

ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПЛКИ  
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»  
Навчально-науковий інститут харчових технологій,  
готельно-ресторанного та туристичного бізнесу  
Кафедра технологій харчових виробництв і ресторанного господарства

## СИЛАБУС

навчальної дисципліни

**«Кулінарні тренди і гастрономічний туризм»**

на 2021-2022 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	2 курс, 2 семестр
Ступінь вищої освіти	бакалавр

ПІБ НПП, який веде дану дисципліну  
науковий ступінь і вчене звання,  
посада

ПІБ НПП, який веде дану дисципліну  
науковий ступінь і вчене звання,  
посада

**Левченко Юлія Вікторівна**

к.т.н., доцент

доцент кафедри технологій харчових  
виробництв і ресторанного господарств

**Горобець Олександра Михайлівна**

к.т.н., доцент

доцент кафедри технологій харчових  
виробництв і ресторанного господарства

Контактний телефон	+38-066-330-81-05	+38-066-228-67-08
Електронна адреса	yuliya_12@ukr.net	g.kasandra87@ukr.net
Розклад навчальних занять	<a href="http://schedule.puet.edu.ua/">http://schedule.puet.edu.ua/</a>	
Консультації	очна <a href="http://www.thvrg.puet.edu.ua/cont.php">http://www.thvrg.puet.edu.ua/cont.php</a> он-лайн: електронною поштою, пн-пт з 10.00-17.00	
Сторінка дистанційного курсу	<a href="https://el.puet.edu.ua/">https://el.puet.edu.ua/</a>	

### Опис навчальної дисципліни

<b>Мета вивчення навчальної дисципліни</b>	Отримання знань щодо найцікавіших світових гастрономічних тенденцій, національних кухонь, навички з організації харчування закордонних туристів в Україні, ознайомлення з найцікавішими гастрономічними маршрутами для розроблення власних турів в інші країни світу, історичними аспектами розвитку кулінарії, із світовими тенденціями щодо способів подачі та приготування страв і напоїв з використанням сучасних технологічних концепцій виробництва
<b>Тривалість</b>	5 кредитів ЄКТС/150 годин (лекції 20 год., практичне заняття 40 год., самостійна робота 90 год.).
<b>Форми та методи навчання</b>	Лекції, лабораторні та семінарські заняття в аудиторії, самостійна робота поза розкладом
<b>Система поточного та підсумкового контролю</b>	Поточний контроль: відвідування занять; навчальна робота на практичних заняттях; захист виконання домашнього завдання; виконання індивідуальних завдань; самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань; поточні модульні контрольні роботи Підсумковий контроль: семестр 2 – залік.
<b>Базові знання</b>	Наявність знань з дисциплін «Історія і культура України», «Практична психологія»; «Географія туризму»; «Сучасні кулінарні тренди». Дана навчальна дисципліна є вибірковою
<b>Мова викладання</b>	Українська, англійська

### Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання

Компетентності, якими повинен оволодіти студент	Програмні результати навчання
<b>Загальні компетентності</b>	
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.	Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії туризму, організації туристичного процесу та туристичної діяльності суб'єктів ринку туристичних послуг, а також світоглядних та суміжних наук.
Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.	Аналізувати рекреаційно-туристичний потенціал території. Розробляти, просувати та реалізовувати туристичний продукт. Організувати процес обслуговування споживачів туристичних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості \ норм безпеки
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.	РН 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.

Компетентності, якими повинен оволодіти студент	Програмні результати навчання
Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями	Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями
Здатність працювати в команді.	Здатність працювати в команді.
Цінування та повага мультикультурності.	РН 22. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя.
Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.	РН 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.

### Тематичний план навчальної дисципліни

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
<b>Модуль 1. КУЛІНАРНІ ТRENДИ ТА ОСНОВИ ГАСТРОНОМІЇ РІЗНИХ КРАЇН СВІТУ</b>		
<p><b>Тема 1</b> <b>Вступ. Історичні передумови виникнення кулінарії та гастрономії.</b></p> <p>1. Вступ. Предмет і задачі курсу «Кулінарні тренди і гастрономічний туризм»</p> <p>2. «Національна кухня» як сукупність технологічних прийомів і кулінарних навичок, особливостей композиції харчових продуктів.</p> <p>3. Історичні аспекти розвитку світового кулінарного мистецтва.</p> <p>4. Вплив зовнішніх факторів на системи і типи харчування в країнах.</p>	<p><i>Лабораторне заняття з даної теми не передбачене.</i></p>	<p>Завдання. Знайти в Інтернеті інформацію з наступних питань:</p> <p>взаємовплив і взаємопроникнення кулінарної культури різних народів світу;</p> <p>виникнення і розвиток кулінарії в різних країнах світу;</p> <p>сучасні пріоритети в кулінарії та ресторанному господарстві.</p>
<p><b>Тема 2.</b> <b>Характерні особливості кухонь Центральної та Північної Європи та Скандинавських країн.</b></p> <p>1. Принципи харчування народів Центральної Європи. Асортимент страв та особливості їх приготування.</p> <p>2. Особливості асортименту та технології національних страв скандинавських народностей</p> <p>3. Загальні та відмінні риси сировинного набору, способів обробки</p>	<p><i>Лабораторне заняття 1.</i> <b>Технологія приготування перших страв із врахуванням кулінарних традицій різних країн світу</b> <b>Запитання для обговорення</b></p> <p>1. Назвіть основні види супів, які споживають у різних країнах світу.</p> <p>2. Специфіка асортименту продуктів харчування, які використовують для приготування супів в різних країнах.</p> <p>3. Способи кулінарної обробки сировини в різних країнах для приготування супів.</p> <p>4. Назвіть види традиційної сировини для приготування супів у тайській кухні.</p> <p>5.5. Описати вимоги до якості супів.</p>	<p>Порівняти спільні та відмінні риси кухонь народів острова Велика Британія. Скласти термінологічний словник щодо страв та цікавих гастрономічних визначень у кухнях країн Прибалтики</p> <p>Визначити спільні риси та відмінності у харчуванні населення Скандинавських країн.</p> <p>Підготувати мультимедійну презентацію щодо використання риби та морепродуктів у стравах країн Фінляндії, Норвегії та Данії</p> <p>Привести перелік страв</p>

