

СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ



ТЕХНОЛОГІЯ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ В РЕСТОРАННІЙ ІНДУСТРІЇ

спеціальність	G13 Харкові технології	обов'язковість дисципліни	обов'язкова
освітня програма	Харкові технології в ресторанній індустрії	факультет	переробних і харчових виробництв
освітній рівень	Перший (бакалаврський)	кафедра	харчових технологій в ресторанній індустрії

ВИКЛАДАЧІ

КОЛЕСНИКОВА МАРИНА БОРИСІВНА



Вища освіта – спеціальність «Технологія громадського харчування» (кваліфікація інженер-технолог)

Науковий ступінь – кандидат технічних наук, 05.18.16 – технологія харчової продукції

Вчене звання – доцент

Досвід роботи – 30 років

Показники професійної активності з тематики курсу:

- авторка більше 60 наукових та навчально-методичних розробок,
- співавторка 5 навчальних, 4 навчально-методичних посібників, 5 монографій
- учасниця понад 100 Міжнародних, Всеукраїнських та регіональних конференцій, виставок, бізнес-форумів;
- переможниця конкурсу „Вища школа Харківщини – кращі імена” в номінації „Кращій викладач професійно-орієнтованих дисциплін”;
- консультантка з розроблення та удосконалення технологій харчової продукції та нормативної документації
- членкиня групи забезпечення ОПП Харкові технології в ресторанній індустрії» здобувачів ступеня вищої освіти бакалавр, спеціальність 181 «Харкові технології»

телефон	+38 067-683-37-37	електронна пошта	Marynakolesnikova@gmail.com	Дистанційна підтримка	Moodle
---------	-------------------	------------------	-----------------------------	-----------------------	--------

ЮРЧЕНКО СВІТЛАНА ЛЕОНІДІВНА



Вища освіта – спеціальність «Товарознавство і торгівля продовольчими товарами», «Технологія продуктів харчування»

Науковий ступінь – кандидат технічних наук, 05.18.16 – технологія харчової продукції

Вчене звання – доцент кафедри харчових технологій в ресторанній індустрії

Досвід роботи – 25 років

Показники професійної активності з тематики курсу:

- гарант ОПП «Харкові технології в ресторанній індустрії» здобувачів ступеня вищої освіти бакалавр, спеціальність 181 «Харкові технології» (2020-2024 рр), з 2025 р - членкиня групи забезпечення;
- співавторка 5 навчальних, 3 навчально-методичних посібників, 6 монографій, понад 55 наукових статей;
- учасниця понад 90 Міжнародних, Всеукраїнських та регіональних конференцій, виставок, круглих столів, вебінарів

телефон	+38 067-902-59-53	електронна пошта	sluyrchenko@gmail.com	Дистанційна підтримка	Moodle
---------	-------------------	------------------	-----------------------	-----------------------	--------

РАДЧЕНКО АННА ЕДУАРДІВНА



Вища освіта – спеціальність «Товарознавство та експертиза в митній справі» (кваліфікація товарознавець-експерт)

Науковий ступень – кандидат технічних наук , 05.18.15 – товарознавство харчових продуктів

Вчене звання – доцент кафедри товарознавства та експертизи товарів

Досвід роботи – 14 років

Показники професійної активності з тематики курсу:

- авторка 19 наукових та навчально-методичних розробок;
- учасниця 5 Міжнародних, Всеукраїнських та регіональних конференцій, виставок, бізнес-форумів;
- організаторка міжнародних кулінарних фестивалів у Харкові (2015, 2016, 2017 рік), Києві (2015 рік), Чернівцях (2015 рік), м. Болу (Туреччина 2017 рік);
- членкіня міжнародних кулінарних союзів Болгарії, Хорватії, Туреччини;
- посол в Україні Союзу Кулінарів Середземноморських та Європейських країн;
- суддя міжнародних гастрономічних фестивалів та конкурсів Хорватії, Чорногорії, Сербії, Іспанії, Франції, Шрі Ланці, Ізраїлі, України, Туреччини, Албанії;
- організаторка і учасниця тритижневого очного навчання в Вищій школі готельно-ресторанного бізнесу імені Жана Друана (м. Париж, Франція);
- ментор золотих та срібних призерів міжнародних кулінарних фестивалів.

телефон

050-66-73-849

електронна
пошта

gasanova.ana.edyardovna@gmail.com

дистанційна
підтримка

Moodle

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета	формування у здобувачів системного технологічного мислення та професійної здатності проектувати, обґрунтовувати, оптимізувати й управляти процесами виробництва харчової продукції в закладах ресторанної індустрії з урахуванням фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних закономірностей, вимог безпечності, якості та сучасних гастрономічних трендів
Формат	лекції, лабораторні заняття, самостійна робота, командна робота
Деталізація результатів навчання і форм їх контролю	• знання основних принципів системного підходу до методології розроблення харчової продукції в ресторанній індустрії та вміння їх реалізовувати (ІК, К01, К04, К15, ПР01, ПР03, ПР04) / оцінювання за результатами лабораторної роботи; • оцінювання впливу різних факторів на перебіг та результати технологічного процесу виробництва харчової продукції (ІК, К01, К04, К15, К17, ПР01, ПР06) / оцінювання за результатами лабораторної роботи; • розуміння технологічних закономірностей та способів оптимізації процесу харчової продукції в ресторанній індустрії (К15, ПР11)/ оцінювання за результатами лабораторної роботи; • розуміння фізико-хімічних, механічних та біохімічних процесів під час реалізації технологічних потоків (К15, К18, ПР05, ПР06)/ оцінювання за результатами лабораторної роботи; • знання загальних принципів технологічного менеджменту при проектуванні та/чи оптимізації рецептурного складу та технологічного процесу виробництва харчової продукції (К01, К15, К18, К19, К27, ПР01, ПР05) / оцінювання за результатами лабораторної роботи; • здатність вирішувати виробничі завдання і ситуації, що виникають під час управління технологічним процесом (К15, К18, ПР01, ПР05, ПР11, ПР18, ПР19) / аналіз конкретних кейс-завдань; • володіння організаційно-технологічним інструментом з розроблення меню та створення cook-book для закладів ресторанної індустрії (К06, К07, К08, К15, К18, 19, К 28, ПР05, ПР11) / оцінювання за результатами лабораторної роботи; • здатність до розроблення нових та удосконалення існуючих харчових технологій, організації та моніторингу технологічних процесів виробництва готової продукції (К07, К08, К15, К19, К22, ПР05, ПР06, ПР08, ПР18, ПР19) / оцінювання за результатами лабораторної роботи; • володіння принципами технологічних та технічних розрахунків при проектуванні нових та модернізації діючих виробництв (ділянок), підбору технологічного устаткування й розуміння правил його експлуатації при виробництві кулінарної продукції (К15, К19, К22, ПР05, ПР11, ПР24) / оцінювання за результатами лабораторної роботи; • впровадження сучасних технологій виробництва, зберігання та реалізації продукції власного виробництва закладів ресторанної індустрії (К06, К07, К08, К15, К22, ПР01, ПР05, ПР14, ПР28) / оцінювання за результатами лабораторної роботи
Обсяг і форми контролю	13 кредитів ECTS (390 годин): 92 години лекції, 120 години лабораторні заняття; курсова робота; модульний контроль; підсумковий контроль – екзамен
Вимоги викладача	вчасне виконання завдань, активність, командна робота
Умови зарахування	згідно з навчальним планом

ВІДПОВІДНІСТЬ СТАНДАРТУ ОСВІТИ І ОСВІТНІЙ ПРОГРАМІ

Компетенції

ІК Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах закладів ресторанної індустрії та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій

K01. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.

K04. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій.

K06. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

K07. Здатність працювати в команді.

K08. Здатність працювати автономно.

K15. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.

K17. Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.

K18. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.

K19. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.

K22. Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач.

K27. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту.

K28. Здатність розробляти та впроваджувати меню/виробничу програму закладів ресторанної індустрії різних форматів на основі розуміння особливостей технологічних процесів виробництва харчової продукції з урахуванням сучасних тенденцій розвитку галузі

Програмні результати навчання

ПР01. Знати і розуміти основні концепції та тренди розвитку ресторанної індустрії, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій
ПР03. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру в ресторанній індустрії.

ПР04. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань в ресторанній індустрії.

ПР05. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.

ПР06. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.

ПР08. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.

ПР11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).

ПР14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.

ПР18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.

ПР19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи

ПР24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.

ПР28. Вміти розробляти (оптимізувати) та впроваджувати меню/виробничу програму закладів ресторанної індустрії різних форматів відповідно до вимог ринкових умов, змін у попиті та з урахуванням гастрономічних трендів

СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

РОЗДІЛ 1. ПРАКТИКА СИСТЕМНОГО ПІДХОДУ В РЕСТОРАННІЙ ІНДУСТРІЇ

Лекція 1	Вступ. Постановка командних та особистих цілей та задач з дисципліни за методологією OKR (Objective & Key Results). Ресторанний бізнес як цілісна система. Тенденції розвитку ресторанної індустрії.	Лабораторні (ЛЗ) заняття			
Лекція 2-4	Заклади ресторанної індустрії як система виробництва та споживання харчової продукції. Система розроблення та поставлення харчової продукції на виробництво	ЛЗ-1	Система розроблення та поставлення харчової продукції на виробництво	Самостійна робота	Процеси, що забезпечують функціонування ЗРІ. Структура системи «Заклад ресторанної індустрії». Чинники, які впливають на діяльність ЗРІ. Чинники, які визначають виробничу діяльність ЗРІ. Характеристика та класифікація ЗРІ. Діджиталізація роботи ЗРІ. Структура та модель функціонування ЗРІ. Моделі технологічних процесів, їх характеристика. Етапи виробництва кулінарної продукції, їх характеристика
Лекція 5	Меню як інструмент продаж та комунікацій зі споживачем				

РОЗДІЛ 2. ТЕХНОЛОГІЧНІ ПРИНЦИПИ ВИРОБНИЦТВА НАПІВФАБРИКАТІВ, СТРАВ ТА КУЛІНАРНИХ ВИРОБІВ З СИРОВИНИ РОСЛИННОГО ПОХОДЖЕННЯ (СРП)

Лекція 6	Технологія універсальних н/ф різного ступеня готовності, що виготовляються в ЗРІ				
Лекції 7-10	Технологічні принципи виробництва напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з овочів, плодів, грибів	ЛЗ -2-3 ЛЗ - 4	Технологічні принципи виробництва напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з овочів, плодів, грибів Технологічний тренінг за темою: Технологічні принципи виробництва напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з овочів, плодів, грибів	Самостійна робота	Технологія універсальних н/ф різного ступеня готовності, що виготовляються та використовуються ЗРІ. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з овочів, плодів, грибів. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з круп, бобових та продуктів їх переробки.
Лекції 11-13	Технологічні принципи виробництва напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з круп, бобових та продуктів їх переробки	ЛЗ -5	Технологічні принципи виробництва напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з круп, бобових та продуктів їх переробки		

РОЗДІЛ 3. ТЕХНОЛОГІЧНІ ПРИНЦИПИ ВИРОБНИЦТВА БОРОШНЯНИХ КУЛІНАРНИХ ТА КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ

Лекції 14, 15	Характеристика сировини, що використовується для виробництва борошняних кулінарних та кондитерських виробів (БКВ)				
Лекція 16	Технологічні основи тістоутворення.				
Лекції 17, 18	Технологічні принципи виробництва кулінарної продукції з борошна	ЛЗ -6	Технологічні принципи виробництва кулінарної продукції з борошна	Самостійна робота	Технологія кулінарної продукції з борошна. Характеристика процесів, що відбуваються під час утворення тіста. Шляхи управління процесом тістоутворення. Принципова схема технологічних процесів виробництва різних видів тіста. Діагностика технологічних процесів виробництва різних видів тіста та виробів з них. Перспективи розвитку асортименту та технологій виробів з різних видів тіста для різних форматів ЗРІ.
Лекції 19-22	Технологічні принципи виробництва борошняних кондитерських виробів з дріжджового, листового, бісквітного, заварного, пісочного та інших видів тіста	ЛЗ –7-9	Технологічні принципи виробництва борошняних кондитерських виробів з дріжджового, листового, бісквітного, заварного, пісочного та інших видів тіста		Діагностика технологічних процесів виробництва оздоблювальних напівфабрикатів. Перспективи розвитку асортименту та технологій оздоблювальних напівфабрикатів для різних форматів ЗРІ
Лекція 23	Технологічні принципи виробництва оздоблювальних напівфабрикатів	ЛЗ -10	Технологічний тренінг за темою: Технологічні принципи виробництва борошняних кондитерських виробів з дріжджового, листового, бісквітного, заварного, пісочного та інших видів тіста		

