

ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ
Навчально-науковий інститут денної освіти
Кафедра технологій харчових виробництв і ресторанного господарства

СИЛАБУС

навчальної дисципліни

«Основи класичної кулінарії та сучасні кулінарні тренди»

на 2023-2024 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	1 курс, 2 семестр
Освітня програма / спеціалізація	«Готельно-ресторанна справа»
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
Галузь знань	24 Сфера обслуговування
Ступінь вищої освіти	бакалавр

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

Положишнікова Людмила Олександрівна
к.т.н., доцент
доцент кафедри технологій харчових виробництв і
ресторанного господарства

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

Олійник Людмила Борисівна
к.т.н., доцент
доцент кафедри технологій харчових виробництв і
ресторанного господарства

Контактний телефон	+38-095-840-45-32
Електронна адреса	ivanova7721@ukr.net
Контактний телефон	+38-050-304-07-44
Електронна адреса	l.b.oleynik@gmail.com
Розклад навчальних занять	http://schedule.puet.edu.ua/
Консультації	очна http://www.thvrg.puet.edu.ua/cont.php он-лайн: електронною поштою, пн-пт з 10.00-17.00
Сторінка дистанційного курсу	https://el.puet.edu.ua/

Опис навчальної дисципліни

Мета вивчення навчальної дисципліни	формування у майбутнього фахівця технологічної грамотності, професійних знань з основ класичної кулінарії, оволодіння студентами навичками, вміннями та реалізація їх при виробництві продукції у закладах готельно-ресторанного господарства, удосконалення існуючих та розробка нових технологічних процесів – підготовка майбутніх фахівців до практичної і творчої роботи в системі готельно-ресторанного господарства
Тривалість	1 семестр: 9 кредитів ЄКТС/270 годин (лекції 36 год., лабораторні заняття 40 год., практичні заняття 32 год, самостійна робота 167 год.)
Форми та методи навчання	Пояснювально-ілюстративний, демонстративний, репродуктивний, проблемного викладу, виробничо-ситуаційної спрямованості. Лекції (тематичні, візуалізації, дискусії, елементи майдемпінгу); лабораторні заняття (обговорення проблемних питань, аналізу виробничих ситуацій, практичні - ознайомлювальні лабораторні роботи з використанням

	фронтальної форми, набуття навичок розробки нормативної документації); самостійна позааудиторна робота (виконання письмових робіт- репродуктивний, реконструктивний метод, підготовка відповіді на проблемні питання)
Система поточного та підсумкового контролю	Поточний контроль: відвідування занять; обговорення теоретичних питань, навчальна робота на лабораторних заняттях- виконання практичних завдань (приготування страв, їх оформлення та подавання); захист домашнього завдання; тестування, поточні модульні контрольні роботи. Підсумковий контроль: семестр 2 – екзамен.
Базові знання	Наявність знань з технології страв масового попиту та інвентарю і посуду для їх приготування та подавання
Мова викладання	Українська

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

Програмні результати навчання	Компетентності, якими повинен оволодіти студент
<p>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 (PH 02).</p> <p>Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства(PH 04).</p> <p>Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу(PH 05).</p> <p>Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів (PH 10).</p> <p>Володіти теоретичними основами і практичними навичками діяльності служби фронт-офісу, методами отримання, узагальнення і використання інформації, вміти застосовувати комп'ютерну техніку і програмне забезпечення для вирішення професійних задач (PH 23).</p> <p>Здатність аналізувати ефективність технологічних процесів виробництва та надання послуг підприємствами готельно-ресторанного господарства, моделювати процеси виробництва та обслуговування(PH 24).</p> <p>Розробляти та презентувати свої пропозиції щодо розвитку готельно-ресторанного бізнесу, аргументуючи результатами аналізу процесів фронт- і бек-офісу підприємства, та впроваджувати в практику підприємства інновації для їх реалізації у співпраці з зацікавленими сторонами (PH 30).</p>	<p>Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями (ЗК 03).</p> <p>Здатність працювати в команді (ЗК 05).</p> <p>Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях (ЗК 10).</p> <p>Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності (СК 01).</p> <p>Здатність організувати сервісно- виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність (СК 02).</p> <p>Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів(СК 08).</p> <p>Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів, ефективної експлуатації інженерного обладнання підприємств (СК 09).</p> <p>Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу (СК 10).</p>

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Модуль 1. Технологічні принципи створення та виробництва кулінарної продукції. Виробництво напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів із крупів, бобових та макаронних виробів. Сучасні кулінарні тренди		
Тема 1. Вступ. Предмет дисципліни «Основи класичної кулінарії та сучасні кулінарні тренди».	Відвідування занять; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання; тестування	Підготувати доповідь на тему: 1. Сучасні пріоритети в кулінарії та ресторанному господарстві. 2. Історія формування української кухні. 3. Концепції Fast casual kitchen, Smart casual kitchen, Ghost kitchen, Lifestyle restaurant, Live cooking kitchen, Hyper local kitchen. 4. Роботизація при виготовленні кулінарної продукції: переваги і недоліки.
Тема 2. Технологічні принципи створення та виробництва кулінарної продукції	Відвідування занять; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання; тестування	Підготувати доповідь: 1. Нормативна документація закладів ресторанного господарства. 2. Етапи розробки проекту рецептури страви. 3. Сучасні девайси на кухні сучасного рестораону
Тема 3. Технологія універсальних напівфабрикатів різного ступеня готовності	Відвідування занять; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання; тестування	Питання для самопідготовки 1. Значення теплової кулінарного оброблення. 2. Основні зміни, що відбуваються при кулінарному обробленні. 3. Сучасні технології виробництва напівфабрикатів.
Тема 4. Технологія соусів. Сучасні тренди у під час приготування та подачі.	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завданнята результатів лабораторних завдань; тестування	Питання для самопідготовки 1. Напівфабрикати для виробництва соусів та їх приготування. 2. Технологія різних груп соусів. 3. Вимоги до якості, кулінарне використання соусів. 4. Сучасні тренди під час приготування та подачі 5. Скласти технологічні картки та схеми приготування страв.

<p>Тема 5. Технологія супів. Сучасні тренди у їх приготуванні та подачі.</p>	<p>Відвідування занять; виконання навчальної роботи на заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів лабораторних завдань; тестування</p>	<p>Питання для самопідготовки</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Асортимент та технологія супів української кухні. 2. Сучасні тренди під час приготування та подачі. 3. Скласти технологічні картки та схеми приготування страв.
<p>Тема 6. Технологія страв та кулінарних виробів з крупів, бобових та макаронних виробів. Сучасні тренди під час приготування та подачі.</p>	<p>Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів лабораторних завдань; тестування; модульна контрольна робота</p>	<p>Питання для самопідготовки</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Технологія страв з крупів. 2. Технологія страв з бобових. 3. Технологія страв з макаронних виробів. 4. Сучасні тренди під час приготування та подачі страв. 5. Скласти технологічні картки та схеми приготування страв
<p>Змістовий модуль 2. Технологія напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів із м'яса, птиці, молока, яєць. Сучасні кулінарні тренди</p>		
<p>Тема 7. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з м'яса, м'ясопродуктів та диких тварин. Сучасні тренди у їх приготуванні.</p>	<p>Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів лабораторних завдань; тестування</p>	<p>Питання для самопідготовки</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Кулінарне призначення окремих частин туш та виробництво напівфабрикатів з них, їх використання 2. Вимоги до якості страв та кулінарних виробів з м'яса, м'ясопродуктів та м'яса диких тварин. 3. Сучасні тренди під час приготування та подачі 4. Скласти технологічні картки та схеми приготування страв.
<p>Тема 8. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з птиці, кролика і дичини. Сучасні тренди у їх приготуванні.</p>	<p>Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів лабораторних завдань; тестування</p>	<p>Питання для самопідготовки</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Особливості технологічного процесу оброблення дичини. 2. Гарніри та соуси до страв з птиці, дичини та кролів. 3. Вимоги до якості страв та кулінарних виробів з птиці, кролів і дичини. 4. Сучасні тренди під час приготування та подачі страв. 5. Скласти технологічні картки та схеми приготування страв.

<p>Тема 9. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з яєць та яйцепродуктів, молока та кисломолочних продуктів. Сучасні тренди під час приготування та подачі.</p>	<p>Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів лабораторних завдань; тестування; модульна контрольна робота</p>	<p><i>Питання:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Значення у харчуванні страв з яєць. 2. Значення у харчуванні страв з сиру кисломолочного. 3. Асортимент і технологія приготування страв з яєць і сиру. 4. Сучасні тренди під час приготування та подачі страв.
--	---	---

Змістовий модуль 3. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів із овочів і риби. Сучасні кулінарні тренди

<p>Тема 10. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з овочів, плодів, грибів. Сучасні тренди під час приготування та подачі.</p>	<p>Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів лабораторних завдань; тестування</p>	<p><i>Питання для самопідготовки</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Технологічний процес оброблення овочів, зелені та грибів. 2. Види нарізання овочів і їх кулінарне використання. 3. Виробництво напівфабрикатів високого ступеню готовності. 4. Підготовка овочів для фарширування (капуста, перець солодкий, томати, кабачки, баклажани, гриби). 5. Сучасні тренди під час приготування та подачі. 6. Скласти технологічні картки та схеми приготування страв.
---	---	---

<p>Тема 11. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з риби, рибопродуктів та нерибної водної сировини (гідробіонтів). Сучасні тренди під час приготування та подачі.</p>	<p>Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів лабораторних завдань; тестування; модульна контрольна робота</p>	<p><i>Питання для самопідготовки</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ознаки доброякісності риби. 2. Особливості оброблення риби з кістковим та хрящовим хребтом. 3. Механічне кулінарне оброблення нерибних продуктів моря. 4. Сучасні тренди під час приготування та подачі. 5. Скласти технологічні картки та схеми приготування страв.
---	---	--

Змістовий модуль 4. „Технологія холодних, солодких страв, напівфабрикатів, страв, кулінарних виробів із борошна. Сучасні кулінарні тренди

<p>Тема 12. Технологія холодних страв. Сучасні тренди під час приготування та подачі</p>	<p>Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів лабораторних завдань; тестування</p>	<p>Питання для самопідготовки</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Технологія бутербродів, салатів, вінегретів. 2. Технологія холодних та гарячих закусок. 3. Заливні та фаршировані страви з риби, м'яса, птиці, особливості приготування і подавання. 4. Гарніри та соуси для холодних страв і закусок. 5. Сучасні тренди під час приготування та подачі 6. Скласти технологічні картки та схеми приготування страв.
<p>Тема 13. Технологія солодких страв. Сучасні тренди під час приготування та подачі</p>	<p>Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів лабораторних завдань; тестування</p>	<p>Питання для самопідготовки</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Способи подавання свіжих фруктів, ягід, плодів овочів. 2. Технологія солодких страв. 3. Сучасні тренди під час приготування та подачі солодких страв. 4. Скласти технологічні картки та схеми приготування страв.
<p>Технологія 14. Технологія страв та кулінарних виробів із борошна. Сучасні тренди під час приготування та подачі.</p>	<p>Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів лабораторних завдань; тестування; модульна контрольна робота</p>	<p>Питання для самопідготовки</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Технологічна характеристика сировини, що використовується при приготуванні борошняних кулінарних виробів і страв. 2. Асортимент і технологія кулінарних виробів і страв із прісного тіста. Сучасні тренди у приготуванні та подачі 3. Асортимент і технологія кулінарних виробів і страв із дріжджового тіста.. 4. Сучасні тренди у приготуванні та подачі . 5. Скласти технологічні картки та схеми приготування страв.

Інформаційні джерела

Основні

1. Архіпов В.В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані: навч. посібник В.В. Архіпов. 3-тє вид. Київ.: Центр учеб. л-ри, 2016. 382 с.
2. Дорохіна М. О., Капліна Т.В. Технологія продукції харчування : у таблицях і схемах : навч. посібник. Київ : Кондор, 2010. 280 с.

3. Захарчук В. Г., Кунділовська Т. А., Гайдукович Г. Є. Технологія продукції ресторанного господарства : навч. посіб. Одеса : ОНЕУ, Атлант ВОІ СОІУ, 2016. 479 с.
4. Новікова О. В., Льовшина Л. Д., Михайлов В. М. Технологія приготування їжі: українська кухня : навч. посібник , 2-ге вид., випр. та допов. Харків : Світ книг, 2016. 679 с.
5. Шумило Г. І. Технологія приготування їжі : навч. посіб. Київ : Кондор, 2003. 506 с. URL: <http://elartu.tntu.edu.ua/handle/lib/25819>.

Додаткові

6. ДСТУ 3862-99 "Ресторанне господарство. Терміни та визначення". Державний стандарт України. Київ, 2000.17с.
7. ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація» Національні стандарти України. Київ: Держспоживстандарт України, 2004.12 с.
8. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів: для підприємств громад. харчування всіх форм власності/ О.В. Шалимінов, Т.П. Дятченко, Л.О. Кравченко та ін. К.: А.С.К., 2000. 848с.
9. Коршунова Г.Ф., Варваріна Н. М. Етнічні кухні : підруч. для студ. вищ. навч. закл. Донецьк : ДонНУЕТ, 2010. 286 с.
10. П'ятницька Г. Т., П'ятницька Н. О. Інноваційні ресторани технології: основи теорії: навч. посібник. К.: Кондор, 2013. 250 с.
11. Пересічний М. І., Пересічна С. М., Кравченко М. Ф. Технологія продукції ресторанного господарства : опорний конспект лекцій. Ч.2. Київ : КНТЕУ, 2011. 182 с.
13. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів: Закон України URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#Text>.
14. ДСТУ ISO 22000:2019 Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-якої організації в харчовому ланцюзі (ISO 22000:2018, IDT) URL: http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id_doc=86029.

Програмне забезпечення навчальної дисципліни

1. Загальне програмне забезпечення, до якого входить пакет програмних продуктів Microsoft Office.
2. Спеціалізоване програмне забезпечення комп'ютерної підтримки освітнього процесу з навчальної дисципліни, яке включає перелік конкретних програмних продуктів – відсутнє.
3. Дистанційний курс «Основи класичної кулінарії та сучасні кулінарні тренди», який розміщено у програмній оболонці Moodle на платформі Центру дистанційного навчання ПУЕТ (<https://el.puet.edu.ua/>).

Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання

Політика оцінювання здобувачів вищої освіти. Роботи, 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 (наприклад, лікарняний).

Положення про організацію освітнього процесу <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/06/polozhennya-pro-organizacziyu-osvitnogo-proczesu.pdf>

Положення про порядок та критерії оцінювання знань, вмінь та навичок здобувачів вищої освіти https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_por_kryt_ocinyuvannya.pdf

Порядок ліквідації здобувачами вищої освіти академічної заборгованості <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/poryadok-likvidacziyi-zdobuvachamy-vyshhoyi-osvityi-akademichnoyi-zaborgovanosti.pdf> Положення про повторне навчання https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_pro-povt-navch.pdf

Політика щодо відвідування. Відвідування занять є обов'язковим компонентом. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, працевлаштування, міжнародне стажування) навчання може відбуватися в режимі он-лайн.

Політика щодо академічної доброчесності. Здобувач повинен дотримуватися принципів академічної доброчесності, зокрема недопущення академічного плагіату, фальсифікації, фабрикації, списування під час поточного, рубіжного та підсумкового контролю. Списування під час контрольних робіт та поточних тестів заборонені (в т.ч.. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування та підготовки практичних завдань в процесі заняття. В ПУЕТ діють:

Кодекс честі студента https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/kodeks_chesti_studenta.pdf

Положення про запобігання випадків академічного плагіату https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya_pro-zapobigannyavypadkam-akademichnogo-plagiatu.pdf

Політика визнання результатів навчання визначена такими документами:

Положення про порядок перезарахування результатів навчання, здобутки в іноземних та вітчизняних закладах освіти https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_por_perezarah_rez_zvo.pdf

Положення про академічну мобільність здобувачів вищої освіти https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozha_pro_akademichnu_mobilnist.pdf

Положення про порядок визнання результатів навчання здобутих шляхом неформальної та /або інформальної освіти <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-poryadok-vyznannya-rezultativ-navchannya-zdobutyh-shlyahom-neformalnoyi-ta-abo-informalnoyi-osvity.pdf>; інфографіка (розділ Освіта/ Організація освітнього процесу/Неформальна освіта) <https://puet.edu.ua/neformalna-osvita/>

Політика вирішення конфліктних ситуацій:

Положення про правила вирішення конфліктних ситуацій <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-pravy-la-vyrishennya-konfliktnyh-sytuacij-u-puet.pdf>

Положення про апеляцію результатів підсумкового контролю у формі екзамену https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_pro-apel_pidcontr.pdf

Уповноважена особа з питань запобігання та виявлення корупції <http://puet.edu.ua/zapobigannya-ta-protidiya-korupciyi/>

Політика підтримки учасників освітнього процесу:

Психологічна служба: <http://puet.edu.ua/psychologichna-pidtrymka-v-puet/>

Студентський омбудсмен (Уповноважений з прав студентів) ПУЕТ <http://puet.edu.ua/other-divisions/studentykyj-ombudsmen-upovnovazhenyj-z-prav-studentiv-puet/>

Уповноважений з прав корупції: <http://puet.edu.ua/zapobigannya-ta-protidiya-korupciyi/>

Безпека освітнього середовища: Інформація про безпечність освітнього середовища ПУЕТ наведена у вкладці «Безпека життєдіяльності» <http://puet.edu.ua/pro-puet/bezpeka-zhyttyediyalnosti/>.

Оцінювання

Підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни розраховується через поточне оцінювання

Види робіт	Максимальна кількість балів
Модуль 1. (теми 1-6) відвідування занять (1,2 бали); навчальна робота на лабораторних заняттях (3,6 балів); самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань (4,2 балів); тестування (3 бали); виконання поточної модульної контрольної роботи (5 балів)	17
Модуль 2. (теми 7-9) відвідування занять (0,6 бали); навчальна робота на лабораторних заняттях (3,9 балів); самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань (4,0 бали); тестування (1,5 бали); виконання поточної модульної контрольної роботи (5 балів)	15
Модуль 1. (теми 10-11) відвідування занять (0,4 бали); навчальна робота на лабораторних заняттях (3,0 балів); самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань (3,6 балів); тестування (1 бал); виконання поточної модульної контрольної роботи (5 балів)	13

Модуль 2. (теми 12-14) відвідування занять (0,6 бали); навчальна робота на лабораторних заняттях (3,9 бали); самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань (4 бали); тестування (1,5 балів); виконання поточної модульної контрольної роботи (5 балів)	15
Підсумковий контроль (екзамен)	40
Всього	100

Система нарахування додаткових балів за видами робіт з вивчення навчальної дисципліни

Форма роботи	Вид роботи	Бали
1. Навчальна	1. Виконання індивідуальних навчально-дослідних завдань підвищеної складності	10
2. Науково-дослідна	1. Участь у наукових гуртках	10
	2. Участь у наукових студентських конференціях, університетських, міжвузівських, всеукраїнських, міжнародних	10
Разом		30

Примітка. Додаткові бали додаються до загальної підсумкової оцінки за вивчення навчальної дисципліни, але загальна підсумкова оцінка не може перевищувати 100 балів.

Шкала оцінювання знань студентів за результатами підсумкового контролю з навчальної дисципліни «Основи класичної кулінарії та сучасні кулінарні тренди»

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