зазначених форм організації навчання формами контролю засвоєння програми є:

- усна перевірка (опитування, лабораторні завдання, ситуаційні вправи);
- тестова перевірка за темами дисципліни;
- рішення задач;
- виступи із повідомленнями, рефератами;
- перевірка виконання завдань для самостійної роботи;
- виконання модульної контрольної роботи.

Вхідний контроль проводиться перед вивченням дисципліни з метою визначення рівня підготовки здобувачів з відповідних дисциплін, які формують базу для його опанування. Вхідний контроль проводиться на першому занятті по питаннях, які відповідають програмі попередніх дисциплін. Результати вхідного контролю враховують при коригуванні завдань для самостійної роботи здобувачів.

Поточний контроль проводиться викладачами у ході аудиторних занять. Основне завдання поточного контролю - перевірка рівня підготовки здобувачів за визначеною темою. Основна мета поточного контролю - забезпечення зворотного зв'язку між викладачами та здобувачами, управління навчальною мотивацією здобувачів. Інформація, одержана при поточному контролі, використовується як викладачем - для коригування методів і засобів навчання, так і здобувачами - для планування самостійної роботи. Особливим видом поточного контролю є підсумковий контроль за змістовими модулями.

Поточний контроль може проводитися у формі усного опитування, письмового експрес - контролю, виступів здобувачів при обговоренні теоретичних питань, при виконанні лабораторних робіт, а також у формі тестування. Результати поточного контролю (поточна успішність) є основною інформацією для визначення підсумкової оцінки з дисципліни при рубіжному модульному контролі.

Рубіжний модульний контроль - це контроль знань здобувачів після вивчення логічно завершеної частини навчальної програми дисципліни змістового модуля. Рубіжний модульний контроль є необхідним елементом модульно-рейтингової технології навчального процесу. Частота проведення цього виду контролю визначається кількістю змістових модулів протягом навчального семестру.

Семестровий контроль з дисципліни «Технологія продукції закладів ресторанного господарства» проводиться відповідно до навчального плану у вигляді заліку та екзамену в терміни, встановлені графіком навчального процесу та в обсязі навчального матеріалу, визначеного робочою програмою дисципліни згідно з «**Положенням про навчально-методичне забезпечення КПНУ імені Івана Огієнка**».

Рейтингове оцінювання знань здобувачів виявляє рівень оволодіння навчальним матеріалом, набуття компетентностей, формування програмних результатів навчання або їх семестрової частини.

Відвідування занять. Очікується, що всі здобувачі вищої освіти відвідають лекційні, практичні заняття курсу. Здобувачі вищої освіти мають інформувати викладача про неможливість відвідати заняття. У будь-якому випадку здобувачі вищої освіти зобов'язані дотримуватися термінів виконання усіх видів робіт, передбачених курсом.

Академічна доброчесність. Очікується, що роботи здобувачів вищої освіти будуть їх оригінальними дослідженнями чи міркуваннями. Відсутність посилань на використані джерела, фабрикавання джерел списування, втручання в роботу інших здобувачів становлять, але не обмежують приклади можливої академічної недоброчесності. Виявлення ознак академічної недоброчесності в письмовій роботі здобувача є підставою для її не зарахування викладачем, незалежно від масштабів плагіату чи обману.

URL: <https://integrity.kpnu.edu.ua/>

Неформальна освіта. Визнання КПНУ ім. І. Огієнка результатів навчання, здобутих шляхом формальної або інформальної освіти регламентовано «Положенням про результатів навчання, здобутих шляхом формальної або інформальної освіти». У випадку, якщо здобувач освіти отримав знання у неформальній та інформальній освіті, зарахування результатів навчання здійснюється згідно Порядку визнання результатів навчання здобувачів вищої освіти, отриманих шляхом здобуття неформальної/інформальної освіти в Кам'янець-Подільському національному університеті імені Івана Огієнка, зокрема, якщо їх тематика відповідає змісту навчальної дисципліни (окремій темі або змістовому модулю).

У неформальній освіті:

- закінчення професійних курсів, семінарів або тренінгів, тематика яких відповідає змісту навчальної дисципліни (окремій темі або змістовому модулю);
- підготовка конкурсної наукової роботи;
- призове місце на Всеукраїнському конкурсі студентських наукових робіт;
- призове місце на Всеукраїнській студентській олімпіаді;

В інформальній освіті:

- наявність наукової публікації;
- волонтерська діяльність.