РОЗДІЛ 4. ТЕХНОЛОГІЧНІ ПРИНЦИПИ ВИРОБНИЦТВА НАПІВФАБРИКАТІВ, СТРАВ ТА КУЛІНАРНИХ ВИРОБІВ З СИРОВИНИ ТВАРИННОГО ПОХОДЖЕННЯ (СТП)

Лекції 24-28	Технологічні принципи виробництва напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з м'яса, м'ясопродуктів та диких тварин	ЛЗ -11 ЛЗ -12	Технологічні принципи виробництва напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з м'яса, м'ясопродуктів та диких тварин Технологічні принципи виробництва напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з птиці, кролика, дичини	Самостійна робота	Технологічні принципи виробництва напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з м'яса, м'ясопродуктів та диких тварин. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з птиці, кролика і дичини. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з риби, рибопродуктів та нерибної водної сировини. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з сиру кисломолочного, яєць та продуктів
Лекції 29, 30	Технологічні принципи виробництва напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з птиці, кролика, дичини	ЛЗ -13	Технологічний тренінг за темою: Технологічні принципи виробництва напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з м'яса, м'ясопродуктів, птиці, кролика та дичини		
Лекції 31-33	Технологічні принципи виробництва напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з риби, рибопродуктів та нерибної водної сировини	ЛЗ- 14 ЛЗ-15	Технологічні принципи виробництва напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з риби, рибопродуктів та нерибної водної сировини Технологічні принципи виробництва напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з сиру кисломолочного, яєць та продуктів їх переробки		
Лекції 34, 35	Технологічні принципи виробництва напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з сиру кисломолочного, яєць та продуктів їх переробки	ЛЗ-16	Технологічний тренінг за темою: Технологічні принципи виробництва напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з риби, рибопродуктів та нерибної водної сировини, з сиру кисломолочного, яєць та продуктів їх переробки		

РОЗДІЛ 5. ТЕХНОЛОГІЧНІ ПРИНЦИПИ ВИРОБНИЦТВА НАПІВФАБРИКАТІВ, СТРАВ ТА КУЛІНАРНИХ ВИРОБІВ З СИРОВИНИ РОСЛИННОГО ТА ТВАРИННОГО ПОХОДЖЕННЯ

Лекції 36, 37 Лекції 38, 39	Технологічні принципи виробництва соусів Технологічні принципи виробництва супів	ЛЗ-17	Технологічні принципи виробництва соусів Технологічні принципи виробництва супів	Самостійна робота	Технологія соусів. Технологія супів. Технологія холодних страв та закусок. Технологія солодких страв та напоїв. Кейси
Лекції 40, 41	Технологічні принципи виробництва холодних страв та закусок	ЛЗ – 18	Технологічні принципи виробництва холодних страв та закусок		
Лекції 42-45	Технологічні принципи виробництва солодких страв та напоїв	ЛЗ – 19 ЛЗ - 20	Технологічні принципи виробництва солодких страв та напоїв Технологічний тренінг за темою: Технологічні принципи виробництва холодних страв та закусок, солодких страв та напоїв		
Лекція 46	Кейси				

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

Література

1. Технологія харчової продукції в ресторанній індустрії: навч. посіб: в 4 частинах. Частина 1: Практика системного підходу в ресторанній індустрії / О. О Гринченко, М. Б. Колеснікова, С. Л. Юрченко, С. С. Андрєєва, С. Б. Омельченко; за заг. ред. Гринченко О.О. Харків.: ДБТУ, 2022. 127 с.
2. Доценко В., Губеня В., Кирпиченкова О., Кочерга В. Технологія продукції ресторанного господарства. Київ: Кондор, 2019. 292 с.
3. Захарчук В. Г., Кунділовська Т. А., Гайдукович Г. Є. Технологія продукції ресторанного господарства: навч. посіб. Одеса: ОНЕУ, Атлант BOI COIU, 2016. 479 с.
4. Самохвалова О. В., Кучерук З. І, Лисюк Г. М. Технологія борошняних кондитерських і хлібобулочних і виробів: навч. посіб. Суми: ВТД. Університетська книга, 2019. 474 с.
5. Romain Jeantet, Thomas Croguennec, Pierre Schuck, Gérard Brulé. Handbook of Food Science and Technology 3. ISTE Ltd and John Wiley & Sons, Inc., 2016. p.421.
6. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів / О. В. Шалимінов, К.А.С.К., 2000. 848 с.
7. Павлов О. В. Збірник рецептур борошняних кондитерських і здобних булочних виробів: навчально-практичний посібник. 2-ге видання, доповнене. Київ: ПрофКнига, 2019. 340 с.
8. Новікова О. В. Технологія виробництва хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів: навч. посіб. Київ: Видавництво Ліра-К, 2017. 540 с.

Методичне забезпечення

1. Матеріали дисципліни «Технологія харчової продукції в ресторанній індустрії» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 181 «Харчові технології» ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» денної та заочної форми навчання у системі навчального веб-середовища. URL: <https://moodle.btu.kharkiv.ua/course/view.php?id=1335>.
2. Колеснікова М. Б., Юрченко С. Л., Гринченко О. О. Робоча програма з дисципліни «Технологія харчової продукції в ресторанній індустрії» для студентів спеціальності 181 ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» рівня вищої освіти бакалавр денної та заочної форми навчання. Харків : ДБТУ, 2026. 29 с.
3. Колеснікова М. Б., Юрченко С. Л., Радченко А.Е. Технологія харчової продукції в ресторанній індустрії: силабус дисципліни для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності G13 «Харчові технології» ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» денної та заочної форми навчання / Держ. біотехнол. ун-т. Харків : ДБТУ, 2026. 8 с.
4. Гринченко О. О., Колеснікова М. Б., Юрченко С. Л. Технологія харчової продукції в ресторанній індустрії : конспект лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 181 «Харчові технології» ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» денної та заочної форми навчання / Держ. біотехнол. ун-т. Харків : ДБТУ, 2022. 93 с.
5. Гринченко О. О., Колеснікова М. Б., Юрченко С. Л. Технологія харчової продукції в ресторанній індустрії : методичні вказівки до проведення лабораторних занять для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 181 «Харчові технології» ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» денної та заочної форми навчання / Держ. біотехнол. ун-т. Харків : ДБТУ, 2023. 41 с.
6. Колеснікова М. Б., Юрченко С. Л. Технологія харчової продукції в ресторанній індустрії: методичні вказівки та індивідуальні завдання для самостійної роботи для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 181 «Харчові технології» ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» денної та заочної форми навчання / Держ. біотехнол. ун-т. Харків : ДБТУ, 2026. 41 с.
7. Колеснікова М. Б., Юрченко С. Л., Радченко А.Е. Технологія харчової продукції в ресторанній індустрії: тестові завдання до підсумкового та поточного контролю для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 181 Харчові технології, ОПП Харчові технології в ресторанній індустрії денної та заочної форми навчання / Держ. біотехнол. ун-т. Харків : ДБТУ, 2026. 40 с.
8. Колеснікова М. Б., Юрченко С. Л. Технологія харчової продукції в ресторанній індустрії: методичні матеріали для підсумкового контролю з дисципліни (екзаменаційні питання та задачі) для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 181 «Харчові технології» ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» денної та заочної форми навчання / Держ. біотехнол. ун-т. Харків : ДБТУ, 2026. 13 с.
9. Гринченко О. О., Юрченко С. Л., Колеснікова М. Б., Технологія харчової продукції в ресторанній індустрії : методичні вказівки до виконання курсових робіт для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 181 «Харчові технології» ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» денної та заочної форми навчання / Держ. біотехнол. ун-т. Харків : ДБТУ, 2025. 35 с.

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ

(<https://biotechuniv.edu.ua/wp-content/uploads/2024/01/norm-b-pol-org-op.pdf>)

СИСТЕМА		БАЛИ	ДІЯЛЬНІСТЬ, ЩО ОЦІНЮЄТЬСЯ
Підсумкове оцінювання	100 бальна ECTS (стандартна)	до 50	50% від усередненої оцінки за модулі
		до 50	підсумкове тестування
Модульне оцінювання	100 бальна сумарна	до 50	відповіді на тестові питання
		до 20	усні відповіді на лабораторно-практичних заняттях
		до 30	результат засвоєння блоку самостійної роботи

НОРМИ АКАДЕМІЧНОЇ ЕТИКИ ТА ДОБРОЧЕСНОСТІ

Всі учасники освітнього процесу (в тому числі здобувачі освіти) повинні дотримуватися кодексу академічної доброчесності та вимог, які прописані у положенні «Про академічну доброчесність учасників освітнього процесу ДБТУ»: виявляти дисциплінованість, вихованість, поважати гідність один одного, проявляти доброзичливість, чесність, відповідальність.