

Львівський державний університет фізичної культури імені Івана Боберського
Факультет туризму
Кафедра готельно-ресторанного бізнесу

СИЛАБУС

навчальної дисципліни

**ОК 11. ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО
ГОСПОДАРСТВА**

на 2024-2025 навчальний рік

компонент освітньої програми – основний

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

ПІБ НПП, відповідальний за курс
науковий ступінь і вчене звання,
посада

Іжевська Оріся Петрівна
канд. технічних, наук, доцент
доцент кафедри готельно-ресторанного
бізнесу

Контактний телефон	+380962817695
Електронна адреса	orisyaz@ukr.net
Розклад навчальних занять	https://3w.ldufk.edu.ua/index.php/fakultet-pedahohichnoi-osvity-6/21-ftrozklad
Сторінка дистанційного курсу	http://study.ldufk.edu.ua/course/index.php?categoryid=166

Опис навчальної дисципліни

Мета вивчення навчальної дисципліни	Метою викладання навчальної дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства» є формування у студентів фундаментальних знань, вмінь та навичок стосовно наукових та практичних підходів до класичних і сучасних технологій продукції харчування. Під час вивчення дисципліни студенти зможуть ознайомитися не лише з особливостями технологічного процесу виробництва і реалізації різноманітних видів кулінарної продукції та кондитерської продукції у сфері ГРБ, а й здобути навички і вміння пов'язувати наукові і нормативні положення з діяльністю закладів ресторанного господарства в умовах сучасності, опанувати шляхи і методи виробництва продукції харчування з урахуванням вимог створення продукції високої якості, визначеної харчової і біологічної цінності, енергоємності.
Тривалість	7 кредитів (210 годин, з них 60 – лекції, 60 – практичні заняття, 90 год – самостійна робота)
Форми та методи навчання	Лекції, практичні та семінарські заняття, самостійна робота поза розкладом
Система поточного та підсумкового контролю	Вступний контроль, поточний контроль, підсумковий контроль. Підсумковий контроль – II курс - залік; III курс - іспит
Мова викладання	Українська

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

Загальні компетентності, якими повинен оволодіти студент		
ЗК 1. 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 5.Здатність працювати в команді.		
ЗК 7. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.		
ЗК 8. Навики здійснення безпечної діяльності		
ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.		
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності, якими повинен оволодіти студент		
ФК 1. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.		
ФК 2. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.		
ФК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.		
ФК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.		
ФК 14. Здатність зміцнювати здоров'я людини шляхом використання рухової активності, раціонального харчування та інших чинників здорового способу життя		
Програмні результати навчання		
РН 4. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.		
РН 5. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.		
РН 9. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.		
РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.		
РН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.		
РН 23. Здійснювати заходи з підготовки спортсменів, організації й проведення спортивних змагань.		

Зміст курсу

Теми	Результати навчання	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
1. Прийоми кулінарної обробки харчових продуктів	Знати класифікацію прийомів кулінарної обробки продуктів. Вміти характеризувати основні прийоми механічної обробки сировини. Вміти характеризувати основні прийоми теплової обробки продуктів, комбіновані прийоми теплової обробки продуктів, допоміжні прийоми теплової обробки. Знати основні поняття ваги бруто, нетто, відходів, втрат. Аналізувати нові способи теплової обробки.	Практична робота, тестування

2. Технологічні процеси механічної кулінарної обробки овочів, грибів та виробництво напівфабрикатів з них	Знати технологічний процес механічної обробки картоплі, форми нарізки картоплі, їх кулінарне використання. Знати технологічний процес обробки коренеплодів, приготування, напівфабрикатів з них. Знати обробку і приготування напівфабрикатів з цибулевих, капустяних, плодових, десертних, шпинатових овочів. Знати технологічний процес обробки сушених, маринованих, і консервованих овочів і грибів. Знати технологічний процес приготування швидкозаморожених овочевих напівфабрикатів, їх використання, вимоги до якості, умови та строки реалізації.	Практична робота, тестування
3. Технологічний процес приготування та відпуску страв та гарнірів з овочів та грибів	Знати загальну характеристику страв та гарнірів з овочів, принципи підбору овочевих гарнірів до страв з м'яса та риби. Знати технологічний процес приготування та характеристика асортименту страв та гарнірів з варених, припущених, смажених, тушкованих та запечених овочів і грибів. Знати вимоги до якості страв та гарнірів з овочів і грибів, умови і строки реалізації страв і гарнірів	Практична робота, тестування
4. Технологічні процеси механічної кулінарної обробки риби і нерибних продуктів моря та виробництво напівфабрикатів з них	Вміти характеризувати функціонально-технологічні властивості сировини (риба, рибопродукти та нерибна водна сировина) як об'єкта переробки в закладах ресторанного господарства. Знати загальні принципові схеми технологічного процесу виробництва кулінарної продукції з риби, мета і завдання етапів технологічного процесу. Знати технологічний процес обробки нерибних продуктів моря, приготування напівфабрикатів з них. Знати особливості приготування котлетної та січеної натуральної маси; асортимент та особливості приготування напівфабрикатів з котлетної та січеної натуральної маси; вимоги до якості, строки реалізації	Практична робота, тестування
5. Технологічний процес приготування та відпуску страв з риби та нерибних продуктів моря	Знати фізико-хімічні процеси, які відбуваються в напівфабрикатах під час теплової обробки, їх вплив на формування якості готової продукції. Вміти діагностувати технологічні процеси виробництва кулінарної продукції з рибопродуктів та нерибної водної сировини на підставі аналізу потенційних ризиків та визначати критичні точки контролю. Знати інноваційні аспекти в технологіях кулінарної продукції з риби, рибопродуктів та нерибної водної сировини. Вміти підбирати гарніри та соуси до рибних страв	Практична робота, тестування
6. Технологічні процеси механічної кулінарної обробки м'яса та виробництво напівфабрикатів з нього	Вміти характеризувати функціонально-технологічні властивості м'яса, м'ясопродуктів та м'яса диких тварин, як об'єкта переробки в ЗРГ. Знати хімічний склад структурних елементів м'ясної сировини. Вміти класифікувати м'ясну сировину. Знати загальну принципову схему технологічного процесу обробки м'яса, м'ясопродуктів і виробництво крупнокускових напівфабрикатів. Вміти класифікувати	Практична робота, тестування

	напівфабрикати із м'яса, м'ясопродуктів та м'яса диких тварин за сукупними ознаками. Вміти управляти якістю напівфабрикатів із метою розширення їх асортименту, обробляти субпродукти	
6.1. Технологічні процеси механічної кулінарної обробки м'яса та виробництво напівфабрикатів з нього	Знати технологічне призначення м'яса яловичини, свинини, баранини, козлятини та інших видів тварин. Вміти діагностувати технологічні процеси виробництва кулінарної продукції з м'яса, м'ясопродуктів і м'яса диких тварин на підставі аналізу потенційних ризиків та визначати критичні точки контролю. Вміти аналізувати технологічні процеси виробництва м'ясних січених напівфабрикатів. Знати інноваційні прийоми покращення структури і смаку фаршу	Практична робота, тестування
7. Технологічний процес приготування та відпуску страв з м'яса та м'ясопродуктів	Знати асортимент і технологію кулінарної продукції з м'яса, м'ясопродуктів і м'яса диких тварин, залежно від способу теплової обробки. Знати технологічний процес приготування та характеристика асортименту страв з вареного, смаженого, тушкованого та запеченого м'яса і субпродуктів. Знати інноваційні аспекти в технологіях кулінарної продукції з м'яса, м'ясопродуктів	Практична робота, тестування
8. Технологічні процеси механічної кулінарної обробки сільськогосподарської птиці, пернатої дичини, кроликів та виробництво напівфабрикатів з них	Вміти характеризувати функціонально-технологічні властивості вхідної сировини (сільськогосподарської птиці, пернатої дичини, кроликів) як об'єкта переробки в ЗРГ. Знати технологічний процес механічної обробки сільськогосподарської птиці. Знати особливості обробки кроликів та пернатої дичини. Знати технологію виробництва напівфабрикатів з птиці, мета і завдання етапів технологічного процесу.	Практична робота, тестування
9. Технологічний процес приготування та відпуску страв з сільськогосподарської птиці, пернатої дичини та кроликів	Вміти діагностувати технологічні процеси виробництва кулінарної продукції з птиці та кроля на підставі аналізу потенційних ризиків та визначення критичних точок контролю. Знати креативні технології кулінарної продукції з сільськогосподарської птиці, пернатої дичини і кроля. Знати інноваційні аспекти в технологіях кулінарної продукції із сільськогосподарської птиці, пернатої дичини і кроля	Практична робота, тестування
10. Технологічний процес приготування супів	Знати класифікацію супів за сукупними ознаками, шляхи формування асортименту. Знати загальну схему технологічного процесу виробництва супів, характеристику етапів процесу, їх мету і завдання. Діагностувати технологічні процеси виробництва супів за групами на підставі аналізу потенційних ризиків та визначати критичні точки контролю. Знати апаратне оформлення процесів, управління технологічними процесами та якістю готової продукції	Практична робота, тестування

11. Технологічний процес приготування та відпуску соусів	Знати технологічне призначення соусів та їхня роль у харчуванні. Діагностувати технологічні процеси приготування червоного основного та білого основного соусів; Знати асортимент та особливості приготування похідних соусів, апаратурне оформлення процесів, управління технологічними процесами та якістю готової продукції. Знати інноваційні аспекти в технології соусів	Практична робота, тестування
12. Технологічний процес приготування та відпуску страв і гарнірів з крупів, бобових та макаронних виробів	Вміти характеризувати функціонально-технологічні властивості вхідної сировини (круп, бобових і макаронних виробів) як об'єкта переробки в ЗРГ. Діагностувати технологічні процеси механічної та теплової обробки круп, бобових і макаронних виробів. Знати асортимент і технологію кулінарної продукції із круп, бобових і макаронних виробів. Знати інноваційні аспекти в технологіях гарнірів із круп, бобових і макаронних виробів	Практична робота, тестування
13. Технологічний процес приготування та відпуску страв з яєць та яйцепродуктів	Вміти характеризувати функціонально-технологічні властивості яєць і яйцепродуктів як об'єкта переробки у ЗРГ. Знати вплив хімічного складу та колоїдного стану яєць на процес дії їх функціонально-технологічних властивостей. Вміти класифікувати кулінарну продукцію з яєць і яйцепродуктів за сукупними ознаками. Діагностувати технологічні процеси виробництва. Обґрунтовувати умови, терміни зберігання та реалізації готової продукції; вимоги до якості готової продукції. Знати інноваційні аспекти в технологіях кулінарної продукції з яєць і яйцепродуктів	Практична робота, тестування
14. Технологічний процес приготування та відпуску страв із сиру Діагностика технологічних процесів виробництва страв з використанням рослинного молока	Вміти характеризувати функціонально-технологічні властивості кисломолочного сиру та інших молочних продуктів як об'єкта переробки в ЗРГ. Знати основні напрями використання кисломолочного сиру та інших молочних продуктів у складі кулінарної продукції. Вміти класифікувати кулінарну продукцію з кисломолочного сиру та інших молочних продуктів за сукупними ознаками. Діагностувати технологічні процеси виробництва кулінарної продукції. Обґрунтовувати умови, терміни зберігання та реалізації готової продукції; вимоги до якості готової продукції. Знати інноваційні аспекти в технологіях кулінарної продукції з сиру	Практична робота, тестування
15. Технологічний процес приготування та відпуску гарячих напоїв	Вміти характеризувати харчову та біологічну цінність чаю, класифікувати за сукупними ознаками, знати шляхи формування асортименту. Вміти діагностувати технологічні процеси виробництва чайних напоїв на підставі аналізу потенційних ризиків та визначати критичні точки контролю. Вміти характеризувати харчову та біологічну цінність кави, класифікувати за сукупними ознаками, визначати шляхи формування асортименту. Вміти діагностувати технологічні процеси виробництва кавових напоїв на підставі	Практична робота, тестування

	аналізу потенційних ризиків та визначати критичні точки контролю. