Силабус навчальної дисципліни
«ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»
Галузь знань: 24 Сфера обслуговування
Освітня програма: Готельно-ресторанна справа
Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа
Рівень вищої освіти: перший (бакалаврський) рівень
Рік навчання: 3 рік
Семестр: 6

Структурний підрозділ	Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи Природничо-економічний факультет
Викладач: 	**Прізвище, ім'я, по батькові викладача: Веселовська Таїсія Євгеніївна** **Науковий ступінь:** кандидат технічних наук **Посада:** доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи **Профайл викладача: : https://kafturyzmu.kpnu.edu.ua/veselovska-t-ie/** **E-mail: veselovska@kpnu.edu.ua** https://scholar.google.com/citations?user=S7B_Uw8AAAAJ&hl=uk&citsig=AMD79ooNZw4U6bQ8GKxiEh66_h5iUPLOfg **ORCID**: https://orcid.org/0000-0001-9361-1553 **Робоче місце:** ауд. 110 (кафедра туризму та готельно-ресторанної справи), навчальний корпус № 9, вул. П.Скоропатського, 52
Лінк на освітній контент дисципліни	https://moodle.kpnu.edu.ua/course/view.php?id=25197
Статус дисципліни	Обов'язкова
Обсяг дисципліни, кредити ЄКТС / години	9 кредитів ЄКТС / 270 год
Мова викладання	Українська
Форми навчання	Денна
Політика дисципліни	**Академічна доброчесність**. Очікується, що роботи здобувачів вищої освіти будуть їх оригінальними дослідженнями чи міркуваннями. Відсутність посилань на використані джерела, фабрикування 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/ **Відвідування занять**. Очікується, що всі здобувачі відвідають лекційні та практичні заняття курсу і мають інформувати викладача про неможливість відвідати заняття. У будь-якому випадку студенти зобов'язані дотримуватися термінів виконання усіх видів робіт, передбачених курсом. «Положення про організацію освітнього процесу в КПНУ імені Івана Огієнка» URL: https://drive.google.com/file/d/1ZbMN35h-7ZSJBBOVvL2bTCaLtRbcQA86/view **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».

	URL: https://drive.google.com/file/d/19GCSM3y-K496gs8RQJp0mO9FjUJumB4T/view
Що будемо вивчати?	**Предметом** навчальної дисципліни є загальні принципи здійснення технологічного процесу виробництва та реалізації кулінарної і кондитерської продукції, напоїв із визначеними властивостями і якістю.
Чому це треба вивчати?	**Метою** викладання навчальної дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства» є: 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. . **Завданнями** дисципліни є: – ознайомлення з основами технології виробництва кулінарної, кондитерської продукції, напоїв; – систематизація окремих стадій технологічного процесу виробництва харчових продуктів, оволодіння технологією їх виробництва з метою опанування здобувачами вищої освіти основ управління технологічними процесами з урахуванням вимог створення продукції високої якості, визначеної харчової і біологічної цінності, енергоємності; – набуття знань і вмінь повʼязувати наукові та нормативні положення з сучасною практикою ресторанного господарства; – набуття знань щодо формування асортименту кулінарної продукції, визначення перспектив його розвитку; – набуття практичних навичок з виробництва і реалізації кулінарної і кондитерської продукції власного виробництва ЗРГ.
Якими компетентностями можна оволодіти?	**Інтегральна компетентність:** здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб’єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій і 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. ЗК05. Здатність працювати в команді. ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності. ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. **Спеціальні (фахові, предметні) 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.
Яких результатів навчання можна досягнути?	ПРН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. ПРН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук. ПРН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. ПРН 07. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки. 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 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.
Зміст дисципліни	Вступ. Тема 1. Предмет курсу «Технологія продукції закладів ресторанного господарства». Технологічні принципи виробництва і забезпечення якості кулінарної продукції. Тема 2. Технологія напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів з овочів, плодів, грибів. Тема 3. Технологія напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів з борошна Тема 4. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з м'яса, м'ясопродуктів та м'яса диких тварин. Тема 5. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з птиці, кролика, пернатої дичини. Тема 6. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з риби, рибопродуктів та нерибної водної сировини (гідробіонтів). Тема 7. Технологія універсальних напівфабрикатів різного ступеня готовності, що виготовляються в ЗРГ. Тема 8. Технологія соусів. Тема 9. Технологія страв та кулінарних виробів з круп, бобових та продуктів їх переробки. Тема 10 Технологія страв та кулінарних виробів з молока, яєць та продуктів їх переробки. Тема 11. Технологія супів.

	Тема 12. Технологія холодних страв та закусок (далі холодних страв). Тема 13. Технологія десертів (солодких страв). Тема 14. Загальні відомості про напої. Тема 15. Технологія приготування гарячих напоїв. Тема 16. Технологія приготування холодних напоїв. Тема 17. Загальні відомості про види тіста, випечені, оздоблювальні напівфабрикати, готову продукцію. Тема 18. Технологія оздоблювальних напівфабрикатів. Тема 19. Технологія дріжджового тіста та виробів з нього. Тема 20. Технологія пісочного та листкового тіста й виробів з нього. Тема 21. Технологія пряничного, заварного тіста і виробів з нього. Тема 22. Технологія білково-збивного, вафельного, мигдального та ін. видів тіста та виробів із них. Тема 23. Особливості технології охолоджених і швидкозаморожених напівфабрикатів різного ступеня готовності.
Методи навчання	Класичні та інтерактивні методи подання навчального матеріалу та забезпечення високого рівня його засвоєння студентами.
Інформаційне забезпечення	1. 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. 2. Дорохіна М.О., Капліна Т.В. Технологія продукції харчування у таблицях і схемах. Навчальний посібник. Київ: Кондор, 2008. 280 с. 3. 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. 4. 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. 5. 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. 6. В. Г. Захарчук, Т. А. Кунділовська, Г. Є. Гайдукович Технологія продукції ресторанного господарства: навчальний посібник. Одеса: ОНЕУ, Атлант ВОІ СОІУ, 2016 р. 479 с.) 7. Технологія продукції ресторанного господарства : підручник / А. Д. Салавеліс, С. Л. Колесніченко, Ю. О. Козонова, С. О. Поплавська. Одеса : Освіта України, 2017. 312 с. : табл., рис. 8. 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. 9. Веселовська Т.Є. Використання енергоефективного обладнання технологій в закладах ресторанного господарства. Проблеми, пріоритети перспективи сталого розвитку в XXI столітті. Матеріали XV міжнарод науково-практичної конференції. Кам'янець-Подільський національн університет імені Івана Огієнка; Відповідальний за випуск: Тет Боднарчук. Кам'янець-Подільський : Видавець Ковальчук О.В., 2023 С. 2 220. 10.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. 11.Веселовська Т.Є. Шляхи підвищення якості послуг і продовольчої безпеки в закладах ресторанного господарства. Конференція 2-3.05.2023

<table>
<tr><td></td><td>Кам’янець-Подільський національний університет імені Івана Огієнка; Відповідальний за випуск: Тетяна Боднарчук. Кам’янець-Подільський : Видавець Ковальчук О.В.</td></tr>
<tr><td>Обсяг дисципліни:
види занять та години</td><td>Лекційні заняття: 62 год.
Лабораторні заняття: 72 год.
Самостійна робота: 136 год.
Всього 270 год.</td></tr>
<tr><td>Система оцінювання результатів навчання</td><td>Система контролю знань включає в себе поточний та підсумковий контроль знань здобувачів. Зазначені форми контролю організовуються так, щоб стимулювати ефективну самостійну роботу здобувачів протягом семестру і забезпечити об’єктивне оцінювання їхніх знань. Завданням поточного контролю є перевірка розуміння та засвоєння певного матеріалу, умінь самостійно опрацьовувати теоретичний та практичний матеріал, здатності осмислити зміст теми чи розділу, умінь публічно чи письмово представити певний матеріал (презентація). Об’єктами поточного контролю знань здобувача вищої освіти є:
– систематичність та активність роботи протягом семестру;
- виконання лабораторних робіті їх захист;
– виконання завдань для самостійного опрацювання;
– виконання завдань модульного контролю.
Видом підсумкового контролю навчальної дисципліни є екзамен.</td></tr>
<tr><td>Критерії та норми оцінювання
знань, умінь і навичок студентів</td><td>Розподіл балів за змістовими модулями для дисциплін, видом підсумкового контролю яких є екзамен:
<table>
<tr><td colspan="3">Поточний і модульний контролі ЗМ
(60 балів)</td><td>Екзамен</td><td>Сума</td></tr>
<tr><td>Поточний контроль ЗМ</td><td>МКР</td><td>Самостійна робота</td><td rowspan="2">40</td><td rowspan="2">100</td></tr>
<tr><td>20</td><td>30</td><td>10</td></tr>
</table>
Поточний контроль проводиться з метою перевірки рівня підготовки здобувачів вищої освіти за визначеною темою; забезпечення зворотного зв’язку між викладачем та здобувачами вищої освіти, управління навчальною мотивацією здобувачів.
Поточна успішність на навчальних заняттях оцінюється за 12-бальною шкалою. Здобувач вищої освіти, знання, уміння і навички якого на навчальних заняттях за 12-бальною шкалою оцінено від 1 до 3 балів, вважається таким, що недостатньо підготувався до цих занять і має академічну заборгованість за результатами поточного контролю. Поточну заборгованість, пов’язану з непідготовленістю або недостатньою підготовленістю до навчальних занять, здобувач вищої освіти повинен ліквідувати. За ліквідацію поточної заборгованості нараховуються бали середнього (4, 5, 6), достатнього (7, 8, 9) та високого рівня (10, 11, 12).
Пропущені заняття здобувач вищої освіти має обов’язково відпрацювати. За відпрацьовані лекційні заняття оцінки не ставляться, за лабораторні заняття нараховуються бали середнього (4, 5, 6), достатнього (7, 8, 9) та високого рівня (10, 11, 12).
Оцінювання на навчальних заняттях переводяться у 20-бальну систему у наступному порядку:
(Сер. бал.х 0,05 +0,4) х 20 (екзамен)

Критерії оцінювання знань, умінь і навичок студентів на навчальних заняттях</td></tr>
</table>

	Рівні навчальних досягнень	Оцінка в балах (за 12-бальною шкалою)	Критерії оцінювання
	Початковий (понятійний)	1	Студент володіє навчальним матеріалом дисципліни на рівні засвоєння окремих термінів; відповідає на запитання, які потребують відповіді «так» або «ні».
		2	Студент недостатньо усвідомлює мету навчально-пізнавальної діяльності; робить спробу знайти способи дій, розповісти суть заданого, проте відповідає лише за допомогою викладача на рівні «так» або «ні»; може самостійно знайти в підручнику відповідь.
		3	Студент намагається аналізувати на основі елементарних знань і навичок; виявляє окремі закономірності; робить спроби виконання вправ і завдань репродуктивного характеру; за допомогою викладача виконує прості вправи за готовим алгоритмом.
	Середній (репродуктивний)	4	Студент володіє найпростішими знаннями; здатний виконати вправи і завдання за зразком; орієнтується в термінах, поняттях, визначеннях; самостійне опрацювання навчального матеріалу викликає значні труднощі.
		5	Студент розуміє суть навчальної дисципліни; може дати визначення окремих понять, категорій (однак з окремими помилками); вміє працювати з підручником; вміє самостійно опрацьовувати частину навчального матеріалу; виконує прості вправи і завдання за алгоритмом, але окремі висновки є нелогічними та непослідовними.
		6	Студент розуміє основні положення навчального матеріалу; може поверхнево аналізувати явища у сфері гостинності; робить певні висновки: відповідь може бути правильною, проте недостатньо осмисленою; самостійно відтворює більшу частину матеріалу; вміє застосовувати знання під час виконання вправ і завдань за алгоритмом; вміє послуговуватися додатковими джерелами.
	Достатній (алгоритмічно-дієвий)	7	Студент логічно і правильно відтворює навчальний матеріал; оперує базовими поняттями; встановлює причинно-наслідкові зв’язки між ними; вміє наводити приклади на підтвердження певних думок; застосовувати теоретичні знання в стандартних ситуаціях; самостійно користуватися додатковими джерелами; правильно використовувати термінологію; складати таблиці, схеми, діаграми, карти, картосхеми.
		8	Знання студента досить повні: студент вільно застосовує вивчений матеріал у стандартних ситуаціях; вміє аналізувати, робити висновки; відповідь логічна, повна, обґрунтована, однак з окремими неточностями; вміє самостійно працювати; може підготувати повідомлення і обґрунтувати його положення.
		9	Студент вільно володіє вивченим матеріалом;

		застосовує знання в дещо змінених ситуаціях; вміє аналізувати і систематизувати інформацію; робить аналітичні висновки; використовує докази у власній аргументації; чітко тлумачить поняття, категорії; може самостійно опрацьовувати матеріал; має сформовані типові навички.
Високий (творчо-професійний)	10	Студент володіє глибокими і міцними знаннями та використовує їх у нестандартних ситуаціях; робить аргументовані висновки; практично оцінює сучасний стан галузі; може сприймати іншу позицію як альтернативну; знає суміжні дисципліни; використовує знання, аналізуючи різні явища, процеси, які відбуваються в галузі.
	11	Студент володіє узагальненими знаннями з навчальної дисципліни; аргументовано використовує здобуті знання в 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.
	12	Студент має глибокі, системні, дієві знання; виявляє неординарні творчі здібності в навчальній діяльності; використовує широкий арсенал засобів для обґрунтування та доведення своєї думки; розв'язує складні завдання та проблемні ситуації; схильний до системно-наукового аналізу та прогнозу явищ, процесів; вміє ставити і розв'язувати проблеми; вміє самостійно здобувати і використовувати інформацію; займається науково-дослідною роботою; логічно та творчо викладає матеріал в усній та письмовій формі; розвиває свої здібності й схильності; використовує різноманітні джерела інформації; моделює ситуації в нестандартних умовах; спроможний за допомогою викладача підготувати виступ на студентську наукову конференцію.

Критерії оцінювання модульної контрольної роботи при семестровому контролі екзамен

Шкала ECTS	Бали	Критерії оцінювання
«відмінно»	27-30 бали	Здобувач вищої освіти у відповідях на варіант МКР демонструє глибокі знання та 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 бали	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.

Критерії оцінювання самостійної роботи

здійснюється у межах 10 балів за модуль.

Робота оцінюється в 9-10 балів, якщо: результат виконання завдання самостійної роботи дає чітке розуміння того, що здобувач засвоїв відповідний теоретичний матеріал та набув належних практичних навик; при виконанні завдання простежується індивідуальний підхід та використання технік креативності; здобувачем надана аргументація власної думки; при виконанні завдання використана не тільки основна, але й додаткова література та інформаційні джерела; оформлення роботи відповідає заявленим вимогам.

Робота оцінюється в 7 - 8 балів, якщо: результат виконання завдання демонструє загальну засвоєність теоретичного матеріалу з боку здобувача та вміння у ньому орієнтуватися; чітка аргументація власної думки; використання основної та додаткової літератури при виконанні завдання; розкриття предмету дослідження не у повній мірі та наявність несуттєвих помилок при оформленні.

Робота оцінюється в 5-6 балів, якщо: результат виконання завдання демонструє недостатній рівень засвоєння здобувачем теоретичного матеріалу; слабка аргументація власної точки зору; поверхневе використання основної літератури; розкриття предмету дослідження не у повній мірі та наявність суттєвих помилок при оформленні.

Робота оцінюється в 3-4 бали, якщо: недостатнє розкриття предмету дослідження; завдання виконане з суттєвими помилками як щодо змісту, так й оформлення результатів; відсутність належного розуміння теоретичного матеріалу; аргументація власної думки є слабкою; низький рівень використання передбаченої курсом літератури.

Робота оцінюється в 0-2 бали, якщо: робота є плагіатом, тобто коли автор скористається нечесним шляхом представлення чужих думок власними.

Критерії оцінювання відповіді на екзамені

Діапазон балів на іспиті від 0 (мінімально) до 40 (максимально):

36 – 40 балів – «відмінно» виставляється здобувачу, який при розкритті питань дав відповідь повну, правильну, повна, логічно

викладену. Відповідь свідчить про системні, міцні знання в обсязі та в межах вимог навчальної програми. Уміє самостійно аналізувати, оцінювати, узагальнювати опанований матеріал, самостійно керуватися джерелами інформації, приймати рішення. Має місце власний аналіз розглядуваного питання, наведені приклади.

30 – 35 балів – «добре» виставляється здобувачу, який показав міцні знання теоретичних понять, але допустив кілька незначних неточностей, що не впливають на якість відповіді. Відповідь повна, логічна, достатня. Властивість названа, але розкрита неповністю, або навпаки: розкрита, але не названа. Немає визначення або не вказано окремої властивості, що істотно суті розкриття питання на міняє. Відповідь свідчить про те, що здобувач добре володіє вивченим матеріалом, застосовує знання в стандартних ситуаціях, уміє аналізувати і систематизувати інформацію.

24 – 29 балів – «задовільно» виставляється здобувачу, який при розкритті питання показав знання лише основного матеріалу, допускає неточності, не розкриває суті названих теоретичних понять. У відповіді відтворено основний навчальний матеріал. Здобувач здатний з помилками й неточностями дати визначення понять, явищ, процесів тощо.

0 – 23 балів – «незадовільно» виставляється здобувачу, який не знає значної частини матеріалу, допускає суттєві неточності при викладі теоретичного матеріалу, розкриває зовсім інші поняття, що не подані у питанні. Мають місце виправлення, помарки, замальовування.

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)		

Умови визначення успішного засвоєння освітнього компоненту «Технологія продукції 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
Локація	Згідно з розкладом, навчальна лабораторія технології виробництва родукції (товарів, робіт, послуг) https://kpnu.edu.ua/rozklad-zaniat/