<p>сировини, технології національних страв Північної Європи 4. Рекомендації з харчування туристам з цих країн.</p>		<p>німецької кухні, до рецептур яких входить пиво.</p>
<p><b>Тема 3.</b> <b>Особливості харчування та кулінарні пристрасті народів Балканських та Середземноморських країн.</b> 1. Основні фактори, які визначають особливості кухонь Балканських країн. 2. Кулінарні традиції, режим харчування в різних регіонах Франції. 3. Загальні та відмінні риси сировинного набору, способів обробки сировини, технології національних страв Італії. 4. Національні особливості асортименту та технології страв Греції. 5. Рекомендації з харчування туристам з цих країн.</p>	<p><i>Лабораторне заняття 2.</i> <b>Технологія приготування страв із м'яса у різних країнах світу.</b> 1. Назвіть основні частини туші і охарактеризуйте способи теплової обробки для кожної із них. 2. Дати характеристику основним способам теплової обробки м'яса у європейських кухнях. 3. Охарактеризувати найвідоміші способи теплової обробки для страв із м'яса в кухні Азії. 4. Назвіть найвідоміші способи нетеплової обробки м'яса, які використовуються у світовій практиці. 5. Назвіть вимоги до якості, що висуваються до страв із м'яса.</p>	<p>Скласти термінологічний словник щодо страв та цікавих гастрономічних визначень у кухнях Середземноморських країн Підготувати інформацію щодо популярної сировини, яка користується попитом в Іспанії та Португалії. Провести порівняльну характеристику. Охарактеризувати кулінарні традиції в різних регіонах Центральної Європи, їх спільні та відмінні риси,</p>
<p><b>Тема 4.</b> <b>Особливості кулінарії та харчування народів Азії (Японії, Китаю, Кореї, Індії)</b> 1. Особливості традицій та культури харчування народів Китаю 2. Асортимент страв, особливості їх приготування та види кулінарної обробки сировини японської кухні 3. Особливість, традиційні страви і рекомендації до меню для туристів з Індії. Основні фактори, які визначають особливості цієї кухні.</p>	<p><i>Лабораторне заняття 3.</i> <b>Використання рису та макаронних виробів в стравах у різних країнах світу</b> <i>Запитання для обговорення</i> 1. Загальна характеристика страв із рису та макаронних виробів, світова практика. 2. Провести порівняльну характеристику способів нарізання овочів у європейській та азійській кухнях. 3. Охарактеризувати види рису, які використовують у різних країнах світу. 4. Назвіть основні способи теплової обробки рису, що використовують у країнах Азії, їх особливості. 5. Особливості складу макаронних виробів в різних країнах світу. 6. Спільні та відмінні риси у приготуванні страв із рису у кухнях Європи та Азії. 7. Описати вимоги до якості страв із рису та макаронних виробів.</p>	<p>Підготувати мультимедійну презентацію щодо особливостей традицій та культури харчування народів Північної і Південної Кореї Підготувати реферат щодо особливостей панаазійської кухні. Підготувати мультимедійні презентації щодо: незвичних смакових поєднань у тайській та в'єтнамській кухнях; використання спецій та приправ у азійських кухнях.</p>
<p><b>Тема 5.</b> <b>Особливості технології приготування їжі в</b></p>	<p><i>Лабораторне заняття 4.</i> <b>Особливості технології борошняних кондитерських</b></p>	<p>Використовуючи різні інформаційні джерела описати:</p>

<p><b>країнах Америки (США, Канади, Мексики, Перу, Уругваю, Аргентини, Чилі)</b></p> <p>1. Умови життя, режим і структуру харчування народів Америки.</p> <p>2. Особливості сировинного набору, способів обробки сировини, асортименту та технології національних страв США.</p> <p>3. Характеристика і особливості національної кухні Канади.</p> <p>4. Рекомендації з харчування для туристів з США та Канади.</p>	<p><b>виробів у світовій гастрономії</b> <i>Запитання для обговорення</i></p> <p>1. Загальна характеристика борошняних кондитерських виробів.</p> <p>2. Технологічні аспекти приготування виробів із дріжджового тіста у різних країнах світу.</p> <p>3. Основні види прісного тіста, які використовуються в європейській кухні.</p> <p>4. Європейський гастрономічний досвід використання різних наповнювачів та начинок для борошняних кондитерських виробів.</p> <p>5. Описати вимоги до якості борошняних кондитерських виробів.</p>	<p>сировину, технологічні прийоми, поєднання продуктів у мексиканській кухні;</p> <p>особливості технологічних прийомів, традиційних страв у кухнях Південної Америки. Рекомендації до подачі страв Приготувати мультимедійну презентацію щодо особливостей традицій та культури харчування народів Аргентини та Чилі. Підготувати повідомлення щодо особливостей швидкого харчування в американській та мексиканській кухнях.</p>
<p><b>Модуль 2. ОСОБЛИВОСТІ ФОРМУВАННЯ ГАСТРОНОМІЧНОГО БРЕНДУ ТА ФАКТОРИ, ЩО ВПЛИВАЮТЬ НА ЙОГО ФОРМУВАННЯ</b></p>		
<p><b>Тема 6. Гастрономія як частину культури, традицій, звичаїв території</b></p> <p>1. Гастрономія як частину культури, традицій, звичаїв території</p> <p>2. Особливості застосування різних рівнів гастрономічного туризму. Нормативно-правове забезпечення організації гастрономії і туризму</p>	<p><i>Лабораторне заняття 5.</i> <b>Європейські десерти</b> <i>Запитання для обговорення</i></p> <p>1. Загальна характеристика десертів, які пропонуються споживачам у європейських країнах.</p> <p>2. Назвіть найбільш популярні солодкі страви американського континенту.</p> <p>3. Особливості азіатських десертів.</p> <p>4. Перерахуйте желеподібні речовини, які використовують для приготування солодких страв</p> <p>5. Назвіть фактори, які впливають на збитість білків, його вплив на консистенцію крему.</p> <p>6. Поясніть процес набрякання желатину у холодній воді, збільшення його об'єму. Назвіть вимоги до якості, що висуваються до десертів.</p>	<p>Історія виникнення гастрономічного туризму. Характеристика течій гастрономічного туризму. Вплив процесів глобалізації на розвиток гастрономічного туризму. Правила дегустації та культури споживання різних страв та напоїв. Основні засади технології організації гастрономічних турів з урахуванням</p>
<p><b>Тема 7. Формування гастрономічних брендів територій: поняття і класифікації гастрономічних брендів.</b></p> <p>1. Застосування підходів в сфері гастрономічного туризму.</p> <p>2. Інструменти формування і просування гастрономічних брендів країн, регіонів і міст</p> <p>Інструменти побудови і просування гастрономічних маршрутів</p>	<p><i>Семінарське заняття 6.</i> <b>Основні засади технології організації гастрономічних турів</b> <i>Запитання для обговорення</i></p> <p>1. Види гастрономічного туризму</p> <p>2. Сучасні глобальні тенденції розвитку гастрономічного туризму.</p> <p>3. Фірми й компанії, що спеціалізуються на наданні послуг з гастрономічного туризму.</p> <p>4. Дегустація як фактор підвищення конкурентоспроможності туристичного бізнесу</p> <p>Вимоги чинних нормативних документів щодо організації гастрономічного туру</p>	<p>Використовуючи різні інформаційні джерела проаналізувати:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- функції партнерів та постачальників послуг туроператорів.</li> <li>- використання реклами в туризмі.</li> <li>- особливості складання туру.</li> </ul> <p>міжнародні еногастрономічні фестивалі.</p>

<p><b>Тема 8. Релігія і гастрономічні звички</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Релігійна історія харчування.</li> <li>2. Східні релігії та їх основні вчення щодо харчування</li> <li>3. Закони харчування: їжа для душі</li> <li>4. Християнство і звички у харчуванні</li> <li>5. Харчові заборони в ісламі</li> </ol>	<p><i>Лабораторне заняття 7.</i>  <b>Традиційна пасхальна їжа в різних країнах світу</b>  <b>Запитання для обговорення</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Технологія приготування характерних м'ясних страв на Великдень у різних європейських країнах.</li> <li>2. Наведіть технологічні аспекти приготування найвідоміших холодних закусок.</li> <li>3. Асортимент страв із дріжджових виробів на Великдень.</li> </ol> <p>Характеристика других страв з овочів до великоднього столу.</p>	<p>Підготувати інформацію щодо обмеження в харчуванні у туристів різних національностей, віросповідань і віку.</p> <p>Підготувати реферат на тему: «Халяль і Кошер. У чому різниця і чи є вона?»</p> <p>Підготувати мультимедійну презентацію на тему «Обрядові страви у різних країнах Центральної Європи».</p>
<p><b>Тема 9. Світові сучасні кулінарні тренди</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Характеристика сучасних трендів ресторанного господарства</li> <li>2. Сучасні тренди в харчуванні</li> <li>3. Популярні комп'ютерні технології ресторанного бізнесу</li> </ol>	<p><i>Семинарське заняття 8.</i>  <b>Особливості сучасних трендів</b>  <b>Запитання для обговорення</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Дайте характеристику наступним трендам: Fast casual kitchen, Smart casual kitchen, Ghost kitchen, Lifestyle restaurant, Live cooking kitchen, Hyper local kitchen.</li> <li>2. Наведіть класифікацію асортименту сировини, яку використовують ресторани, які працюють за сучасними трендами.</li> <li>3. Вивчити особливості цінової політики і гостинності закладів ресторанного господарства, які працюють за сучасними тенденціями.</li> </ol>	
<p><b>Тема 10. Особливості обслуговування іноземних туристів у готельно-ресторанних та туристичних комплексах.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Типи організації харчування туристів (сніданок, напівпансіон, повний пансіон, all inclusive).</li> <li>2. Види обслуговування (шведський стіл, табльдот, а парт, а ля карт, буфетне обслуговування, банкети).</li> <li>3. Рекомендації та уточнення при виборі відвідувачами страв, напоїв, вино -горілчаних виробів.</li> </ol>	<p><i>Лабораторне заняття 8.</i>  <b>Організація обслуговування туристів у ресторанах. Правила подавання страв та напоїв.</b>  <b>Запитання для обговорення</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Організація шведського стола (літнього), салат-буфетів, чайної церемонії.</li> <li>2. Охарактеризуйте банкет без розміщення за столом: банкет-фуршет, банкет-десерт, банкет-коктейль, бенкет-коктейль-фуршет.</li> <li>3. Складання меню сніданку для обслуговування груп іноземних туристів.</li> </ol> <p>Відпрацювання техніки обслуговування гостей на бенкеті з повним обслуговування офіціантами відповідно до завдання.</p>	<p>Використовуючи різні інформаційні джерела дати характеристику кулінарних пристрастей, звичок іноземних туристів з різних країн.</p> <p>Підготувати реферати за наступними темами:</p> <p>«Організація обслуговування споживачів на авіатранспорті»;</p> <p>«Організація харчування в екскурсійно-пізнавальних турах»;</p> <p>Підготувати мультимедійні презентації за наступними темами:</p> <p>«Організація повносервісного кейтерингового обслуговування».</p>

## Інформаційні джерела

### Основні

1. Про затвердження Правил роботи закладів громадського харчування: Наказ Міністра економіки та з питань європейської інтеграції України від 24.07.02 р. №219.
2. Про затвердження Рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування: Наказ Міністра економіки та з питань європейської інтеграції України від 03.01.03 р. №2.
3. Про захист прав споживачів: Закон України від 15.12.93 р.
4. Про внесення змін і доповнень до статті 23 Закону України «про захист прав споживачів»: Закон України від 20.06.95 р.
5. ДТСУ 3278-95 «Стандартизація полуг. Основні положення».
6. Міждержавний стандарт ГОСТ 30524-97 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу».
7. Міждержавний стандарт ГОСТ 30524-95 «Общественное питание. Кулинария продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
8. ДСТУ 4281:2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація.- К.: Держспоживстандарт України, 2004.
9. Порядок заняття торговельною діяльністю і правила торговельного обслуговування населення: Постанова Кабінету міністрів України від 08.02.95 р. №108
10. Альхабаш О. А., Тумко І. М. Кулінарна подорож. Найкращі кухні світу. Харків: Віват, 2014. 192 с.
11. Архипов В.В., Иванникова Е.И. Гостинично-ресторанный сервис: Особенности культуры и традиций питания народов мира. Курс лекций: Учебное пособие. К.: Атика, 2005. 216 с
12. Здобнов О.І. Страви народів світу / О.І. Здобнов. К.: Вища школа, 2001. 311 с.
13. Кляп М.П. Сучасні різновиди туризму: навч. посіб. / М.П. Кляп, Ф.Ф. Шандор. К.: Знання, 2011. - 334 с.
14. Кукліна Т.С. Концептуальні ресторани як об'єкти туристичної галузі: Можливості та розвиток сучасного туризму: світовий та національний досвід: Монографія. – Запоріжжя: ЛПКС, 2014. – 220с.
15. Нестерчук І.К. Гастрономічний туризм: історія, теорія і сучасні практики / І.К. Нестерчук // Наук. вісн. Херсонського держ. ун-ту. Сер. Географічні науки. 2017. Вип. 6. С. 193–199.

