



СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ «ТЕХНОЛОГІЇ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»

Ступінь вищої освіти - Бакалавр

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

Освітня програма «Готельно-ресторанний бізнес»

Рік навчання 2, семестр 3-4

Форма навчання денна

Кількість кредитів ЄКТС 5

Мова викладання українська

Лектор дисципліни

Контактна інформація
лектора (e-mail)
Сторінка дисципліни в
eLearn

к.т.н., доцент кафедри готельно-ресторанної справи та
туризму

Попова Світлана Юріївна

Popova.svy@gmail.com, Popova.svy@nubip.edu.ua

ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

(до 1000 друкованих знаків)

Навчальна дисципліна «Технології продукції ресторанного господарства» займає одне з ключових місць у навчальному плані підготовки бакалаврів за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа». Вона дає можливість сформувати у майбутній фахівців професійний світогляд на технології створення продукції ресторанного господарства в сучасних умовах, розвинути творче мислення та практичність з урахуванням галузевої специфіки та особливостей виробництва у підприємствах ресторанного господарства.

Метою навчальної дисципліни «Технології продукції ресторанного господарства» є: формування знань з теоретичних основ технологічних процесів, принципів організації технологічних потоків переробки сировини, виготовлення продукції різного цільового призначення, методів зберігання, та переробки рослинної та тваринної сировини, перспектив розвитку харчових технологій, організації технохімічного контролю, обліку складових технологічного процесу та підготовка студентів до виробничо-технічної та проектної діяльності в області реалізації сучасних технологічних процесів харчових міні-виробництв, навчити студентів використовувати набуті знання із загально-технічних дисциплін.

Завданнями вивчення навчальної дисципліни «Технології продукції ресторанного господарства» є:

- вивчення властивостей харчової сировини, напівфабрикатів, додаткових технологічних інгредієнтів, готової продукції;
- визначення впливу технологічних факторів на якісні показники та кількісні співвідношення сировини, напівфабрикатів і кінцевої продукції у технологічному процесі;
- надання студентам комплексу необхідних знань та практичних навичок зі спеціальних технологічних процесів, організації контролю якості продукції;
- набуття навичок з підбору спеціального технологічного обладнання, інструменту та інвентарю; вивчення принципових технологічних схем та рецептур приготування ресторанної продукції з урахуванням вітчизняного та зарубіжного досвіду;
- вивчення та опанування методів розрахунку основних параметрів процесу на основі теоретичного опису;
- вивчення перспективних напрямів, шляхів розвитку і удосконалення технологій продукції ресторанного господарства.

Результати вивчення навчальної дисципліни її місце в освітньому процесі.
Результатом вивчення навчальної дисципліни «Технології продукції ресторанного господарства» для освітньої програми «Готельно-ресторанний бізнес» є формування комплексу компетентностей:

У результаті вивчення дисципліни студент має оволодіти таким компетенціями:

загальні компетентності (ЗК):

ЗК 01. 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.

ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності.

фахові (спеціальні) компетентності (ФК):

СК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

СК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.

СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.

СК 08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.

СК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

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

Програмні результати навчання

ПРН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.

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

ПРН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

ПРН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.

ПРН 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення

ПРН 23. Розуміти і реалізовувати пропозиції з удосконалення організації обслуговування та технологічного процесу виробництва продукції і послуг в сільських оселях з урахуванням регіональних особливостей та національних традицій.

СТРУКТУРА ДИСЦИПЛІНИ

Тема	Години (лекції/лабораторні, практичні, семінарські)	Результатив навчання	Завдання	Оцінювання
Модуль 1. Технологічні основи виробництва продукції в закладах ресторанного господарства				
Тема 1. Технологічні концепції та основи моделювання технологічного процесу виробництва продукції ресторанного господарства	2/6	Оволодіння знаннями та вміннями трактування класифікації технологічних ліній кулінарного виробництва, технологічного процесу виробництва продукції у підприємствах ресторанного господарства: основні етапи, операції, режими, методи оцінки технологічного процесу та вибору оптимального варіанту.	Тестування (в.т.ч.в elearn), Опитування, дискусії Лабораторні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч.в elearn)	6
Тема 2. Технологія напівфабрикатів до страв і кулінарних виробів із овочів, плодів, грибів.	2/6	Оволодіння знаннями та практичними навичками щодо характеристики функціонально-технологічних властивостей сировини, загальної принципової схеми технологічного процесу виробництва напівфабрикатів з овочів, плодів, грибів: механічне кулінарне оброблення, способи чищення картоплі і овочів, теплове кулінарне оброблення. Класифікація напівфабрикатів з овочів	Тестування (в.т.ч.в elearn), Опитування, дискусії Лабораторні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч.в elearn)	6
Тема 3. Особливості технології кулінарної продукції з круп та бобових та макаронних виробів	2/6	Оволодіння знаннями та практичними навичками щодо класифікації, асортименту, технологічних процесів приготування кулінарної продукції з круп та бобових; оцінка якості готової продукції; формування асортименту, технологічні	Тестування (в.т.ч.в elearn), Опитування, дискусії Лабораторні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч.в elearn)	6

		особливості використання, санітарні вимоги до якості, умов, режимів та термінів реалізації готової продукції з круп та бобових		
Тема 4. Технологія ресторанної продукції і страв із молока, яєць, кисломолочного сиру	2/6	Оволодіння знаннями та практичними навичками про молоко та кисломолочні продукти – як біологічний продукт і сировина для ресторанного виробництва; ступінь фізико-хімічних процесів, що обумовлюють формування готової продукції; класифікації кулінарної продукції із молока, кисломолочного сиру таяєць за сукупними ознаками; характеристики технологічних процесів виробництва напівфабрикатів; асортимент, вимоги до якості кулінарної продукції з молока, кисломолочного сиру, яєць та яєчних продуктів.	Тестування (в.т.ч.в elearn), Опитування, дискусії Лабораторні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч.в elearn)	6
Тема 5. Технологія кулінарної продукції з борошна	2/6	Оволодіння знаннями та практичними навичками про борошняні кулінарні вироби в харчуванні; класифікацію, асортимент кулінарної продукції з борошна; особливості приготування тіста для різних груп виробів; формування асортименту, особливості використання, технологічно-санітарні вимоги до якості та умов, режими і терміни реалізації борошняних виробів.	Тестування (в.т.ч.в elearn), Опитування, дискусії Лабораторні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч.в elearn)	6

Тема 6. Технологія перших страв	2/6	Оволодіння знаннями та практичними навичками про значення супів у харчуванні. Класифікація супів, теоретичне обґрунтування асортименту використання для виробництва супів універсальної продукції та напівфабрикатів. Загальна схематехнологічного виробництва супів.	Тестування (в.т.ч.в elearn), Опитування, дискусії Лабораторні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч.в elearn)	6
Тема 7. Технологія соусів, заправок та маринадів	2/6	Оволодіння знаннями та практичними навичками щодо класифікації соусів за сукупними ознаками (бульйони, відвари, пасерування, паніровки, фарші); вимог до якості виробництва; асортименту соусів, управління технологічними процесами виробництва якістю соусів та їхнє призначення	Тестування (в.т.ч.в elearn), Опитування, дискусії Лабораторні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч.в elearn)	6
Разом за змістовим модулем 1	14/42			42
Залік				38
Модуль 2. Технологічні основи приготування основних страв та закусок, принципи дієтичного харчування				
Тема 8. Технологія напівфабрикатів і готової продукції з різних видів м'яса, м'ясопродуктів, м'яса диких тварин, субпродуктів	2/6	Оволодіння знаннями та практичними навичками щодо особливостей технологічного процесу виробництва та використання напівфабрикатів з м'яса яловичини, свинини, баранини, телятини в закладах ресторанного господарства; завдання етапів технологічного процесу; використання напівфабрикатів підприємств харчових виробництва; особливості технологічного процесу оброблення м'яса диких тварин; технології оброблення та використання субпродуктів.	Тестування (в.т.ч.в elearn), Опитування, дискусії Лабораторні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч.в elearn)	5

Тема 9. Особливості технології напівфабрикатів із сільськогосподарської птиці, кролика, пернатої дичини	2/6	Оволодіння знаннями та практичними навичками щодо сировини, технологічних властивостей та особливостей обробки різних видів сільськогосподарської птиці, пернатої дичини, кролів; виробництва напівфабрикатів, їхня класифікації та технологічного призначення; способів теплового кулінарного оброблення їх апаратурне оформлення	Тестування (в.т.ч.в elearn), Опитування, дискусії Лабораторні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч.в elearn)	5
Тема 10. Особливості технології кулінарної продукції з риби, рибопродуктів	2/6	Оволодіння знаннями та практичними навичками щодо функціонально-технологічних властивостей сировини з риби та рибопродуктів; технологічних процесів виробництва напівфабрикатів з рибиз кістковим та хрящовим хребцем, класифікації напівфабрикатів за сукупними ознаками, їх технологічне призначення. Санітарних вимог до виробництва і використання напівфабрикатів з рибита рибопродуктів.	Тестування (в.т.ч.в elearn), Опитування, дискусії Лабораторні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч.в elearn)	5
Тема 11. Особливості виробництва і технологічне призначення кулінарної продукції з нерибної водної сировини (гідробіонтів)	2/6	Оволодіння знаннями та практичними навичками щодо особливостей технології кулінарної продукції з нерибної водної сировини (гідробіонтів); функціонально-технологічних	Тестування (в.т.ч.в elearn), Опитування, дискусії Лабораторні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч.в	5

		властивостей гідробіонтів; класифікації та асортимент кулінарної продукції за сукупними ознаками, технологічне призначення; способів та видів теплового кулінарного оброблення; формування асортименту страв з гідробіонтів; вимоги доякості, правила використання оформлення та подавання страв	elearn)	
Тема 12. Технологія приготування холодних та гарячих бенкетних страв та закусок	2/6	Оволодіння знаннями та практичними навичками щодо значення холодних страв та закусок у харчуванні людини; технологічних прийомів підготовки овочевої, м'ясної, рибної сировини та гастрономічних продуктів для приготування холодних страв та закусок; технологічного процесу приготування і відпуску окремих видів продукції; прийомів до оформлення холодних страв і закусок.	Тестування (в.т.ч.в elearn), Опитування, дискусії Лабораторні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч.в elearn)	5
Тема 13. Технологія приготування солодких страв	2/6	Оволодіння знаннями та практичними навичками технологічних властивостей сировини для виробництва солодких і страв; технологічного процесу виготовлення і подавання холодних солодких страв: свіжих і швидкозаморожених плодів і ягід; компотів; жельованих страв; охолодженої десертної продукції; технологічного процесу виготовлення і подавання гарячих солодких страв: страв з яблук; суфле; пудингів; інших солодких гарячих страв	Тестування (в.т.ч.в elearn), Опитування, дискусії Лабораторні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч.в elearn)	5

Тема 14. Технологія приготування напоїв	2/6	Оволодіння знаннями та практичними навичками щодо технологічних процесів виробництва напоїв, їх вплив на харчову цінність та показники якості; асортимент напоїв за сукупними ознаками; основних вихідних компонентів і добавок, що застосовуються у виробництві гарячих напоїв; принципові схеми технологічного процесу виробництва гарячих напоїв; вимоги до якості гарячих напоїв, обґрунтування умов та термінів зберігання і правил реалізації; принципові схеми технологічного процесу виробництва холодних напоїв.	Тестування (в.т.ч.в elearn), Опитування, дискусії Лабораторні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч.в elearn)	6
Тема 15. Технологія приготування дієтичних страв	2/6	Оволодіння знаннями та практичними навичками технології дієтичного і лікувально-профілактичного харчування; видів дієт; особливостей приготування і відпускання страв і кулінарних виробів дієтичного та лікувально-профілактичного харчування; оптимізації асортименту продуктів профілактичного і лікувально-профілактичного призначення при різних захворюваннях. особливостей збагачення традиційних харчових продуктів вітамінами, мінеральними речовинами	Тестування (в.т.ч.в elearn), Опитування, дискусії Лабораторні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч.в elearn)	6
Разом за змістовим модулем 2	16/48			42
Іспит				38
Всього за курс	150 годин			

Рекомендована література:

основна

1. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства : навч. посібник. 2-ге вид. К. : Центр учбової літератури, 2012. 280 с.
2. Архіпов В. В., Іванникова Т. В., Архіпова А. 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 ВТЕІ КНТЕУ, 2018. 248 с. + Електронна копія.
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 / за 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. : Аріф, 2011. 992 с.
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., Іванова О. В., Шкарупа В. Г., Дорохіна М. О., Карпенко В. Д., Положишникова О. 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.
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. 304 с.
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. 718 с.
13. Пересічний М. І., Пересічна С. М., Кравченко М. Ф. Технологія продукції ресторанного господарства : опорний конспект лекцій. Ч.2. Київ : КНТЕУ, 2017. 182 с.
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.

допоміжна

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. 324 с.
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. Сирохман І.В., Лебединець В.Т. Асортимент і якість кондитерських виробів: навч. посібник. К. : Центр учбової літератури, 2009. 280с.

22. Технологія виробництва ресторанної продукції : опорний конспект лекцій. Ч. 1 / авт.: М. І. Пересічний, С. М. Пересічна, І. Ю. Антонюк, М. Ф. Кравченко. К. : КНТЕУ, 2011. 371 с.

23. Технологія виробництва ресторанної продукції : опорний конспект лекцій / авт.: М. І. Пересічний, С. М. Пересічна, І. Ю. Антонюк, М. Ф. Кравченко. К. : КНТЕУ, 2014. 371 с.

24. Технологія продукції ресторанного господарства : опорний конспект лекцій. Ч. 2 / авт.: М. І. Пересічний, С. М. Пересічна, М. Ф. Кравченко. К. : КНТЕУ, 2011. 182 с.

25. Технологія продукції ресторанного господарства : опорний конспект лекцій / авт.: І. Ю. Антонюк, А. О. Медведєва. К. : КНТЕУ, 2012. 178 с.

26. Технологія продукції ресторанного господарства. Лабораторний практикум / авт.: М. І. Пересічний, С. М. Пересічна, А. О. Медведєва, А. Б. Собко, Т. О. Марцин, Ю. І. Калашнік. К. : КНТЕУ, 2011. 216 с.

27. Технологія харчових продуктів функціонального призначення : опорний конспект лекцій / уклад. М.І. Пересічний, П.О. Карпенко, С.М. Пересічна, І.М. Грищенко. К. : КНТЕУ, 2009. 144 с.

28. ТОВАЖНЯНСЬКИЙ Л. Л., БУХКАЛО С. І., КАПУСТЕНКО П. О., АРСЕНЬЄВА О. П., ОРЛОВА Є. І. Харчові технології у прикладах і задачах : підручник. К. : Центр учбової літератури, 2008. 576с.

29. ТОВАЖНЯНСЬКИЙ Л. Л., БУХКАЛО С. І., КАПУСТЕНКО П. О., АРСЕНЬЄВА О. П., ОЛЬХОВСЬКА О. І., ОРЛОВА Є. І. Загальна технологія харчової промисловості у прикладах і задачах : підручник. Київ : Центр учбової літератури, 2011. 832 с.

30. Шалимінов О. В., Дятченко Т. П., Кравченко Л. О., Рачковський А. А., Родіонов Ю. Ф. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів : для підприємств громадського харчування всіх форм власності. Київ : А.С.К., 2007. 848 с.

31. Шумило Г. І. Технологія приготування їжі : навч. посібник. К. : Кондор, 2013. 504с. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів / О. В. Шалимінов , Т.П. Дятченко, Л.О. Кравченко та ін..- Х.: Фактор , 2002.- 752с.

32. Національний стандарт України. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. ДСТУ 4281 : 2004.

33. www.ukrkonditer.kiev.ua

Оцінювання студента відбувається згідно з положенням «Про екзамени та заліки у НУБіП України» від 27.02.2019 р. (табл.1).

Розподіл балів, які отримують студенти

Поточний контроль		Рейтинг з навчальної роботи R _{HP}	Рейтинг з додаткової роботи R _{ДР}	Рейтинг штрафний R _{ШТР}	Підсумкова атестація (екзамен чи залік)	Загальна кількість балів
Змістовий модуль 1	Змістовий модуль 2					
0-100	0-100	0-70	0-20	0-5	0-30	0-100

1. Відповідно до «Положення про екзамени та заліки в НУБіП України», затвердженого ректором університету 27.02.2019 р., рейтинг студента з навчальної роботи **R_{HP}** стосовно вивчення певної дисципліни визначається за формулою

$$R_{HP} = \frac{0,7 \cdot (R_{3M}^{(1)} \cdot K_{3M}^{(1)} + \dots + R_{3M}^{(n)} \cdot K_{3M}^{(n)})}{R_{ШТР}, K_{ДИС}} + R_{ДР}$$

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

n – кількість змістових модулів;

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

$K_{ДИС} = K^{(1)}ЗМ + \dots + K^{(n)}ЗМ$ – 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 $K^{(1)}ЗМ = \dots = K^{(n)}ЗМ$. Тоді вона буде мати вигляд

$$R_{НР} = \frac{0,7 \cdot (R^{(1)}ЗМ + \dots + R^{(n)}ЗМ)}{n} + R_{ДР} - R_{ШТР}.$$

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 вводиться рішенням кафедри для студентів, які матеріал змістового модуля засвоїли невчасно, не дотримувалися графіка роботи, пропускали заняття тощо.

Рейтинг здобувача вищої освіти із засвоєння дисципліни у балах переводиться у національні оцінки згідно з табл. 1.

Таблиця

Співвідношення між національними оцінками та рейтингом здобувача

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