Умови визначення успішного засвоєння освітнього компоненту «Технологія продукції закладів ресторанного господарства»:

- кредити присвоюються здобувачам вищої освіти після завершення навчальної дисципліни та успішного оцінювання досягнутих ними результатів навчання;

- критерієм успішного проходження здобувачем вищої освіти оцінювання результатів навчання є досягнення ним мінімального порогового рівня оцінок за кожним запланованим результатом навчання освітнього компоненту та мінімального порогового рівня оцінки за освітнім компонентом загалом, яких складає 60% від максимально можливої кількості балів, визначеної відповідними нормативними документами Університету;

- здобувачам вищої освіти, які за результатами підсумкового контролю отримали незадовільну оцінку, дозволяють ліквідувати академічну заборгованість після належної підготовки;

- ліквідацію академічної заборгованості за результатами семестрового контролю дозволяють до початку наступного семестру в час, визначений графіком ліквідації академічної заборгованості, та допускають не більше двох разів: перший раз – викладачеві, другий – комісії, яку створюють за розпорядженням декана факультету.

- за неуспішного проходження оцінювання результатів навчання за освітнім компонентом кредити здобувачу вищої освіти не присвоюють.

В умовах застосування дистанційних технологій навчання організація поточного і семестрового контролю відбувається відповідно до «Порядку організації поточного та семестрового контролю із застосуванням дистанційних технологій навчання в Кам'янець-Подільському національному університеті імені Івана Огієнка (зі змінами)»

(https://drive.google.com/file/d/15qM6nA_NtvOZxOYz4Hzc8DZNgnAiL_zz/view).

10. Критерії оцінювання результатів навчання

Оцінювання знань здобувачів відбувається за 100-бальною шкалою і переводиться в національні оцінки згідно з табл. 1 «Положення про екзамени та заліки у НУБіП України» (наказ про уведення в дію від 27.12.2019 р. № 1371)

Засобами оцінювання результатів навчання та методами демонстрування з навчальної дисципліни є:

поточне оцінювання – здійснюється для всіх видів аудиторних занять під час їх проведення. Метою поточного оцінювання є визначення рівня досягнень дисциплінарних результатів навчання здобувачів за певним розділом (темою) робочої програми дисципліни, лабораторними заняттями, самостійною роботою;

модульне оцінювання має на меті оцінювання знань, умінь та практичних навичок здобувача, набутих під час засвоєння теоретичного і практичного матеріалу після вивчення логічно завершеної частини навчальної дисципліни;

підсумкове оцінювання передбачає комплексне оцінювання рівня сформованості результатів навчання з дисципліни.

Форми контролю та критерії оцінювання результатів навчання

Форми поточного контролю: самостійна робота, виконання лабораторних завдань, презентації, доповідь.

Знання, вміння та навички студентів оцінюються через визначення якості виконання конкретизованих завдань. Кількісна оцінка певного поточного контролю за конкретним видом навчального заняття визначається як сума балів за окремі види навчальної роботи. Максимальна кількість балів, яку може отримати студент за результатами поточного контролю протягом одного модуля – 20 -40 (в залежності від форми підсумкового контролю).

Рівні навчальних досягнень	Оцінка в балах за 12 бальною шкалою)	Критерії оцінювання
-----------------------------------	---	----------------------------

Початковий (понятій- ний)	1	Здобувач вищої освіти володіє навчальним матеріалом на рівні засвоєння окремих термінів, фактів без зв'язку між ними: відповідає на запитання, які потребують відповіді «так» чи «ні». Здобувач порушує принципи академічної доброчесності.
	2	Здобувач вищої освіти мало усвідомлює мету навчальнопознавальної діяльності, робить спробу знайти способи дій, розповісти суть заданого, проте відповідає лише за допомогою викладача на рівні «так» чи «ні»; може самостійно знайти в підручнику відповідь. Здобувач порушує принципи академічної доброчесності.
	3	Здобувач вищої освіти намагається аналізувати на основі елементарних знань і навичок; виявляє окремі властивості; робить спроби виконання вправ, дій репродуктивного характеру; за допомогою викладача робить прості розрахунки за готовим алгоритмом. Здобувач порушує принципи академічної доброчесності.
Середній (репродукти вний)	4	Здобувач вищої освіти володіє початковими знаннями, знає близько половини навчального матеріалу, здатний відтворити його, провести за зразком розрахунки; орієнтується у поняттях, визначеннях; самостійне опрацювання навчального матеріалу викликає значні труднощі. Здобувач переважно дотримується принципів академічної доброчесності.
	5	Здобувач вищої освіти знає більше половини навчального матеріалу, розуміє сутність навчальної дисципліни, може дати визначення понять, категорій (однак з окремими помилками); вміє працювати з підручником, самостійно опрацьовувати частину навчального матеріалу; робить прості розрахунки за алгоритмом, але окремі висновки не логічні, не послідовні. Здобувач переважно дотримується принципів академічної доброчесності.
	6	Здобувач вищої освіти розуміє основні положення навчального матеріалу, може поверхнево аналізувати події, ситуації, робить певні висновки; відповідь може бути правильною, проте недостатньо осмисленою; самостійно відтворює більшу частину матеріалу; вміє застосовувати знання під час розв'язування розрахункових завдань за алгоритмом, користуватися додатковими джерелами. Здобувач переважно дотримується принципів академічної доброчесності.
Достатній (алгоритміч но дієвий)	7	Здобувач вищої освіти правильно і логічно відтворює навчальний матеріал, оперує базовими теоріями і фактами, встановлює причинно-наслідкові зв'язки між ними; вміє наводити приклади на підтвердження певних думок, застосовувати теоретичні знання у стандартних ситуаціях; за допомогою викладача може скласти план реферату, виконати його і правильно оформити; самостійно користуватися додатковими джерелами; правильно використовувати термінологію; скласти таблиці, схеми. Здобувач дотримується принципів академічної доброчесності.

	8	Знання здобувачем вищої освіти досить повні, він вільно застосовує вивчений матеріал у стандартних ситуаціях; вміє аналізувати, робити висновки; відповідь повна, логічна, обґрунтована, однак з окремими неточностями; вміє самостійно працювати, може підготувати реферат і обґрунтувати його положення. Здобувач дотримується принципів академічної доброчесності.
	9	Здобувач вищої освіти вільно володіє вивченим матеріалом, застосовує знання у дещо змінених ситуаціях, вміє аналізувати і систематизувати інформацію, робить аналітичні висновки, використовує загальновідомі докази у власній аргументації; чітко тлумачить поняття, категорії, нормативні документи; формулює закони; може самостійно опрацьовувати матеріал, виконує прості творчі завдання; має сформовані типові навички. Здобувач дотримується принципів академічної доброчесності.
	10	Здобувач вищої освіти володіє глибокими і міцними знаннями та використовує їх у нестандартних ситуаціях; може визначати тенденції та суперечності різних процесів; робить аргументовані висновки; практично оцінює сучасні тенденції, факти, явища, процеси; самостійно визначає мету власної діяльності; розв'язує творчі завдання; може сприймати іншу позицію як альтернативну; знає суміжні дисципліни; використовує знання, аналізуючи різні явища, процеси. Здобувач дотримується принципів академічної доброчесності.
Високий (творчопрофесійний)	11	Здобувач вищої освіти володіє узагальненими знаннями з навчальної дисципліни, аргументовано використовує їх у нестандартних ситуаціях; вміє знаходити джерела інформації та аналізувати їх, ставити і розв'язувати проблеми, застосовувати вивчений матеріал для власних аргументованих суджень у практичній діяльності (диспути, круглі столи тощо); спроможний за допомогою викладача підготувати виступ на студентську наукову конференцію; самостійно вивчити матеріал; визначити програму своєї пізнавальної діяльності; оцінювати різноманітні явища, процеси; займає активну життєву позицію. Здобувач дотримується принципів академічної доброчесності.
	12	Здобувач вищої освіти має системні, дієві знання, виявляє неординарні творчі здібності у навчальній діяльності; використовує широкий арсенал засобів для обґрунтування та доведення своєї думки; розв'язує складні проблемні завдання; схильний до системно-наукового аналізу та прогнозу явищ; уміє ставити і розв'язувати проблеми, самостійно здобувати і використовувати інформацію; займається науково-дослідною роботою; логічно та творчо викладає матеріал в усній та письмовій формі; розвиває свої здібності й нахили; використовує різноманітні джерела інформації; моделює ситуації в нестандартних умовах. Здобувач дотримується принципів академічної доброчесності.

Форма модульного контролю: контрольна робота. Передбачає розкриття теоретичних питань і виконання практичного завдання. Кожне

завдання модульної контрольної роботи (2 теоретичні і одне практичне) оцінюється окремо. Загальна оцінка розраховується як сума оцінок.

Знання, вміння та навички студентів оцінюються через визначення якості виконання конкретизованих завдань. Кількісна оцінка певного поточного контролю за конкретним видом навчального заняття визначається як сума балів за окремі види навчальної роботи.

Оцінювання модульних завдань. Після виконання програми змістового модуля у визначений деканатом термін здійснюється поточний модульний контроль у вигляді письмової роботи, який оцінюється у межах від 1 до 50 балів в залежності від форми семестрового контролю.

Враховуючи, що формами семестрового контролю з дисципліни «Технологія продукції закладів ресторанного господарства» є залік і екзамен, максимальна кількість балів за МКР при семестровому контролі залік – 50, екзамен - 30. Для зарахування модульної контрольної роботи мінімальна кількість набраних балів повинна становити не менше, вказаних у таблиці, у іншому випадку МКР потрібно виконати повторно.

Оцінювання модульної контрольної роботи

Шкала	Бали	Критерії оцінювання
«відмінно»	27-30	Здобувач вищої освіти у відповідях на варіант МКР демонструє глибокі знання з Е-демократії та е-урядування, повною мірою володіє матеріалом, що дозволяє виявляти розуміння змісту предмету, його основних положень, категоріального апарату тощо, може обґрунтовувати свої судження, аргументуючи правильну відповідь, логічно та послідовно формулює текст відповідей на поставлені завдання.
«добре»	22-26	Результати відповідей здобувача вищої освіти на варіант МКР відповідають тим самим вимогам, що й для оцінки «відмінно», але при цьому здобувач допускає певні неточності та незначні помилки. Здобувач володіє матеріалом, правильно відповідаючи на поставлені завдання, логічно формулює відповіді, намагаючись аргументувати їх.
«задовільно»	18-21	Відповіді здобувача вищої освіти на варіант МКР дозволяють виявити знання і розуміння основних положень предмета, певне володіння категоріальним апаратом, проте характеризуються фрагментарністю, відсутністю повноти та аргументованості. Здобувач допускає помилки при відповідях на питання МКР, не вміє достатньо обґрунтувати свої судження.
«незадовільно»	17 і менше	Відповіді здобувача вищої освіти на варіант МКР не виявили знань та розуміння основних положень предмета, що спричинило значну кількість помилок або, взагалі, повну/часткову відсутність відповідей. Здобувач не вміє логічно побудувати відповідь, обґрунтовувати свої судження, плутається у розумінні категоріального апарату тощо.

Оцінювання індивідуальної роботи здійснюється у межах 10 балів за модуль.

РОЗПОДІЛ БАЛІВ за змістовими модулями

Поточний і модульний контроль (60 балів)			Екзамен	Сума
Змістовий модуль			40	100
Поточний контроль	МКР	ІНДЗ		
20	30	10		

Оцінювання навчальних досягнень здобувачів з навчальної дисципліни здійснюється відповідно до таблиці відповідності шкал оцінювання навчальних досягнень здобувачів вищої освіти:

Таблиця відповідності шкал оцінювання навчальних досягнень здобувачів вищої освіти

Рейтингова оцінка з навчальної дисципліни	Оцінка за шкалою ECTS	Рекомендовані системою ECTS статистичні значення (у %)	Екзаменаційна оцінка за національною шкалою
90-100 і більше	A (відмінно)	10	відмінно
82-89	B (дуже добре)	25	добре
75-81	C (добре)	30	
67-74	D (задовільно)	25	задовільно
60-66	E (достатньо)	10	
35-59	FX (незадовільно з можливістю повторного складання)		незадовільно
34 і менше	F (незадовільно з обов'язковим проведенням додаткової роботи щодо вивчення навчального матеріалу кредитного модуля)		

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

мультимедійні засоби навчання та допоміжні засоби демонстрації навчальних матеріалів, а саме: персональний комп'ютер, мультимедійний проектор, устаткування лабораторії «Лабораторія приготування харчової продукції», посуд, прибори, інструменти.

12. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

1. Заклади ресторанного господарства. Класифікація: ДСТУ 4281:2004 (затв. Держспоживстандарт України від 01.07.04).

2. Рекомендовані норми технічного оснащення закладів громадського

харчування: Наказ Міністерства економіки та з питань Європейської інтеграції України від 03.01.2003 р., № 2.

3. Веселовська Т.Є. Навчально-методичний посібник дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства». Спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа, рівень вищої освіти «бакалавр», денної форми навчання. Кам'янець-Подільський: КПНУ імені Івана Огієнка, 2022. URI: <http://elar.kpnu.edu.ua:8081/xmlui/handle/123456789/6865>

4. Дорохіна М.О., Капліна Т.В. Технологія продукції харчування у таблицях і схемах. Навчальний посібник. Київ: Кондор, 2008. 280 с.

5. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства. Авт.-упоряд. Шалимінов О.В. Київ: Арій, 2014. 848 с.

6. Збірник рецептур страв і кулінарних виробів: Для підприємств громадського харчування. / Авт.-упоряд. Здобнов О.І., Циганенко В.О., Пересічний М.І. Київ: Арій, 2018. 688с.

7. Мальська М.П., Гаталяк О.М., Ганич Н.М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика). Підручник. Київ: Центр учбової літератури, 2013. 304 с.

8. В. Г. Захарчук, Т. А. Кунділовська, Г. Є. Гайдукович Технологія продукції ресторанного господарства: навчальний посібник. Одеса: ОНЕУ, Атлант BOI COIY, 2016 р. 479 с.)

<http://dspace.oneu.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/6768/1/%D0%A2%D0%B5%D1%85%D0%BD%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D1%96%D1%8F%20%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B4%D1%83%D0%BA%D1%86%D1%96%D1%97%20%D1%80%D0%B5%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%80%D0%B0%D0%BD%D0%BD%D0%BE%D0%B3%D0%BE%20%D0%B3%D0%BE%D1%81%D0%BF%D0%BE%D0%B4%D0%B0%D1%80%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%B0.pdf>

9. Технологія продукції ресторанного господарства [Текст] : підручник / А. Д. Салавеліс, С. Л. Колесніченко, Ю. О. Козонова, С. О. Поплавська. - Одеса : Освіта України, 2017. - 312 с. : табл., рис. - Бібліогр.: с. 236-239. - ISBN 978-617-7366-43-9.

<https://card-file.ontu.edu.ua/server/api/core/bitstreams/3540c109-faa7-4699-aba5-a59a775c99d6/content>

10. Кулінарна етнологія: кухня семи культур і не тільки. Навчально-методичний посібник для студентів (спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа) / С.Е.Баженова, К.О.Белінська, Т.Є.Веселовська. Одеса: Видавничий дім «Гельветика», 2020. 432 с.

11. Веселовська Т.Є. Використання енергоефективного обладнання і технологій в закладах ресторанного господарства. Проблеми, пріоритети та перспективи сталого розвитку в XXI столітті. Матеріали XV міжнародної

науково-практичної конференції. Кам'янець-Подільський національний університет імені Івана Огієнка; Відповідальний за випуск: Тетяна Боднарчук. Кам'янець-Подільський : Видавець Ковальчук О.В., 2023 С. 215- 220.

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

12. Веселовська Т.Є. ОСОБЛИВОСТІ ТЕПЛООБМІНУ В ТІСТІ ПРИ ФОРМУВАННІ БУБЛІКІВ. Стадник І. Я., Пилипець О. М., Піддубний В. А.. Праці Таврійського державного агротехнічного університету. Мелітополь, 2021р. Вип. 21, т. 1. С.52-65. Відповідно до наказу Міністерства освіти і науки України від 17.03.2020 № 409 видання включено до Переліку наукових фахових видань України до категорії Б (галузь наук – технічні).Реферативні бази: Crossref, Google Scholar, AGRIS, «Україна наукова», НБУ ім. В. І. Вернадського. **Фахове видання. DOI:10.31388/2078-0877-2021-21-1-52-65**

13. Веселовська Т.Є. Ресурсоощадні технології в виробництві функціональних напоїв. *Новітні досягнення біотехнології*: матеріали IV Міжнар. наук.-практ. конфер., Національний авіаційний університет, 23 вересня 2020 р. Київ: НАУ, 2020. С. 25-27.

14. Веселовська Т.Є. Використання вторинних продуктів переробки яблук при виробництві хліба з обойного борошна. Матеріали V Міжнародної науково-практичної конференції «Новітні досягнення біотехнології», 22–23 вересня 2021 р., Національний авіаційний університет. Київ, 2021. 88 с. DOI.ORG/10.18372/2306-6407.1.16188.

15. Веселовська Т.Є. Шляхи підвищення якості послуг і продовольчої безпеки в закладах ресторанного господарства. Конференція 2-3.05.2023 Кам'янець-Подільський національний університет імені Івана Огієнка; Відповідальний за випуск: Тетяна Боднарчук. Кам'янець-Подільський : Видавець Ковальчук О.В.,

16. Veselovska, T. The effect of dry demineralized whey (DDW) and coconut oil on the rheological characteristics of the legume butter. Stadnyk, I., Piddubnyi, V., Kravchenko, M., Rybchuk, L., Balaban, S., Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences vol. 15, 2021, p. 318-329 **Фахове видання Scohus, Crossref, FSTA the food science resource DOI.ORG/10.5219/1578**

17. Журнал «Рестораторь». Київ. <http://www.restorator.ua/>