### Додаткові

1. Кукліна Т.С. Основні напрямки розвитку туристичних послуг на основі маркетингу: Колективна монографія / Т.С.Кукліна, О.М.Корнієнко. Херсон: ХНТУ, 2015. 330 с.
2. Расулова А.М. Потенціал ресторанного бізнесу у розвитку гастрономічного туризму України / А.М. Расулова // Економіка та держава. 2015. № 5. С. 78-83.
3. Иванов С.В. Винний туризм: підручник для студентів вищих навчальних закладів / С.В. Иванов, В.О. Домарецький, Д.І. Басюк, та ін. Кам'янець-Подільський: ФОП Сисин О.В., 2012. 472 с.
4. Басюк Д.І. Інноваційний розвиток гастрономічного туризму в Україні / Д.І. Басюк // Наукові праці НУХТ. 2012. № 45. С. 128–132.
5. Вишневецька Г.Г. Потенціал кулінарних турів у контексті спеціалізованого туризму // Географія та туризм. Вип. 14. 2011. С. 100-115.
6. Архипов, В.В. Этнические кухни. Особенности культуры и традиций питания народов мира: Учебное пособие / В.В. Архипов. – К.: Центр учебной литературы, 2016. 234 с.

7. Кляп М. П. Сучасні різновиди туризму: навч. посіб. / М. П. Кляп. Київ : Знання, 2011. 334 с.

8. Шандор Ф. Ф. Сучасні різновиди туризму / Ф. Ф. Шандр. Київ : Знання, 2013. 334 с.

### Програмне забезпечення навчальної дисципліни

- Пакет програмних продуктів Microsoft Office.

### Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання

• Політика щодо термінів виконання та перескладання завдання, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75 % від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності). Перескладання модулів відбувається із дозволу провідного викладача за наявності поважних причин.

• Політика щодо академічної доброчесності: списування під час виконання поточних модульних робіт та тестування не дозволяється (у т. ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування, підготовки практичних завдань в процесі заняття та роботи з використанням програми Power Point та Microsoft Excel.

• Політика щодо відвідування: відвідування занять є обов'язковим компонентом. За об'єктивних причин навчання може відбуватись в он-лайн формі (Moodle) за погодженням із провідним викладачем.

- Політика зарахування результатів неформальної освіти:

<http://puet.edu.ua/uk/publiczna-informaciya>

### Оцінювання

Підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни розраховується через поточне оцінювання

Види робіт	Максимальна кількість балів
Семестр 2	
Модуль 1. (теми 1-3) відвідування занять (4,0 бали); навчальна робота на практичних заняттях 12,0 балів); обговорення теоретичного матеріалу (10,0 балів); тестування (6,0 балів); виконання поточної модульної контрольної роботи (8,0 балів)	40
Модуль 2. (теми 4-6) відвідування занять (5,0 бали); навчальна робота на практичних заняттях (20,0 балів); обговорення теоретичного матеріалу (12,0 балів); тестування (8,0 балів); виконання поточної модульної контрольної роботи (15,0 балів)	60
Підсумковий контроль (залік)	-
Всього за курс	100

### Шкала оцінювання знань студентів за результатами підсумкового контролю з навчальної дисципліни «Проектування підприємств харчових виробництв»

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ECTS	Оцінка за національною шкалою
90-100	A	відмінно
82-89	B	добре
74-81	C	
64-73	D	задовільно



<b>Сума балів за всі види навчальної діяльності</b>	<b>Оцінка за шкалою ECTS</b>	<b>Оцінка за національною шкалою</b>
60-63	E	
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни