

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ
УКРАЇНИ**

Кафедра готельно-ресторанної справи та туризму

“ЗАТВЕРДЖУЮ”
Директор Інституту неперервної освіти і туризму
проф. Гриценко І.С..
“ 05 ” 06 2023 р.

СХВАЛЕНО
на засіданні кафедри
готельно-ресторанної справи та туризму

Протокол №12 від “31” 05 2023 р.

В.о завідувача кафедри
Мельниченко С.В.

РОЗГЛЯНУТО
Гарант освітньої програми
доцент кафедри
готельно-ресторанної справи та туризму

Гопкало Л.М.

**РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
КОНДИТЕРСЬКЕ ТА ПЕКАРСЬКЕ МИСТЕЦТВО**

спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»
освітня програма «Готельно-ресторанний бізнес»
Начально-науковий інститут неперервної освіти і туризму
Розробники: доцент кафедри, к.т.н. , старш.наук. співроб. Ткаченко Л.В.

Київ -2023

1. Опис навчальної дисципліни

КОНДИТЕРСЬКЕ ТА ПЕКАРСЬКЕ МИСТЕЦТВО

Галузь знань, спеціальність, освітня програма, освітній ступінь		
Освітній ступінь	Бакалавр	
Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа»	
Освітня програма	«Готельно-ресторанний бізнес»	
Характеристика навчальної дисципліни		
Вид	вибіркова	
Загальна кількість годин	120	
Кількість кредитів ECTS	4	
Кількість змістових модулів	2	
Курсовий проєкт(робота)(за наявності)	-	
Форма контролю	Екзамен/залік	
Показники навчальної дисципліни для денної та заочної форм навчання		
	Денна форма навчання	Заочна форма навчання
Рік підготовки(курс)	III курс	
Семестр	6	
Лекційні заняття	30 год.	
Практичні, семінарські заняття	30 год.	
Лабораторні заняття	-	
Самостійна робота	60 год.	
Індивідуальні завдання	-	
Кількість тижневих аудиторних годин для денної форми навчання	4 год. 4 год.	

2. Мета, завдання та компетентності навчальної дисципліни

Метою дисципліни є опанування здобувачами теоретичних знань та практичних навичок виробництва кондитерських та хлібобулочних виробів, формування вмінь діагностувати технології кондитерської продукції як цілісні технологічні системи, які спрямовано на удосконалення існуючих та створення більш ефективних технологічних процесів.

Завданнями дисципліни є набуття теоретичних знань та практичних навичок, щодо організації технологічного процесу виготовлення кондитерської і пекарської продукції та здійснення оцінки її якості.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен

знати:

- механічні, фізико-хімічні та біологічні процеси, які відбуваються у напівфабрикатах кондитерської продукції під час механічної та теплової обробки;
- ефективні способи управління технологічними процесами з метою отримання готової продукції високої якості з найменшими витратами основної та додаткової сировини ;
- вимоги до якості кондитерської та хлібопекарської продукції, динаміку їх змін в технологічному процесі та в її процесі зберігання.

вміти:

- розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з урахуванням світових тенденцій розвитку галузі;
- планувати та виконувати наукові розробки з вдосконалення та розроблення нових технологій продукції ресторанного сподарства;
- проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати

її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.

Інтегральна компетентність

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю і невизначеністю умов.

Набуття компетентностей:

- загальні компетентності (ЗК):

ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

- спеціальні (фахові, предметні) компетентності

СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

СК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.

СК 05. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.

Програмні результати навчання(РН):

ПРН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.

ПРН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН 07. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

ПРН 08. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг

ПРН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

ПРН 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.

ПРН 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.

ПРН 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості

3. Програма та структура навчальної дисципліни для:

–повного термін у денної (заочної) форми навчання;

–скороченого терміну денної (заочної) форми навчання.

Назви змістових	Кількість годин	
	Денна форма	Заочна форма

модулів і тем	тижні	усього	У тому числі					усього	У тому числі				
			л	п	лаб	інд	с.р.		л	п	лаб	інд	с.р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
6 семестр (Зкурс)													
Змістовий модуль 1.													
Тема 1. Загальна характеристика кондитерських виробів, принципи їх виробництва.			2	2			4						
Тема 2. Сировина. Характеристика, властивості, роль у формуванні якості.			2	2			4						
Тема 3. Наукові основи тістоутворення.			2	2			4						
Тема 4. Технологія виробів із дріжджового тіста.			2	2			4						
Тема 5. Технологія напівфабрикатів із бісквітного та пісочного тіста, їх використання.			2	2			4						
Тема 6. Технологія напівфабрикатів із листового, заварного та білково-збивного тіста, їх використання.			4	2			4						
Тема 7. Технологія напівфабрикатів із пряничного тіста, їх використання. Кексові та крихтові напівфабрикати			2	2			4						
Разом за змістовим модулем 1			16	16			28						
Змістовий модуль 2.													
Тема 8. Технології оздоблювальних напівфабрикатів, їх використання.		16	4	4			8						

Тема 9. Технології Виготовлення тортів, тістечок, рулетів, печива.		16	4	4			8						
Тема10. Технологія кондитерських і хлібобулочних виробів спеціального призначення.		8	2	2			8						
Тема11. Національні борошняні і кондитерські вироби.		8	2	2			8						
Разом за Змістовим модулем2			14	14			32						
Всього за 6 семестр(3 курс)			30	30			60						
Усього годин		120	30	30			60						

4. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
	Змістовий модуль1.	14
1	Тема 1. Загальна характеристика кондитерських виробів,принципи їх виробництва. Практичне заняття1 1. Провести механічну обробку борошна. Визначити вид і сорт борошна. 2. Дослідити властивості крохмалю і цукру. 3. Провести первинну обробку яєць. Визначити вплив яєць на властивості кондитерських виробів.	2
2	Тема 2. Сировина. Характеристика, властивості, роль у формуванні якості. Практичне заняття 2 1. Дослідження структури тіста. 2. Технологічні параметри тістоутворення. 3. Дослідження впливу компонентів рецептури на процес тістоутворення.	2
3	Тема3. Наукові основи тістоутворення. Практичне заняття 3 1. Приготування тіста безопарним способом. 2. Приготування тіста опарним способом.	2
	3.Дослідження процесів,які відбуваються під час дозрівання Дріжджового тіста.	

4	Тема 4. Технологія виробів із дріжджового тіста. Практичне заняття 4 1. Приготування дрібно штучних дріжджових виробів. 2. Приготування багато порційних дріжджових виробів. 3. Приготування здобних булочних виробів.	2
5	Тема 5. Технологія напівфабрикатів із бісквітного та пісочного тіста,їх використання. Практичне заняття 5,6 1. Технологічні процеси виготовлення бісквітного тіста. 2. Технологічні процеси виготовлення виробів з бісквітного тіста. 3. Якість, термін зберігання, виробів з бісквітного тіста; шляхи розвитку асортименту. 4. Технологічні процеси виготовлення пісочного тіста 5.Технологічні процеси виготовлення виробів з пісочного тіста 6. Якість,термін зберігання,шляхи розвитку асортименту виробів з пісочного тіста.	4
6	Тема 6. Технологія напівфабрикатів із листового, заварного табілково-збивноготіста,їх використання. Практичне заняття 7 1. Технологічні процеси виготовлення листового тіста. 2.Технологічніпроцесивиготовленнявиробівз листового тіста. 3.Якість,термін зберігання,шляхи розвитку асортименту виробів з листового тіста.	2
7	Тема 7. Технологія напівфабрикатів із пряничного тіста, їх використання. Кексові та крихтові напівфабрикати Практичне заняття 8 1. Технологічні процеси виготовлення заварного та пряничного тіста, виробів з нього. 2. Технологічні процеси виготовлення білково-збивного тіста, виробів з нього. 3. Якість,термін зберігання, шляхи розвитку асортименту виробів.	2
Разом за змістовний модуль 1		16
Змістовиймодуль2.		
8-9	Тема8. Технології оздоблювальних напівфабрикатів, їх використання. Практичне заняття 9,10 1. Відпрацювання технологічних процесів виготовлення кремів. 2. Відпрацювання технологічних процесів виготовлення оздоблень з цукристих напівфабрикатів (помадки, карамельна маса, сиропи,грильяж,мастики,глазурі,лаки,кендир, паленка). 3. Визначення якості, термінів зберігання, шляхів розвитку асортименту оздоблювальних напівфабрикатів.	4
10-11	Тема 9. Технологіївиготовленнятортів,тістечок,рулетів,печива. Практичне заняття 11,12 1. Відпрацювання технологічних процесів виготовлення малювальних мас:білкових,масляних,фруктових,шоколадних,з глазурі;діагностика, апаратурне оформлення.	4

	2.Визначення якості,термінів зберігання, шляхів розвитку асортименту оздоблювальних напівфабрикатів. 3. Відпрацювання технологічних процесів виготовлення крихтових, випічних, цукристих, горіхових посипок, шоколадних фігур. 4.Визначення якості, термінів зберігання, шляхів розвитку асортименту оздоблювальних напівфабрикатів.	
12	Тема 10. Технологія кондитерських і хлібобулочних виробів спеціального призначення. Практичне заняття13 1. Відпрацювання технологічних процесів виготовлення тортів і тістечок. 2. Визначення якості, термінів зберігання, шляхів розвитку асортименту тортів і тістечок.	4
13	Тема11. Національні борошняні і кондитерські вироби. Практичне заняття14 1.Відпрацювання технологічних процесів виготовлення національних борошняних та кондитерських виробів. 2. Визначення якості,термінів зберігання, шляхів розвитку асортименту .	2
	Разом за змістовний модуль 2	14
	Разом за семестр	30
	Підсумковий контроль	Екзамен

5.Контрольні питання, комплекти тестів для визначення рівня засвоєння знань студентами

5.1 Контрольні питання

1. Призначення та характеристика кондитерського виробництва.
2. Устаткування кондитерського цеху.
3. Інвентар, інструменти, посуд кондитерського цеху.
4. Охарактеризуйте основну та додаткову сировину для кондитерського виробництва .
5. Фактори, що впливають на асортимент борошна. Споживчі та технологічні властивості борошна. Фізико-хімічні показники борошна.
6. Сорти борошна залежно від технології виробництва і виду зерна. Основні види пшеничного борошна. Значення клейковини для якості хлібобулочних виробів
7. Класифікація тіста та характеристика різних видів тіста. Структура тіста. Процеси, що відбуваються під час утворення тіста.
8. Вплив технологічних параметрів змішування на процес тістоутворення.
9. Роль складових пшеничного борошна в процесі утворення тіста. Основні властивості крохмалю.
10. Тісто, як колоїдна полідисперсна система. Охарактеризуйте кожну фазу тіста.
11. Способи розпушування тіста. Дайте характеристику кожному способу розпушування.
12. Дріжджі для приготування тіста. Дайте характеристику дріжджам, які використовують у кондитерському виробництві.
13. Способи приготування дріжджового тіста. Загальна принципова технологічна схема приготування дріжджового тіста і виробів з нього. Зовнішні ознаки, за якими визначають кінець бродіння дріжджового тіста.
14. Технологічні операції під час приготування дріжджового тіста. Суть процесу замішування. Суть обминки дріжджового тіста. Охарактеризуйте процеси, які відбуваються під час обминки.

15. Розкрийте суть приготування дріжджового тіста безопарним способом. Охарактеризуйте технологічні процеси приготування дріжджового тіста безопарним способом.
16. Охарактеризуйте опарний спосіб приготування дріжджового тіста.
17. Суть способу приготування дріжджового із “відздобкою”. Опарний спосіб із сповільненим процесом бродіння.
18. Охарактеризуйте бісквітне тісто. Способи приготування бісквітного напівфабрикату.
19. Складові бісквітного тіста. Вимоги до складових бісквітного тіста. Види бісквітного напівфабрикату.
20. Особливість технології приготування бісквітного тіста. Стадії приготування бісквітного напівфабрикату.
21. Суть приготування бісквітного тіста холодним способом. Суть приготування бісквітного тіста з підігрівом.
22. Особливості формування та випікання бісквітного напівфабрикату.
23. Вистоювання бісквітного напівфабрикату. Терміни та умови зберігання виробів з бісквітного тіста.
24. Охарактеризуйте пісочне тісто. Класифікація пісочного тіста та виробів з нього. Співвідношення сировини для приготування пісочного тіста .
25. Процес виробництва пісочного тіста та виробів з нього, механізм утворення тіста, роль рецептурних компонентів у формуванні якості готових виробів.
26. Вимоги до сировини для приготування пісочного тіста. Умови під час приготування пісочного тіста. Технологічний процес приготування пісочного напівфабрикату.
27. Вимоги до якості пісочного тіста. Особливості десертного пісочного тіста.
28. Охарактеризуйте види пісочного тіста за французькою класифікацією.
29. Формування пісочного тіста. Випікання пісочного тіста.
30. Охарактеризуйте особливість структури листкового тіста. Класифікація листкового тіста.
31. Основні інгредієнти у складі листкового тіста. Додаткові компоненти у складі листкового тіста. Охарактеризуйте складову сировини, яка забезпечує шарувату структуру листковому напівфабрикату.
32. Основна стадія при виготовленні листкового тіста. Способи шарування листкового тіста. Охарактеризуйте готовий листковий напівфабрикат.
33. Суть процесів, які відбуваються під час випікання листкового тіста. Визначення готовності листкового напівфабрикату.
34. Особливість прісного листкового тіста. Види прісного листкового тіста.
35. Відмінності дріжджового і бездріжджового листкового тіста.
36. Технологічні операції у процесі виготовлення дріжджового листкового тіста. Охарактеризуйте операцію вистоювання у процесі виготовлення дріжджового листкового тіста.
37. Охарактеризуйте заварне тісто. Особливості заварного тіста. Етапи приготування заварного тіста.
38. Співвідношення основних компонентів в заварному тісті. Вимоги до сировини для приготування заварного тіста. Складова у заварному тісті, за рахунок якої тісто має в'язку консистенцію.
39. Суть процесів, що відбувається під час випікання заварного тіста. Температурні режими під час випікання заварного напівфабрикату.
40. Характерна особливість заварного напівфабрикату. Визначення готовності заварного напівфабрикату.
41. Охарактеризуйте білково-взбивне тісто. Основні компоненти білково-взбивного тіста. Фактори, від яких залежить міцність білкової піни.
42. Особливості приготування білково-взбивного тіста. Види білково-взбивного тіста. Охарактеризуйте процес випікання виробів з білково-взбивного тіста.
43. Охарактеризуйте пряничне тісто і вироби з пряничного тіста. Складові пряничного тіста. Компонент в пряничному тісті, який надає виробам з нього особливий смак і аромат.

44. Технологія приготування пряників. Класифікація виробів з пряничного тіста за способом приготування та вмістом начинки.
45. Способи приготування пряничного тіста. Процес приготування заварного пряничного тіста.
46. Процес приготування сирцевого пряничного тіста. Переваги приготування пряничного тіста заварним способом порівняно із сирцевим.
47. Випікання тістових заготовок з пряничного тіста. Технологічні етапи глазурування виробів із пряничного тіста. Терміни зберігання пряничних виробів.
48. Охарактеризуйте тісто для кексів, поясніть структуру тіста. Основні наповнювачі для кексів. Види кексів.
49. Технологічні стадії виготовлення кексів. Охарактеризуйте технологію приготування кексового тіста на дріжджах.
50. Розпушувачі, які використовують для приготування кексового тіста. Охарактеризуйте способи приготування кексового тіста на хімічних розпушувачах.
51. Охарактеризуйте технологію приготування кексового тіста без хімічних розпушувачів і без дріжджів. Суть процесів, що відбуваються під час формування виробів з кексового тіста.
52. Технологічні параметри випікання виробів з кексового тіста. Обробка поверхні випечених і охолоджених кексових напівфабрикатів.
53. Призначення оздоблювальних напівфабрикатів. Охарактеризуйте оздоблювальні напівфабрикати за особливостями технології приготування, за цільовим призначенням та за основною сировиною.
54. Класифікація цукрових напівфабрикатів. Охарактеризуйте цукрові сиропи за концентрацією цукру.
55. Охарактеризуйте цукрові сиропи, які використовують для оздоблення кондитерських виробів. Виготовлення та призначення інвертного цукру.
56. Призначення помади та її види.
57. Технологія її приготування цукрової помади. Антикристалізатори та їх значення для якості помади.
58. Види желе. Охарактеризуйте основні желуючі матеріали, які використовуються у кондитерському виробництві
59. Класифікація кремів. Охарактеризуйте креми за кремоутворювальною здатністю. Застосування кремів залежно від призначення і способу використання.
60. Особливості приготування масляних, вершкових, сметанних кремів. Види і причини браку масляного крему на основі сиропів.
61. Приготування заварного крему, білкового крему та їх різновидів.
62. Класифікація посипок, що використовують для оздоблення кондитерських виробів. Способи приготування посипок.
63. Охарактеризуйте марципанову масу і способи приготування марципану. Використання марципанової маси у кондитерському виробництві.
64. Асортимент тортів. Торти фірмові та вагові (наведіть приклади). Технологія виготовлення тортів.
65. Процеси оздоблення і способи художнього оздоблення тортів і тістечок. Способи прикрашання кондитерських виробів.

5.2. Тестові завдання.

- 1. Частка основної сировини у технології хлібо-булочних та кондитерських виробів становить**
- 1) 100%
 - 2) 90 %
 - 3) 85%
 - 4) 80%

2. Які три фази має тісто, як колоїдна полідисперсна система?

- 1) порошкоподібна, рідка, колоїдна
- 2) тверда, рідка, газоподібна
- 3) тверда, газоподібна, емульсійна
- 4) рідка, м'яка і тверда

3. На асортимент борошна впливають

- 1) умови вирощування
- 2) родючість ґрунтів
- 3) умови збирання та зберігання
- 4) вид зернової культури

4. Еластичності та пружності тісту надає

каркас з білків і крохмалю
клейковинний каркас
набухлі зерна крохмалю
набухлі колоїди борошна

5. Скільки фаз має тісто, як колоїдна полідисперсна система

Дві

Три

Чотири

Одна

6. Тритікале - це штучно створена зернова культура, яку отримують шляхом схрещування:

пшениці і ячменю

пшениці і жита

жита і ячменю

пшениці і сорго

7. Для виготовлення дріжджового тіста використовують способи

однофазні або двофазні

однофазні

та багатофазні

ручні або механічні

прискорені та з підігрівом

8. Житнє борошно за призначенням буває:

тільки хлібопекарським

хлібопекарським і кулінарним

хлібопекарським і макаронним

обдирним і оббивним

9. Першорядна роль в утворенні пшеничного тіста відводиться:

клейковині,

білкам

вуглеводам

крохмалю

10. Соєве борошно використовують як добавку, що поліпшує

харчову цінність виробів

біологічну цінність виробів

структурно-механічні властивості

смако-ароматичні властивості

11. У колоїдних процесах при утворенні тіста беруть участь біополімери борошна

тільки білки і крохмаль

прості вуглеводи, пентозани,

білки, крохмаль, пентозани,

клейковина, пентозани, колоїдні речовини

12. Відмінністю дріжджового тіста є використання:

біологічного способу розпушення

ферментативного способу розпушення

механічного способу розпушення

біохімічного способу розпушення

13. Еластичності та пружності тісту надає

каркас з білків і крохмалю
клейковинний каркас,

набухлі зерна крохмалю
набухлі колоїди борошна

14. Випечений у деках і різних формах бісквіт називають

бісквітним напівфабрикатом
бісквітною розмазкою
бісквітним капсулем
бісквітним тортом

6. Методи навчання.

В рамках вивчення дисципліни передбачається проведення лекцій, практичних, самостійної та індивідуальної роботи студентів.

Лекція є основною формою навчального процесу. Мета лекції – розкрити основні положення теми, досягнення науки, з'ясувати невирішені проблеми, узагальнити досвід роботи, дати рекомендації щодо використання основних висновків за темами на практичних заняттях. Лекція має структуру набуття нових знань і містить такі елементи: - вступ, де дається мотивація навчання, чітке формулювання теми лекції та постановка завдання; - викладення в логічній послідовності окремих частин лекції; - висновки, що дають можливість осмислити лекцію в цілому і виділити основну ідею; - конкретне завдання на самостійну роботу; - відповіді на запитання.

Практичне заняття – це колективний науковий пошук певної навчальної проблеми і шляхів її ефективного розв'язання. Учасники заняття аналізують проблему, виявляють причиннонаслідкові зв'язки, висувають шляхи її оптимального вирішення, відповідають на запитання і дискутують. Проводиться, як правило, зі студентами, які мають відповідну підготовку й досвід самостійного вивчення складних наукових і практичних проблем. В ході практичного заняття студенти вирішують ситуаційні та тестові завдання. Основні вимоги до практичного заняття: - продуманість змісту теми, її проблем та методики обговорення; - визначення цілей, дидактичних і виховних завдань заняття.

Самостійна робота студентів полягає у вивченні та опрацюванні наукової, навчально-методичної літератури, законодавчих і нормативних актів, виконанні навчальних завдань. У процесі самостійної роботи студенту необхідно вивчити за допомогою рекомендованої літератури весь матеріал, передбачений програмою курсу.

7. Форми контролю.

1. Система оцінювання знань, вмінь та навичок студентів передбачає виставлення оцінок за усіма формами проведення занять. Перевірка та оцінювання знань студентів може проводитися у наступних формах.

1. Оцінювання роботи здобувачів під час практичних занять.
2. Оцінювання самостійної роботи.
3. Проведення підсумкового контролю (екзамену).

8. Розподіл балів, які отримують студенти

Поточний контроль	Рейтинг з навчальної роботи $R_{нр}$	Рейтинг з додаткової роботи $R_{др}$	Рейтинг штрафний $R_{штр}$	Підсумкова атестація (екзамен чи залік)	Загальна кількість балів
Змістовий модуль 1					
0-100	0-70	0-20	0-5	0-30	0-100

Примітки. 1. Відповідно до «Положення про кредитно-модульну систему навчання в НУБіП України», затвердженого ректором університету 27.02.2019 р., рейтинг студента з навчальної роботи $R_{нр}$ стосовно вивчення певної дисципліни визначається за формулою

$$0,7 \cdot (R^{(1)}_{3M} \cdot K^{(1)}_{3M} + \dots + R^{(n)}_{3M} \cdot K^{(n)}_{3M}) \\ R_{НР} = \frac{\dots}{K_{дис}} + R_{др} - R_{штр},$$

де $R^{(1)}_{3M}, \dots, R^{(n)}_{3M}$ – рейтингові оцінки змістових модулів за 100-бальною шкалою;

n – кількість змістових модулів;

$K^{(1)}_{3M}, \dots, K^{(n)}_{3M}$ – кількість кредитів ECTS, передбачених робочим навчальним планом для відповідного змістового модуля;

$K_{дис} = K^{(1)}_{3M} + \dots + K^{(n)}_{3M}$ – кількість кредитів ECTS, передбачених робочим навчальним планом для дисципліни у поточному семестрі;

$R_{др}$ – рейтинг з додаткової роботи;

$R_{штр}$ – рейтинг штрафний.

Наведену формулу можна спростити, якщо прийняти $K^{(1)}_{3M} = \dots = K^{(n)}_{3M}$. Тоді вона буде мати вигляд

$$0,7 \cdot (R^{(1)}_{3M} + \dots + R^{(n)}_{3M})$$

$$R_{НР} = \frac{\dots}{n} + R_{др} - R_{штр}.$$

Рейтинг з додаткової роботи $R_{др}$ додається до $R_{НР}$ і не може перевищувати 20 балів. Він визначається лектором і надається студентам рішенням кафедри за виконання робіт, які не передбачені навчальним планом, але сприяють підвищенню рівня знань студентів з дисципліни.

Рейтинг штрафний $R_{штр}$ не перевищує 5 балів і віднімається від $R_{НР}$. Він визначається лектором і вводить рішенням кафедри для студентів, які матеріал змістового модуля засвоїли невчасно, не дотримувалися графіка роботи, пропускали заняття тощо.

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Оцінка національна	Рейтинг здобувача вищої освіти, бали
Відмінно	90-100
Добре	74-89
Задовільно	60-73
Незадовільно	0-59

9.Рекомендована література

- 1.Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства: навч. посібник. 2-ге вид.К.:Центр учбової літератури,2012.280с.
2. Архіпов В.В., ІванниковаТ.В.,АрхіповаА.В. Ресторанна справа:асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані :навч. посібник. 2-ге вид. К. : Центр учбової літератури; Фірма "Інкос", 2008.384 с.
3. Власенко В. В., Семко Т. В., Криворук В. М., Іваніщева О. А. Технологія продукції ресторанного господарства (лабораторний практикум) : підручник. Вінниця: Видавничо-редакційний відділ ВТЕІКНТЕУ,2018.248с.+Електроннакопія.
4. Дорохіна М. О., Капліна Т. В. Технологія продукції харчування у таблицях і схемах : навч. посібник.К.:Кондор, 2010.280 с.
5. Збірник рецептур кулінарної продукції і напоїв функціонального призначення/заг.ред.М.І.Пересічного;[А.А.Мазаракі,М.І.Пересічний, М.Ф.Кравченко, В.Н.Корзун,П.О.Карпенко,О.В.Цигульов, С.М.Пересічна, Д. В. Федорова, Т. О. Марцин, І. Ю. Антонюк, А. Б. Собко, К. В.Свідло, А.В.Антоненко та ін.].К.: КНТЕУ,2013.772 с.
6. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових,нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства/авт.-розробник і уклад. О. В.Шалимінов. К. :Арій,2011. 992с.
7. Збірник рецептур страв і кулінарних виробів (технологічних карт) з використанням біологічно активних добавок.К :Книга,2004.428с.
8. Капліна Т. В., Білоусько О. А., Шоповал Н. І., Куш Л. І., Слимак Н. В., ІвановаО.В., ШкарупаВ.Г., ДорохінаМ.О., КарпенкоВ.Д., ПоложишниковаО. І. Технологія продукції ресторанного господарства. Полтавська кухня:навч.посібник.К.: Центр учбової

літератури, 2008. 280с.

9. Кулінарне мистецтво: правила змагань (вимоги, коментарі, рекомендації) /Уклад. А.А.Мазаракі, М.І.Пересічний, Н.М.Зубар, Р.Г.Кутєпова. К.: КНТЕУ, 2004. 34с.: іл.
10. Мальська М.П., Гаталяк О.М., Ганич Н.М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) : підручник. К. : Центр учбової літератури, 2013. 304с.
11. Пересічний М. І., Кравченко М. Ф., Карпенко П. О. Технологія продукції громадського харчування з використанням біологічно активних добавок: Монографія. К.: КНТЕУ, 2003. 322с.
12. Пересічний М. І., Кравченко М. Ф., Федорова Д. В., Кандалей О. В., Пересічна С.М., Шевченко О.В. Технологія продуктів харчування функціонального призначення: монографія / за ред. М. І. Пересічного. Київ : КНТЕУ, 2008. 718с.
13. Пересічний М. І., Пересічна С. М., Кравченко М. Ф. Технологія продукції ресторанного господарства : опорний конспект лекцій. Ч.2. Київ : КНТЕУ, 2017. 182с.
14. Пластун А. М., Ткач В. В. Технологія приготування їжі: Практикум. К : Центр навчальної літератури, 2004. 212с.
15. Плахотін В. Я., Тюрікова І. С., Хомич Г. П. Теоретичні основи технологій харчових виробництв: Навч. посібник. К.: Центр навчальної літератури, 2006. 640с.
16. Ростовський В.С. Теоретичні основи технології громадського харчування. Загальна частина: Навч. посібник. К : Кондор, 2006. 200с.
17. Ростовський В. С., Дібрівська Н. В., Пасенко В. Ф. Збірник рецептур. К. : Центр учбової літератури, 2010. 324с.
18. Ростовський В.С., Колісник А.В. Системи технологій харчових виробництв: навч. посібник. К.: Кондор, 2008. 256с.
19. Ростовський В. С., Новікова О. В. Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів: навч. посібник. К.: Ліра-К, 2009. 574 с.
20. Ростовський В.С., Олійник Н.В. Прогресивні ресурсозберігаючі технології в харчовій промисловості: навч. посібник. К.: Кондор, 2009. 136с.
21. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания / авт.-сост.: А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко. Київ : Арий, 2011. 680с.: іл.
22. Сирохман І.В., Лебединець В.Т. Асортимент і якість кондитерських виробів: навч. посібник. К.: Центр учбової літератури, 2009. 280с.
23. Шуило Г. І. Технологія приготування їжі : навч. посібник. К. : Кондор, 2013. 504с.