


Міністерство освіти і науки України
Херсонський державний університет
Кафедра готельно-ресторанного та туристичного бізнесу

“ЗАТВЕРДЖУЮ”

Завідувач кафедри
готельно-ресторанного та
туристичного бізнесу

 О. В. Орленко
“02” вересня 2019 року

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

1.3.7. ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА


Факультет економіки і менеджменту

2019-2020 навчальний рік

Робоча програма з дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства» для студентів зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». Програми обговорено і затверджено на засіданні Президії Науково-методичної комісії зі сфери обслуговування Міністерства освіти і науки України, протокол № 34, від 6.05.2010 р.

Розробники: Ярошенко Н. Ю., старший викладач кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу

Робоча програма схвалено на засіданні кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу
Протокол від “02” вересня 2019 року № 2

Завідувач кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу  (Орленко О.В.)

©Ярошенко Н. Ю., 2019 рік
© ХДУ, 2019 рік

Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, напрям підготовки, освітньо-кваліфікаційний рівень	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів – 10	Галузь знань <u>24 Сфера обслуговування</u>	Нормативна	
	спеціальність <u>241 Готельно-ресторанна справа</u>		
Модулів – 3	Спеціальність (професійне спрямування):	Рік підготовки:	
Змістових модулів – 6		3-й, 4-й	3-й
Загальна кількість годин - 300		Семестр	
		5-й, 6-й, 7-й,	5-й, 6-й, 7-й,
Тижневих годин для денної форми навчання: 5-й семестр аудиторних – 4,0 самостійної роботи студента – 4,3 6-й семестр аудиторних – 3,75 самостійної роботи студента – 3,75 7-й семестр аудиторних – 3,56 самостійної роботи студента – 3,11	Ступень вищої освіти: «Бакалавр»	Лекції	
		5-семестр - 32	5-семестр - 8
		6-семестр - 30	6-семестр - 10
		7-семестр - 8	7-семестр - 10
		Практичні, семінарські	
		5-семестр - 32	5-семестр - 6
		6-семестр - 30	6-семестр – 10
		7-семестр - 24	7-семестр - 10
		Лабораторні	
		-	-
Самостійна робота			
5 семестр - 71	5-семестр - 121		
6 семестр - 60	6-семестр - 104		
7 семестр - 28	7-семестр - 40		
Вид контролю:			
5 - залік	5 - залік		
6 - екзамен	6 - екзамен		
7- екзамен	7- екзамен		

Примітка.

Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної і індивідуальної роботи становить:

5-й семестр
для денної форми навчання – 64/71
6-й семестр
для денної форми навчання – 60/60
7-й семестр
для денної форми навчання – 32/28

5-й семестр
для заочної форми навчання – 14/121
6-й семестр
для заочної форми навчання – 20/104
7-й семестр
для заочної форми навчання – 20/40

Мета та завдання навчальної дисципліни

Мета курсу:

Мета дисципліни - формування базових знань з технології виробництва кулінарної та кондитерської продукції, оволодіння основними правилами кулінарної обробки продуктів харчування для отримання готової продукції, оволодіння професійними знаннями, навичками та вміннями щодо технологічних процесів у закладах ресторанного господарства, випуску кулінарної продукції та її споживання.

Завдання курсу:

- Теоретичні

- ознайомлення з основами технології виробництва кулінарної, кондитерської продукції, напоїв;

- систематизація окремих стадій технологічного процесу виробництва продуктів харчування, оволодіння технологією їх виробництва з метою опанування студентами основ управління технологічними процесами з урахуванням вимог створення продукції високої якості, визначеної харчової і біологічної цінності, енергоємності;

- Практичні:

- набуття знань і вмінь пов'язувати наукові та нормативні положення з сучасною практикою галузі (ресторанним господарством);

- ефективне використання вмінь і навичок в процесі надання послуг харчування різним верствам населення і забезпечення попиту на продукцію ресторанного господарства;

- набуття знань щодо формування асортименту кулінарної продукції, визначення перспектив його розвитку;

- набуття практичних навичок з виробництва і реалізації кулінарної та кондитерської продукції власного виробництва ЗРГ.

Компетентності:

Дисципліна сприяє задоволенню наступних освітніх інтересів особистості й розвитку таких компетенцій:

Загальні компетентності (ЗК):

ІК Здатність розв'язувати спеціалізовані завдання та практичні проблеми у готельно-ресторанному господарстві, в процесі навчання, що передбачає застосування певних теорій та методів відповідної науки і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

ЗК 4. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях;

Фахові компетентності спеціальності (ФК):

ФК8 – Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і складати необхідну нормативну документацію на напівфабрикати та готову кулінарну продукцію.

ФК9 – Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.

Очікувані результати навчання:

ПРН 17 Проектувати технологічний процес виробництва продукції і складати необхідну нормативну документацію на напівфабрикати та готову кулінарну продукцію

ПРН 18 Розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів
Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів

Міждисциплінарні зв'язки

Курс «Технологія продукції ресторанних господарств» вивчається у тісному зв'язку з такими дисциплінами, як «Основи кулінарної майстерності», «Харчова хімія», «Гігієна і санітарія в галузі», «Товарознавство», «Сервісна діяльність», «Організація готельного господарства» «Організація ресторанних господарств» та ін..

Програма навчальної дисципліни

Тема 1. Харчування людини як медико-біологічна та соціально-економічна проблема.

Соціально-економічне значення функціонування закладів ресторанного господарства (ЗРГ). Науково-практична політика у сфері здорового харчування. Роль ЗРГ в комплексі готелів.

Мотивація та цілеспрямованість у вивченні дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства». Взаємозв'язок дисциплін та інтеграція знань.

Харчування та життєдіяльність людини. Основні харчові речовини, їх класифікація, характеристика та значення для життєдіяльності людини. Концепція раціонального харчування.

Тема 2. Загальна характеристика основних поживних речовин харчових продуктів та їх роль у технологічному процесі виробництва продукції ЗРГ

Характеристика білків як компонентів сировини для виробництва продукції власного виробництва ЗРГ. Значення у технологічному процесі, їх зміни під дією технологічних чинників.

Характеристика ліпідів як компонентів сировини для виробництва продукції власного виробництва ЗРГ. Значення у технологічному процесі, їх зміни під дією технологічних чинників.

Характеристика вуглеводів як компонентів сировини для виробництва продукції власного виробництва ЗРГ. Значення у технологічному процесі, їх зміни під дією технологічних чинників.

Характеристика вітамінів як компонентів сировини для виробництва продукції власного виробництва ЗРГ. Значення у технологічному процесі, їх зміни під дією технологічних чинників.

Характеристика мінеральних речовин як компонентів сировини для виробництва продукції власного виробництва ЗРГ. Значення у технологічному процесі, їх зміни під дією технологічних чинників.

Тема 3. Технологічні принципи виробництва і забезпечення якості кулінарної продукції

Характеристика виробничо-технологічної діяльності ЗРГ, її мета та завдання. Класифікація кулінарної продукції за сукупними ознаками. Класифікація технологічних процесів за сукупними ознаками, основні етапи, операції, їх мета.

Характеристика способів технологічного впливу на сировину і напівфабрикати на етапі механічної і теплової обробки.

Основні поняття про якість кулінарної продукції. Чинники, які впливають на формування якості продукції харчування.

Законодавча база регулювання якості кулінарної продукції. Характеристика технологічної документації.

Тема 4. Технологія напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів з овочів, плодів, грибів (далі по тексту - овочів)

Значення продуктів рослинного походження (ПРП) у харчуванні.

Характеристика властивостей вихідної сировини як об'єкта переробки в ЗРГ.

Класифікація напівфабрикатів із овочів за сукупними ознаками. Принципова схема технологічного процесу виробництва напівфабрикатів із овочів. Характеристика механічної кулінарної обробки овочів.

Умови й терміни зберігання та реалізації напівфабрикатів; вимоги до якості напівфабрикатів.

Рекомендації щодо використання напівфабрикатів для приготування страв кулінарних виробів.

Тема 5. Технологія страв та кулінарних виробів з овочів, плодів, грибів (далі по тексту - овочів)

Класифікація страв та кулінарних виробів з овочів, плодів, грибів за сукупними ознаками.

Характеристика способів теплової обробки напівфабрикатів з овочів (визначення режимів, параметрів процесу). Принципова схема технологічного процесу виробництва страв та кулінарних виробів із овочів.

Характеристика харчової, біологічної, енергетичної цінності кулінарної продукції з овочів за групами.

Умови й терміни зберігання та реалізації готової продукції; вимоги до якості.

Перспективи розвитку асортименту та технологій кулінарної продукції з овочів для різних типів ЗРГ і різних категорій споживачів.

Тема 6. Технологія напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів з борошна

Характеристика властивостей вихідної сировини як об'єкта переробки в ЗРГ.

Характеристика механічної кулінарної обробки борошна та продуктів його переробки. Класифікація напівфабрикатів з борошна та продуктів його переробки за сукупними ознаками. Принципова схема технологічного процесу виробництва напівфабрикатів з борошна та продуктів його переробки.

Умови і терміни зберігання та реалізації напівфабрикатів; вимоги до якості напівфабрикатів.

Рекомендації щодо використання напівфабрикатів для приготування страв і кулінарних виробів.

Тема 7. Технологія напівфабрикатів та кулінарних виробів з м'яса, м'ясопродуктів та м'яса диких тварин (далі за текстом - м'яса)

Характеристика властивостей вихідної сировини як об'єкта переробки в ЗРГ.

Класифікація напівфабрикатів з м'яса за сукупними ознаками. Принципова схема технологічного процесу виробництва напівфабрикатів з м'яса. Характеристика механічної кулінарної обробки з м'яса.

Умови й терміни зберігання та реалізації напівфабрикатів, вимоги до якості напівфабрикатів.

Рекомендації щодо використання напівфабрикатів для приготування страв і кулінарних виробів.

Тема 8. Технологія страв з м'яса, м'ясопродуктів та м'яса диких тварин (далі за текстом - м'яса)

Класифікація страв та кулінарних виробів з м'яса за сукупними ознаками.

Характеристика способів теплової обробки напівфабрикатів з м'яса (визначення режимів, параметрів процесу). Принципова схема технологічного процесу виробництва страв та кулінарних виробів з м'яса.

Характеристика харчової, біологічної, енергетичної цінності кулінарної продукції з м'яса.

Умови й терміни зберігання та реалізації готової продукції, вимоги до якості.

Перспективи розвитку асортименту та технологій кулінарної продукції з м'яса для різних типів ЗРГ і різних категорій споживачів.

Тема 9. Технологія напівфабрикатів з птиці, кролика, пернатої дичини

(далі за текстом - з птиці)

Характеристика властивостей вихідної сировини як об'єкта переробки в ЗРГ.

Класифікація напівфабрикатів з птиці за сукупними ознаками. Принципова схема технологічного процесу виробництва напівфабрикатів з птиці. Характеристика механічної кулінарної обробки з птиці.

Умови та терміни зберігання та реалізації напівфабрикатів; вимоги до якості напівфабрикатів.

Рекомендації щодо використання напівфабрикатів для приготування страв і кулінарних виробів.

Тема 10. Технологія страв та кулінарних виробів з птиці, кролика, пернаті дичини (далі за текстом - з птиці)

Класифікація страв та кулінарних виробів з птиці за сукупними ознаками.

Характеристика способів теплової обробки напівфабрикатів з птиці (визначення режимів, параметрів процесу). Принципова схема технологічного процесу виробництва страв та кулінарних виробів з птиці. Характеристика харчової, біологічної, енергетичної цінності кулінарної продукції з птиці. Умови й терміни зберігання та реалізації готової продукції; вимоги до якості. Перспективи розвитку асортименту та технологій кулінарної продукції з птиці для різних типів ЗРГ і різних категорій споживачів.

Тема 11. Технологія страв та кулінарних виробів з риби, рибопродуктів та нерибної водної сировини (гідробіонтів) (далі за текстом - з риби)

Класифікація страв та кулінарних виробів з риби за сукупними ознаками.

Характеристика способів теплової обробки напівфабрикатів з риби (визначення режимів, параметрів процесу). Принципова схема технологічного процесу виробництва страв та кулінарних виробів з риби.

Характеристика харчової, біологічної, енергетичної цінності кулінарної продукції з риби.

Умови й терміни зберігання та реалізації готової продукції; вимоги до якості.

Перспективи розвитку асортименту і технологій кулінарної продукції з риби для різних типів ЗРГ і різних категорій споживачів.

Тема 12. Технологія універсальних напівфабрикатів різного ступеня готовності, що виготовляються в ЗРГ

Визначення терміну «універсальні напівфабрикати», класифікація за сукупними ознаками (бульйони, відвари, пасеровки - овочева, борошняна тощо, паніровки та ін.), шляхи формування асортименту.

Принципові технологічні схеми виробництва «універсальних напівфабрикатів».

Умови й терміни зберігання та реалізації напівфабрикатів; вимоги до якості напівфабрикатів.

Рекомендації щодо використання напівфабрикатів для приготування страв і кулінарних виробів.

Тема 13. Технологія соусів

Роль соусів у харчуванні, характеристика харчової та біологічної цінності, класифікація за сукупними ознаками, закономірності формування асортименту, призначення.

Основи технології виробництва соусів за групами. Загальні правила приготування та реалізації соусів. Умови й терміни зберігання та реалізації соусів; вимоги до якості напівфабрикатів.

Перспективи розвитку асортименту й технологій продукції для різних типів ЗРГ і різних контингентів споживачів.

Тема 14. Технологія страв та кулінарних виробів з круп, бобових та продуктів їх переробки

Класифікація страв та кулінарних виробів з круп, бобових та продуктів їх переробки за сукупними ознаками.

Характеристика способів теплової обробки напівфабрикатів з круп, бобових та продуктів їх переробки (визначення режимів, параметрів процесу). Принципова схема технологічного процесу виробництва страв та кулінарних виробів з круп, бобових та продуктів їх переробки.

Характеристика харчової, біологічної, енергетичної цінності кулінарної продукції з круп, бобових та продуктів їх переробки за групами.

Умови й терміни зберігання та реалізації готової продукції; вимоги до якості.

Перспективи розвитку асортименту та технологій кулінарної продукції з круп, бобових та продуктів їх переробки для різних типів ЗРГ і різних категорій споживачів.

Тема 15. Технологія страв та кулінарних виробів з молока, яєць та продуктів їх переробки

Класифікація страв та кулінарних виробів з молока, яєць та продуктів їх переробки за сукупними ознаками.

Характеристика способів теплової обробки напівфабрикатів з молока, яєць та продуктів їх переробки (визначення режимів, параметрів процесу). Принципова схема технологічного процесу виробництва страв та кулінарних виробів з молока, яєць та продуктів їх переробки.

Характеристика харчової, біологічної, енергетичної цінності кулінарної продукції з молока, яєць та продуктів їх переробки.

Умови й терміни зберігання та реалізації готової продукції; вимоги до якості.

Перспективи розвитку асортименту та технологій кулінарної продукції з молока, яєць та продуктів їх переробки для різних типів ЗРГ і різних категорій споживачів.

Тема 16. Технологія супів

Роль супів у харчуванні, характеристика харчової та біологічної цінності, класифікація за сукупними ознаками, закономірності формування асортименту, призначення.

Основи технології виробництва супів за групами. Загальні правила приготування та реалізації супів за групами.

Умови й терміни зберігання та реалізації готової продукції; вимоги до якості.

Перспективи розвитку асортименту та технологій супів для різних типів ЗРГ і різних категорій споживачів.

Тема 17 Технологія холодних страв та закусок (далі - холодних страв)

Роль холодних страв та закусок у харчуванні, характеристика харчової та біологічної цінності, класифікація за сукупними ознаками, закономірності формування асортименту, призначення.

Основи технології виробництва холодних страв та закусок за групами. Рецептний склад, загальні правила приготування та реалізації холодних страв та закусок за групами.

Умови й терміни зберігання та реалізації готової продукції; вимоги до якості.

Перспективи розвитку асортименту й технологій холодних страв та закусок для різних типів ЗРГ і різних категорій споживачів.

Тема 18. Технологія десертів (солодких страв)

Роль десертних страв у харчуванні, характеристика харчової та біологічної цінності, класифікація за сукупними ознаками, закономірності формування асортименту, призначення.

Основи технології виробництва десертних страв за групами. Загальні правила приготування та реалізації десертних страв за групами.

Умови й терміни зберігання та реалізації готової продукції; вимоги до якості.

Перспективи розвитку асортименту й технологій десертних страв для різних типів ЗРГ і різних категорій споживачів.

Тема 19. Фізіологічні основи раціонального та адекватного харчування, диференційоване харчування різних груп населення

Сучасні тенденції розвитку індустрії ЗРГ в Україні та за кордоном.

Загальна характеристика видів харчування (раціональне, дієтичне, лікувально-профілактичне, дитяче, альтернативні види харчування тощо) як передумова для формування меню ЗРГ.

Тема 20. Технологія приготування холодних та гарячих напоїв.

Роль напоїв у харчуванні, характеристика харчової та біологічної цінності.

Класифікація напоїв за сукупними ознаками, призначення, закономірності формування асортименту

Характеристика основних вихідних компонентів і добавок, що застосовуються у приготуванні змішаних напоїв.

Загальна принципова схема технологічного процесу виробництва напоїв, мета та завдання етапів технологічного процесу

Класифікація гарячих напоїв за сукупними ознаками, закономірності формування асортименту.

Основи технології виробництва гарячих напоїв. Принципова технологічна схема виробництва гарячих напоїв.

Умови й терміни зберігання та реалізації гарячих напоїв, вимоги до якості.

Перспективи розвитку асортименту й технологій гарячих напоїв для різних типів ЗРГ і різних категорій споживачів.

Класифікація холодних напоїв за сукупними ознаками, закономірності формування асортименту.

Основи технології виробництва холодних напоїв. Принципова технологічна схема виробництва холодних напоїв.

Умови й терміни зберігання та реалізації холодних напоїв, вимоги до якості.

Перспективи розвитку асортименту й технологій холодних напоїв для різних типів ЗРГ і різних категорій споживачів.

Тема 21. Загальні відомості про види тіста, випечені, оздоблювальні напівфабрикати, готову продукцію

Класифікація тіста, напівфабрикатів та готових виробів за сукупними ознаками, призначення, шляхи формування асортименту.

Загальна принципова схема технологічного процесу виробництва борошняних кондитерських виробів, мета та завдання етапів технологічного процесу.

Тема 22. Технологія оздоблювальних напівфабрикатів

Класифікація оздоблювальних напівфабрикатів за сукупними ознаками, призначення, шляхи формування асортименту.

Загальна принципова схема технологічного процесу виробництва оздоблювальних напівфабрикатів, мета та завдання етапів технологічного процесу.

Роль компонентів у формуванні якості оздоблювальних напівфабрикатів та готових борошняних кондитерських виробів.

Тема 23. Технологія дріжджового тіста та виробів з нього

Класифікація дріжджового тіста та виробів з нього за сукупними ознаками.

Принципова схема технологічного процесу виробництва дріжджового тіста та виробів з нього.

Основи технології виробництва виробів з дріжджового тіста. Загальні правила приготування та реалізації за групами.

Умови й терміни зберігання та реалізації виробів з дріжджового тіста; вимоги до якості.

Перспективи розвитку асортименту та технологій виробів з дріжджового тіста для різних типів ЗРГ і різних категорій споживачів.

Тема 24. Технологія бісквітного тіста та виробів із нього

Класифікація бісквітного тіста та виробів з нього за сукупними ознаками.

Принципова схема технологічного процесу виробництва бісквітного тіста та виробів з нього. Основи технології виробництва виробів з бісквітного тіста. Загальні правила приготування та реалізації за групами.

Умови й терміни зберігання та реалізації виробів з бісквітного тіста; вимоги до якості.

Перспективи розвитку асортименту і технологій виробів з бісквітного тіста для різних типів ЗРГ та різних категорій споживачів

Тема 25. Технологія пісочного та листкового тіста й виробів з нього

Класифікація пісочного та листкового тіста й виробів з нього за сукупними ознаками.

Принципова схема технологічного процесу виробництва пісочного та листкового тіста й виробів з нього.

Основи технології виробництва виробів з пісочного та листкового тіста. Загальні правила приготування та реалізації за групами. Умови й терміни зберігання та реалізації виробів з пісочного та листкового тіста; вимоги до якості.

Перспективи розвитку асортименту та технологій виробів з пісочного й листкового тіста для різних типів ЗРГ і різних категорій споживачів.

Тема 26. Технологія інших (пряничного, заварного, білково-збивного, вафельного, мигдального та ін.) видів тіста та виробів із них

Принципові схеми технологічного процесу виробництва інших (пряничного, заварного, білково-збивного, вафельного, мигдального та ін.) видів тіста й виробів із них, механізм утворення тіста, роль компонентів у формуванні якості готових виробів.

Основи технології виробів з інших видів тіста. Загальні правила приготування та реалізації за групами.

Умови, терміни зберігання та реалізації виробів з інших видів тіста; вимоги до якості.

Перспективи розвитку асортименту та технологій виробів з інших видів тіста для різних типів ЗРГ і різних категорій споживачів.

Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин											
	денна форма						Заочна форма					
	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
Модуль 1.												
Змістовий модуль 1. Сучасний стан харчування, екології та здоров'я населення України. Технологічні принципи виробництва продукції закладами ресторанного господарства												
Тема 1. Харчування людини як медико-біологічна та соціально-економічна проблема.	10	4				6	12					12
Тема 2. Загальна характеристика основних поживних речовин харчових продуктів та їх роль у технологічному процесі виробництва продукції ЗРГ	10	4				6	14	2				12
Тема 3. Технологічні принципи виробництва і забезпечення якості кулінарної продукції	10	4				6	14	2				12
Разом за змістовним модулем 1	30	12				18	40	4				36
Змістовний модуль 2 Технологічні принципи виробництва продукції закладами ресторанного господарства												
Тема 4. Технологія напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів з овочів, плодів, грибів	14	2	4			8			2			12
Тема 5. Технологія напівфабрикатів, страв	14	2	4			8		2				12

і кулінарних виробів з борошна												
Тема 6. Технологія страв та кулінарних виробів з борошна	14	2	6			8			2			12
Тема 7. Технологія напівфабрикатів та кулінарних виробів з м'яса, м'ясопродуктів та м'яса диких тварин	16	4	4			8						12
Тема 8. Технологія страв з м'яса, м'ясопродуктів та м'яса диких тварин	14	2	4			8		4	2			12
Тема 9. Технологія напівфабрикатів з птиці, кролика, пернатої дичини	19	4	6			9						12
Тема 10. Технологія страв та кулінарних виробів з птиці, кролика, пернатої дичини	12	4	4			4						13
Разом за змістовим модулем 2	105	20	32			53	99	4	6			85
Разом за модулем 1	135	32	32			71	135	8	6			121
Модуль 2.												
Змістовий модуль 3 Технологічні принципи виробництва напівфабрикатів і кулінарних страв і виробів для ЗРГ												
Тема 11. Технологія страв та кулінарних виробів з риби, рибопродуктів та нерибної водної сировини	18	4	4			10	12		2			10
Тема 12. Технологія універсальних напівфабрикатів різного ступеня готовності, що виготовляються в ЗРГ	18	4	4			10	14	2	2			10
Тема 13. Технологія соусів	18	4	4			10	12	2				10
Разом за змістовим модулем 3	54	12	12			30	38	4	4			30
Змістовий модуль 4 Технологічні принципи виробництва кулінарних страв і виробів для ЗРГ												
Тема 14. Технологія страв та кулінарних виробів з круп, бобових та продуктів їх	10	4	4			6	17	2				15

переробки											
Тема 15. Технологія страв та кулінарних виробів з молока, яєць та продуктів їх переробки	10	4	4			6	17		2		15
Тема 16. Технологія супів	10	4	4			6	19	2	2		15
Тема 17. Технологія холодних страв та закусок	12	3	3			6	17		2		15
Тема 18. Технологія десертів (солодких страв)	12	3	3			6	16	2			14
Разом за змістовим модулем 4	66	18	18			30	82	6	6		70
Разом за модулем 2	120	30	30			60	120	10	10		100
Модуль 3.											
Змістовий модуль 5. Фізіологічні основи харчування, технологічні принципи виробництва напоїв, оздоблювальних напівфабрикатів та дріжджового тіста для закладів ресторанного господарства.											
Тема 19. Фізіологічні основи раціонального та адекватного харчування, диференційоване харчування різних груп населення	6		2			4					4
Тема 20. Технологія приготування холодних та гарячих напоїв	6		2			4		2			4
Тема 21. Загальні відомості про види тіста, випечені, оздоблювальні напівфабрикати, готову продукцію	6	2	2			2			2		4
Тема 22. Технологія оздоблювальних напівфабрикатів	4		2			2		2			4
Тема 23. Технологія дріжджового тіста та виробів з нього	8	2	4			2			2		4
Разом за змістовим модулем 5	30	4	12			14	32	6	6		20
Змістовий модуль 6. Технологічні принципи виробництва борошняних кондитерських виробів для ЗРГ											
Тема 24. Технологія бісквітного тіста та виробів із нього	10	2	4			4		2			5
Тема 25. Технологія	8		4			4			2		5

пісочного та листяного тіста й виробів з нього											
Тема 26. Технологія інших (пряничного, заварного, білково- збивного, вафельного, мигдального та ін.) видів тіста та виробів із них	12	2	4			6		2	2		10
Разом за змістовим модулем 6	30	4	12			14	28	4	4		20
Разом за модулем 3	60	8	24			28	60	10	10		40
Усього годин	315	70	86			159	315	28	26		261

Денна форма навчання
Змістові модулі навчального курсу

Змістовий модуль 1. Сучасний стан харчування, екології та здоров'я населення України. Технологічні принципи виробництва продукції закладами ресторанного господарства

Лекційні модулі:

Тема 1. Харчування людини як медико-біологічна та соціально-економічна проблема.

Тема 2. Загальна характеристика основних поживних речовин харчових продуктів та їх роль у технологічному процесі виробництва продукції ЗРГ

Тема 3. Технологічні принципи виробництва і забезпечення якості кулінарної продукції

Модулі самостійної роботи:

Написання рефератів

Підсумкова тека:

Письмова контрольна робота

Змістовний модуль 2 Технологічні принципи виробництва продукції закладами ресторанного господарства

Лекційні модулі:

Тема 4. Технологія напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів з овочів, плодів, грибів

Тема 5. Технологія страв та кулінарних виробів з овочів, плодів, грибів

Тема 6. Технологія напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів з борошна

Тема 7. Технологія страв та кулінарних виробів з борошна

Тема 8. Технологія напівфабрикатів та кулінарних виробів з м'яса, м'ясопродуктів та м'яса диких тварин

Тема 9. Технологія страв з м'яса, м'ясопродуктів та м'яса диких тварин

Тема 10. Технологія напівфабрикатів з птиці, кролика, пернатої дичини (далі за текстом - з птиці)

Практичні модулі:

Тема 4. Технологія напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів з овочів, плодів, грибів

Тема 5. Технологія страв та кулінарних виробів з овочів, плодів, грибів

Тема 6. Технологія напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів з борошна

Тема 7. Технологія страв та кулінарних виробів з борошна

Тема 8. Технологія напівфабрикатів та кулінарних виробів з м'яса, м'ясопродуктів та м'яса диких тварин

Тема 9. Технологія страв з м'яса, м'ясопродуктів та м'яса диких тварин

Тема 10. Технологія напівфабрикатів з птиці, кролика, пернатої дичини

Модулі самостійної роботи:

Написання рефератів

Підсумкова тека:

Письмова контрольна робота

Змістовий модуль 3. Технологічні принципи виробництва напівфабрикатів і кулінарних страв і виробів для ЗРГ

Лекційні модулі:

Тема 11. Технологія страв та кулінарних виробів з риби, рибопродуктів та нерибної водної сировини (гідробіонтів)

Тема 12. Технологія універсальних напівфабрикатів різного ступеня готовності, що виготовляються в ЗРГ

Тема 13. Технологія соусів

Практичні модулі:

Тема 11. Технологія напівфабрикатів з риби, рибопродуктів та нерибної водної сировини (гідробіонтів)

Тема 12. Технологія страв та кулінарних виробів з риби, рибопродуктів та нерибної водної сировини (гідробіонтів)

Тема 13. Технологія соусів

Модулі самостійної роботи:

Написання рефератів

Підсумкова тека:

Письмова контрольна робота

Змістовий модуль 4 Технологічні принципи виробництва кулінарних страв і виробів для ЗРГ

Лекційні модулі:

Тема 14. Технологія страв та кулінарних виробів з круп, бобових та продуктів їх переробки

Тема 15. Технологія страв та кулінарних виробів з молока, яєць та продуктів їх переробки

Тема 16. Технологія супів

Тема 17. Технологія холодних страв та закусок

Тема 18. Технологія десертів (солодких страв)

Практичні модулі:

Тема 14. Технологія страв та кулінарних виробів з круп, бобових та продуктів їх переробки

Тема 15. Технологія страв та кулінарних виробів з молока, яєць та продуктів їх переробки

Тема 16. Технологія супів

Тема 17. Технологія холодних страв та закусок

Тема 18. Технологія десертів (солодких страв)

Модулі самостійної роботи:

Написання рефератів

Підсумкова тека:

Письмова контрольна робота

Змістовий модуль 5. Фізіологічні основи харчування, технологічні принципи виробництва напоїв, оздоблювальних напівфабрикатів та дріжджового тіста для закладів ресторанного господарства.

Лекційні модулі:

Тема 19. Фізіологічні основи раціонального та адекватного харчування, диференційоване харчування різних груп населення

Тема 20. Технологія приготування холодних та гарячих напоїв

Тема 21. Загальні відомості про види тіста, випечені, оздоблювальні напівфабрикати, готову продукцію

Тема 22. Технологія оздоблювальних напівфабрикатів.

Тема 23. Технологія дріжджового тіста та виробів з нього Технологія дріжджового тіста та виробів з нього.

Практичні модулі:

Тема 19. Фізіологічні основи раціонального та адекватного харчування, диференційоване харчування різних груп населення

Тема 20. Технологія приготування холодних та гарячих напоїв

Тема 21. Загальні відомості про види тіста, випечені, оздоблювальні напівфабрикати, готову продукцію

Тема 22. Технологія оздоблювальних напівфабрикатів.

Тема 23. Технологія дріжджового тіста та виробів з нього Технологія дріжджового тіста та виробів з нього.

Модулі самостійної роботи:

Написання рефератів

Підсумкова тека:

Письмова контрольна робота

Змістовий модуль 6. Технологічні принципи виробництва борошняних кондитерських виробів для ЗРГ

Лекційні модулі:

Тема 24. Технологія бісквітного тіста та виробів із нього

Тема 25. Технологія пісочного та листкового тіста й виробів з нього

Тема 26. Технологія інших (пряничного, заварного, білково-збивного, вафельного, мигдального та ін.) видів тіста та виробів із них.

Практичні модулі:

Тема 24. Технологія бісквітного тіста та виробів із нього

Тема 25. Технологія пісочного та листкового тіста й виробів з нього

Тема 26. Технологія інших (пряничного, заварного, білково-збивного, вафельного, мигдального та ін.) видів тіста та виробів із них.

Модулі самостійної роботи:

Написання рефератів

Підсумкова тека:

Письмова контрольна робота

Заочна форма навчання

Змістові модулі навчального курсу

Змістовий модуль 1. Сучасний стан харчування, екології та здоров'я населення України. Технологічні принципи виробництва продукції закладами ресторанного господарства

Модулі самостійної роботи:

Написання рефератів

Підсумкова тека:

Усне опитування

Змістовий модуль 2 Технологічні принципи виробництва продукції закладами ресторанного господарства

Лекційні модулі:

Тема 4. Технологія напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів з овочів, плодів, грибів

Тема 6. Технологія напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів з борошна

Тема 8. Технологія напівфабрикатів та кулінарних виробів з м'яса, м'ясопродуктів та м'яса диких тварин

Тема 10. Технологія напівфабрикатів з птиці, кролика, пернатої дичини

Практичні модулі:

Тема 7. Технологія страв та кулінарних виробів з борошна

Тема 9. Технологія страв з м'яса, м'ясопродуктів та м'яса диких тварин

Тема 10. Технологія напівфабрикатів з птиці, кролика, пернатої дичини

Модулі самостійної роботи:

Написання рефератів

Підсумкова тека:

Письмова контрольна робота

Змістовий модуль 3. Технологічні принципи виробництва напівфабрикатів і кулінарних страв і виробів для ЗРГ

Лекційні модулі:

Тема 12. Технологія універсальних напівфабрикатів різного ступеня готовності, що виготовляються в ЗРГ

Тема 13. Технологія соусів

Практичні модулі:

Тема 11. Технологія напівфабрикатів з риби, рибопродуктів та нерибної водної сировини (гідробіонтів)

Тема 13. Технологія соусів

Модулі самостійної роботи:

Написання рефератів

Підсумкова тека:

Письмова контрольна робота

Змістовий модуль 4 Технологічні принципи виробництва кулінарних страв і виробів для ЗРГ

Лекційні модулі:

Тема 15. Технологія страв та кулінарних виробів з молока, яєць та продуктів їх переробки

Тема 17. Технологія холодних страв та закусок

Практичні модулі:

Тема 16. Технологія супів

Тема 18. Технологія десертів (солодких страв)

Модулі самостійної роботи:

Написання рефератів

Підсумкова тека:

Письмова контрольна робота

РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА:

Основна:

1. Мазаракі А.А., Пересічний М.І., Зубар Н.М., Кутєпова Р.Г. Кулінарне мистецтво: правила змагань. – К.: КНТЕУ, 2003. – 98 с.
2. Технологія продукції закладів ресторанного господарства : навч. Посіб. / Л. М. Крайнюк, О. А. Гринченко, М. Б. Колеснікова та ін. – Харків: ХДУХТ, 2012. – 320 с.
3. Технологія борошняних кондитерських і хлібобулочних виробів : навч. Посіб. / за ред. Г. М. Лисюк. – Суми : ВТД «Університетська книга», 2009. – 464 с.
4. Черевко, О. І. Актуальні проблеми контролю якості кулінарної продукції: монографія / О. І. Черевко, Л. М. Крайнюк, Л. О. Касілова та ін. – Харків: ХДУХТ, 2010. – 203 с.
5. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів /О. В. Шалимінов, Т. П. Дяченко, Л. О. Кравченко та інш. – Х. Фактор, 2002.- 752с.
6. Національний стандарт України. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. ДСТУ 4281:2004
7. Основи раціонального і лікувального харчування: навч. посіб. / П. О. Карпенко, С. М. Пересічна, І. М. Грищенко, Н.О. Мельничук; за ред. П. О. Карпенко. – К.: КНТЕУ, 2011. – 504с.
8. Технологія продукції ресторанного господарства: навч. посіб. для студ. ВНЗ: в 2 ч. Ч.1. / М. І. Пересічний, П. О. Карпенко, С. М. Пересічна та ін. ; за ред. М. І. Пересічного.– К. : КНТЕУ, 2013. – 752 с.
9. Технологія продукції ресторанного господарства: навч. посіб. для студ. ВНЗ: в 2 ч. Ч. 2. / М. І. Пересічний, П. О. Карпенко, С. М. Пересічна та ін. ; за ред. М. І. Пересічного.– К.: Київ. нац. торг.-екон.ун-т, 2014. – 716 с.
10. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі. – К. Кондор, 2003. – 505с.

Допоміжна:

1. Г.Т. П'ятницька. Ресторанне господарство України: ринкові трансформації, іноваційний розвиток, структурна переорієнтація: Монографія. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2007. – 456 с
2. Пересічний М.І. Технологія продукції ресторанного господарства. Лабораторний практикум: О.К.Л. – К.: КНТЕУ, 2013, 216 с.
3. Пересічний М.І. Технологія харчових продуктів функціонального призначення: О.К.Л. – К.: КНТЕУ, 2013, - 144с.
4. Архіпов, В. В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані [Текст] : Навч. посіб. / В. В. Архіпов, Т. В. Іванникова, А. В. Архіпова. — 2-ге вид. — К. : Фірма Інкос; Центр навч. літ., 2008. — 384 с.
5. Ростовський, В. С. Збірник рецептур [Текст] / В. С. Ростовський, Н. В. Дібрівська, В. Ф. Пасенко. — К. : ЦУЛ, 2010. — 324 с.
6. Технологія виробництва ресторанної продукції [Текст] : опорний конспект лекцій з курсу "Технологія продуктів харчування". Ч.1 / Уклад. М. І. Пересічний, С. М. Пересічна, І. Ю. Антонюк, КНТЕУ. — К : КНТЕУ, 2005. — 370 с.
7. Технологія приготування їжі : Українська кухня [Текст] : навч. посіб. / В. М. Михайлов, Л. О. Радченко, О. В. Новікова та ін. — Х. : Світ книги, 2012. — 537 с.
8. Шумило, Г. І. Технологія приготування їжі [Текст] : навч. посіб. / Г. І. Шумило. — К. : Кондор, 2013. — 504 с.
9. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів [Текст] : Для підприємств громад. харчування всіх форм власності / О. В. Шалимінов, Т. П. Дятченко, Л. О. Кравченко, А. А. Рачковський. — К. : А.С.К., 2005. — 848 с.
10. Збірник рецептур страв української кухні [Текст] / М-во торгівлі України. — К. : Техніка, 1992. — 256 с.

11. Корягіна, М. Ф. Технологія продукції громадського харчування [Текст] : навч. посіб. / М. Ф. Корягіна, А. І. Юліна, Т. Ф. Петренко ; КНТЕУ. — К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2002. — 132 с.
12. Національний стандарт України. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. ДСТУ 4281:2004

Інтернет – ресурси

1. www.ukrkonditer.kiev.ua
- Irak L. D. Information Society and e-Government The Mexican experience [Електронний ресурс] / D. L. Irak // INFOTEC – Режим доступу до ресурсу: http://www.itu.int/osg/spu/digitalbridges/materials/davila_paper.pdf
2. .One Laptop per Child [Електронний ресурс]. – 2016. – Режим доступу до ресурсу: <http://one.laptop.org/>.
3. Plan Nacional de Desarrollo 2007-2012 [Електронний ресурс] // UNCTAD Promoción de Inversiones. – 2007. – Режим доступу до ресурсу: <http://www.uncsd2012.org/content/documents/Plan2007-2012.pdf>.
4. The Simputer [Електронний ресурс] // Вікіпедія вільна енциклопедія. – 2015. – Режим доступу до ресурсу: <https://en.wikipedia.org/wiki/Simputer>.
- Ресторатор: секрети успішної кар'єри. – Режим доступу: <http://www.osvita.com.ua/>
5. Найпростіші способи приготування їжі. – режим доступу: <http://ukrhealth.net/najkorisnishi-sposobi-prigotuvannya-izhi/>
6. www.book.sgg.ua
7. www.ukrkonditer.kiev.ua
8. European Computer Driving Licence [Електронний ресурс]. – 2016. – Режим доступу до ресурсу: <http://ecdl.org/>.
- 9 .E-governance [Електронний ресурс] // Вікіпедія вільна енциклопедія. – 2015. – Режим доступу до ресурсу: <https://en.wikipedia.org/wiki/Egovernance>.
10. Ресторатор: секрети успішної кар'єри. – Режим доступу: <http://www.osvita.com.ua/>
11. Найпростіші способи приготування їжі. – режим доступу: <http://ukrhealth.net/najkorisnishi-sposobi-prigotuvannya-izhi/>

Методи навчання

Комплексне використання різноманітних методів організації і здійснення навчально-пізнавальної діяльності студентів та методів стимулювання і мотивації їх навчання, що сприяють розвитку творчих засад особистості майбутнього фахівця готельно-ресторанної справи з урахуванням індивідуальних особливостей учасників навчального процесу й спілкування.

З метою формування професійних компетенцій широко впроваджуються інноваційні методи навчання, що забезпечують комплексне оновлення традиційного педагогічного процесу. Це, відпрацювання технологій приготування їжі на практичних заняттях, обговорення технологій та розв'язування ситуаційних задач.

Методи контролю

Педагогічний контроль здійснюється з дотриманням вимог об'єктивності, індивідуального підходу, систематичності і системності, всебічності та професійної спрямованості контролю.

Використовуються такі методи контролю (усного, письмового), які мають сприяти підвищенню мотивації студентів-майбутніх фахівців до навчально-пізнавальної діяльності. Відповідно до специфіки фахової підготовки перевага надається усному і письмовому контролю.

Критерії оцінювання виконання студентами практичних занять

Кількість балів	Оцінка за національною шкалою	Оцінка ECTS	Рівні прояву критеріїв
90-100	5 (відмінно)	A	Студент на високому рівні самостійності виконує завдання у повному обсязі та творчо, Отримані результати аналізує та інтерпретує.
82-89	4 (добре)	B	Студент в цілому досконало виконує завдання складає їх план, однак користується вже розробленими методиками. Результати експерименту фіксує відповідно до вимог.
74-81		C	Студент під час виконання завдань чітко дотримується рекомендацій викладача. Консультується з викладачем під час виконання роботи. Отримані результати оформляє в цілому правильно. Рівень навчально-пізнавальної діяльності алгоритмічний.
64-73	3 (задовільно)	D	Студент під час виконання роботи може допускати деякі помилки і неточності, які за вказівками викладача швидко усуває. Результати дослідів оформляє правильно, але на низькому рівні самостійності. Рівень навчально-пізнавальної діяльності алгоритмічний.
60-63		E	Студент виконує роботу у неповному обсязі та не самостійно, під час виконання лабораторних завдань постійно консультується з викладачем. Часто допускає суттєві помилки, які усуває за вимогою викладача.
35-59	2 (незадовільно)	FX	Студент не може виконати лабораторної роботи у повному обсязі та на достатньому рівні навчально-пізнавальної діяльності, має значні прогалини у теоретичних знаннях, допускає грубі порушення техніки безпеки.

1-34	1 (незадовільно)	F	Студент часто не відвідував заняття, не виконав лабораторні роботи у повному обсязі.
------	---------------------	---	--

**Критерії оцінювання знань та вмінь студентів
під час виконання самостійної роботи**

Кількість балів	Оцінка за національною шкалою	Оцінка ECTS	Рівні прояву критеріїв
90-100	5 (відмінно)	A	Студент виконує самостійну роботу відповідно завдань навчальної дисципліни: показує високі результати під час здачі колоквіумів, реферати підготовлені на високому рівні науковості та самостійності, практичні задачі та проекти виконано творчо, бере участь у виконанні науково-дослідної роботи з дисципліни, володіє методикою збору інформації.
82-89	4 (добре)	B	Студент виконує самостійну роботу відповідно завдань навчальної дисципліни: показує достатні результати під час здачі колоквіумів, реферати підготовлені на доброму рівні самостійності, практичні задачі та проекти виконано відповідно до вимог, але не виконано творчо, бере участь у підготовці наукових завдань за вказівками викладача, старанно відноситься до збору інформації.
74-81		C	Студент виконує самостійну роботу відповідно завдань навчальної дисципліни: показує достатні результати під час здачі колоквіумів, реферати підготовлені відповідно до вимог, але студент потребує допомоги викладача, практичні задачі, проекти виконано, але з допомогою викладача, не бере участі у виконанні науково-дослідної роботи з дисципліни, слабо володіє методикою збору інформації.
64-73	3 (задовільно)	D	Студент фрагментарно виконує самостійну роботу відповідно завдань навчальної дисципліни: показує задовільні результати під час здачі колоквіумів, реферати підготовлені не самостійно, практичні задачі, проекти виконані під контролем викладача, не бере участі у виконанні науково-дослідної роботи з дисципліни, не володіє методикою збору інформації.
60-63		E	Студент виконує самостійну роботу відповідно завдань навчальної дисципліни: показує задовільні результати під час здачі колоквіумів, реферати підготовлені на слабому рівні самостійності, практичні задачі, проекти виконано відповідно до вимог, не бере участь у виконанні науково-дослідної роботи з дисципліни, слабо володіє методикою збору інформації.
35-59	2 (незадовільно)	FX	Студент не виконує самостійну роботу має низькі результати під час здачі колоквіумів, реферати підготовлені формально, практичні задачі та

			проекти подаються із запізненням, не бере участь у виконанні науково-дослідної роботи з дисципліни, не володіє методикою збору інформації.
1-34	1 (незадовільно)	F	Студент не виконує самостійну роботу відповідно завдань навчальної дисципліни: не з'являється на здачу колоквиумів, реферати не підготовлені, практичні задачі, проекти не виконані, не бере участь у виконанні науково-дослідної роботи з дисципліни, не володіє методикою збору інформації.

**Критерії оцінювання знань та вмінь студентів
під час проведення модульного тестового контролю**

Кількість правильних відповідей	Кількість балів	Оцінка за національною шкалою	Оцінка ECTS
27-30	90-100	5 (відмінно)	A
25-26	82-89	4 (добре)	B
22-24	74-81		C
19-21	64-73		D
17-18	60-63	3 (задовільно)	E
10-16	35-59	2 (незадовільно)	FX
0-9	1-34	1 (незадовільно)	F

**Критерії оцінювання знань та вмінь студентів
під час проведення заліку**

Кількість балів	Оцінка за національною шкалою	Оцінка ECTS	Рівні прояву критеріїв
90-100	зараховано	A	Студент виконав навчальний план відповідно завдань навчальної дисципліни, показує високі, творчі результати під час вивчення дисципліни.
82-89	зараховано	B	Студент виконав навчальний план відповідно завдань навчальної дисципліни, показує високі але не творчі результати під час вивчення дисципліни.
74-81		C	Студент виконав навчальний план відповідно завдань навчальної дисципліни, показує добрі результати під час вивчення дисципліни, потребує допомоги викладача.
64-73	зараховано	D	Студент фрагментарно виконує відповідні завдання навчальної дисципліни, показує задовільні результати,
60-63		E	Студент фрагментарно виконує відповідні завдання навчальної дисципліни, показує задовільні результати, потребує допомоги викладача.
35-59	Не зараховано	FX	Студент має низькі результати навчальної роботи, має пропуски занять, більшість завдань не виконана
1-34	Не зараховано	F	Студент зовсім не виконує навчальні завдання з дисципліни.

**Критерії оцінювання знань, умінь та навичок студентів
під час проведення іспиту з навчальної дисципліни**

Кількість балів	Оцінка за національною шкалою	Оцінка ECTS	Рівні прояву критеріїв
90-100	5 (відмінно)	A	Студент має глибокі міцні і системні знання з усього теоретичного курсу. Вільно володіє понятійним апаратом, знає основні проблеми навчальної дисципліни, її мету та завдання. Він має чітке уявлення про основні види технологій сучасного виробництва, знає та вміє обирати конструкційні матеріали для виготовлення певних виробів. Правильно застосовує здобуті теоретичні знання на практиці.
82-89	4 (добре)	B	Студент має міцні ґрунтовні знання, виконує практичну роботу без помилок, але може допустити неточності у характеристиці нових конструкційних матеріалів.
74-81		C	Студент знає програмний матеріал повністю, має практичні вміння з виконання лабораторних досліджень, але має труднощі у формулюванні висновків.
64-73	3 (задовільно)	D	Студент знає основні теми курсу, але його знання мають загальний характер, іноді не підкріпленні прикладами.
60-63		E	Студент знає не всі теми на достатньому рівні. Замість чіткого термінологічного визначення пояснює матеріал на побутовому рівні. Має прогалини у теоретичних знаннях та практичних вміннях
35-59	2 (незадовільно)	FX	Студент має фрагментарні знання з усього курсу. Не володіє термінологією, понятійний апарат не сформований. Не вміє викласти програмний матеріал. Практичні вміння не сформовані.
1-34	1 (незадовільно)	F	Студент повністю не знає програмного матеріалу, не працював в аудиторії під керівництвом викладача та самостійно