

ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПІЛКИ  
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»  
Навчально-науковий інститут денної освіти  
Кафедра технологій харчових виробництв і ресторанного господарства

**СИЛАБУС**

навчальної дисципліни

**«Кулінарні тренди і гастрономічний туризм»**

на 2022-2023 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	2 курс, 1 семестр
Ступінь вищої освіти	Бакалавр, молодший бакалавр

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

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

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>	2 семестр: 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 Словесні (пояснення, розповідь, роз'яснення, опис); наочні (спостереження, ілюстрування, демонстрування, інфографіка), практичні (усні та письмові вправи, реферати, лабораторні роботи).
<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 1 – 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.	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.	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.	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 ТРЕНДИ 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 (4 год).</i></p> <p><b>Технологія приготування перших страв із врахуванням кулінарних традицій різних країн світу</b></p> <p><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></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Основні фактори, які визначають особливості кухонь Балканських країн.</li> <li>2. Кулінарні традиції, режим харчування в різних регіонах Франції.</li> <li>3. Загальні та відмінні риси сировинного набору, способів обробки сировини, технології національних страв Італії.</li> <li>4. Національні особливості асортименту та технології страв Греції.</li> <li>5. Рекомендації з харчування туристам з цих країн.</li> </ol>	<p><i>Лабораторне заняття 2 (6 год).</i> <b>Технологія приготування страв із м'яса у різних країнах світу.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Назвіть основні частини туші і охарактеризуйте способи теплової обробки для кожної із них.</li> <li>2. Дати характеристику основним способам теплової обробки м'яса у європейських кухнях.</li> <li>3. Охарактеризувати найвідоміші способи теплової обробки для страв із м'яса в кухні Азії.</li> <li>4. Назвіть найвідоміші способи нетеплової обробки м'яса, які використовуються у світовій практиці.</li> <li>5. Назвіть вимоги до якості, що висуваються до страв із м'яса.</li> </ol>	<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></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Особливості традицій та культури харчування народів Китаю</li> <li>2. Асортимент страв, особливості їх приготування та види кулінарної обробки сировини японської кухні</li> <li>3. Особливість, традиційні страви і рекомендації до меню для туристів з Індії. Основні фактори, які визначають особливості цієї кухні.</li> </ol>	<p><i>Лабораторне заняття 3 (4 год).</i> <b>Особливості технології борошняних кондитерських виробів у світовій гастрономії</b> <b>Запитання для обговорення</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Загальна характеристика борошняних кондитерських виробів.</li> <li>2. Технологічні аспекти приготування виробів із дріжджового тіста у різних країнах світу.</li> <li>3. Основні види прісного тіста, які використовуються в європейській кухні.</li> <li>4. Європейський гастрономічний досвід використання різних наповнювачів та начинок для борошняних кондитерських виробів.</li> <li>5. Описати вимоги до якості борошняних кондитерських виробів.</li> </ol>	<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 азіатських кухнях.</p>
<p><b>Тема 5.</b> <b>Особливості технології приготування їжі в</b></p>	<p><i>Лабораторне заняття 4 (6 год).</i> <b>Використання рису та макаронних виробів в стравах</b></p>	<p>Використовуючи різні інформаційні джерела описати:</p>

<p><b>країнах Америки (США, Канади, Мексики, Перу, Уругваю, Аргентини, Чилі)</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Умови життя, режим і структуру харчування народів Америки.</li> <li>2. Особливості сировинного набору, способів обробки сировини, асортименту та технології національних страв США.</li> <li>3. Характеристика і особливості національної кухні Канади.</li> <li>4. Рекомендації з харчування для туристів з США та Канади.</li> </ol>	<p><b>урізних країнах світу</b> <b>Запитання для обговорення</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Загальна характеристика страв із рису та макаронних виробів, світова практика.</li> <li>2. Провести порівняльну характеристику способів нарізання овочів у європейській та азіатській кухнях.</li> <li>3. Охарактеризувати види рису, які використовують у різних країнах світу.</li> <li>4. Назвіть основні способи теплової обробки рису, що використовують у країнах Азії, їх особливості.</li> <li>5. Особливості складу макаронних виробів в різних країнах світу.</li> <li>6. Спільні та відмінні риси у приготуванні страв із рису у кухнях Європи та Азії.</li> </ol> <p>Описати вимоги до якості страв із рису та макаронних виробів.</p>	<p>сировину, технологічні прийоми, поєднання продуктів у мексиканській кухні; 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> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Гастрономія як частину культури, традицій, звичаїв території</li> <li>2. Особливості застосування різних рівнів гастрономічного туризму. Нормативно-правове забезпечення організації гастрономії і туризму</li> </ol>	<p><i>Лабораторне заняття 5 (4 год).</i> <b>Європейські десерти</b> <b>Запитання для обговорення</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Загальна характеристика десертів, які пропонуються споживачам у європейських країнах.</li> <li>2. Назвіть найбільш популярні солодкі страви американського континенту.</li> <li>3. Особливості азіатських десертів.</li> <li>4. Перерахуйте желеподібні речовини, які використовують для приготування солодких страв</li> <li>5. Назвіть фактори, які впливають на збитість білків, його вплив на консистенцію крему.</li> <li>6. Поясніть процес набрякання желатину у холодній воді, збільшення його об'єму.</li> </ol> <p>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> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Застосування підходів в сфері гастрономічного туризму.</li> <li>2. Інструменти формування і просування гастрономічних брендів країн, регіонів і міст Інструменти побудови і просування гастрономічних маршрутів</li> </ol>	<p><i>Семінарське заняття 6 (4 год).</i> <b>Основні засади технології організації гастрономічних турів</b> <b>Запитання для обговорення</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Види гастрономічного туризму</li> <li>2. Сучасні глобальні тенденції розвитку гастрономічного туризму.</li> <li>3. Фірми й компанії, що спеціалізуються на наданні послуг з гастрономічного туризму.</li> <li>4. Дегустація як фактор підвищення конкурентоспроможності туристичного бізнесу</li> </ol>	<p>Використовуючи різні інформаційні джерела проаналізувати: - функції партнерів та постачальників послуг туроператорів. - використання реклами в туризмі. - особливості складання туру. міжнародні еногастрономічні фестивалі.</p>

	Вимоги чинних нормативних документів щодо організації гастрономічного туру	
<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 (4 год).</i></p> <p><b>Традиційна пасхальна їжа в різних країнах світу</b></p> <p><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: «Халляль 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 (4 год).</i></p> <p><b>Особливості сучасних трендів</b></p> <p><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, банкет).</li> <li>3. Рекомендації та уточнення при виборі відвідувачами страв, напоїв, вино -горілчаних виробів.</li> </ol>	<p><i>Лабораторне заняття 9 (4 год).</i></p> <p><b>Організація обслуговування туристів у ресторанах. Правила подавання страв та напоїв.</b></p> <p><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, банкет-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: «Організація обслуговування споживачів на авіатранспорті»; «Організація харчування в екскурсійно-пізнавальних турах»;</p> <p>Підготувати мультимедійні презентації за наступними темами: «Організація повносервісного кейтерингового обслуговування».</p>

## РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

### Основні

1. Про затвердження Правил роботи закладів громадського харчування: Наказ Міністра економіки та з питань європейської інтеграції України від 24.07.02 р. №219.  
<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0680-02#Text>
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. <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/v0002569-03#Text>
3. Про захист прав споживачів: Закон України від 12.05.91 р.  
<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1023-12#Text>
4. ДТСУ 3278-95 «Стандартизація полуг. Основні положення».  
[https://dnaop.com/html/61371/doc-%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3\\_3279-95](https://dnaop.com/html/61371/doc-%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3_3279-95)
5. ДСТУ 4281:2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація.- К.: Держспоживстандарт України, 2004. [https://dnaop.com/html/34057/doc-%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3\\_4281\\_2004](https://dnaop.com/html/34057/doc-%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3_4281_2004)
6. Левченко Ю. В., Гердчук А. М. Перспективи розвитку гастрономічного туризму на Полтавщині. Перспективи розвитку економіки та управління в умовах кризи : матеріали Міжнародної науково-практичної конференції (Одеса, 20 липня 2020 р). Одеса : Східноєвропейський центр наукових досліджень, 2020. С. 73 – 76.
7. Khomych, G., Krusir, G., Horobets, O., Levchenko, Y., & Gaivoronska, Z. Development of resource effective and cleaner technologies using the waste of plant raw materials. Journal of Ecological Engineering, (2020). 21(4).
8. Альхабаш О. А., Тумко І. М. Кулінарна подорож. Найкращі кухні світу. – Харків: Віват, 2014. 192 с.
9. Кляп М.П. Сучасні різновиди туризму: навч. посіб. / М.П. Кляп, Ф.Ф. Шандор. К.: Знання, 2011. - 334 с.
10. Кукліна Т.С. Концептуальні ресторани як об'єкти туристичної галузі: Можливості та розвиток сучасного туризму: світовий та національний досвід: Монографія. Запоріжжя: ЛІПС, 2014. 220с.
11. 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.

### Інтернет-ресурси

<http://www.cooking.ru>  
<http://www.chicken.kiev.ua>  
<http://www.restaurator.ru>

### 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. Студенти мають свідомо дотримуватися «Положення про академічну доброчесність» ([http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya\\_pro\\_akademichnu\\_dobrochesnist\\_2020.pdf](http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_akademichnu_dobrochesnist_2020.pdf));
- 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: Політика зарахування результатів неформальної освіти згідно Положення про зарахування результатів неформальної освіти: <http://puet.edu.ua/uk/neformalna-osvita>

#### Оцінювання

Підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни розраховується через поточне оцінювання

Види робіт	Максимальна кількість балів
Семестр 1	
Модуль 1. (теми 1-5) відвідування занять (5,0 бали); навчальна робота на практичних заняттях 10,0 балів); обговорення теоретичного матеріалу (5,0 балів); тестування (10,0 балів); виконання поточної модульної контрольної роботи (20,0 балів)	50
Модуль 2. (теми 6-10) відвідування занять (5,0 бали); навчальна робота на практичних (10,0 балів); обговорення теоретичного матеріалу (5,0 балів); тестування (10,0 балів); виконання поточної модульної контрольної роботи (20,0 балів)	50
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
60-63	E	
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни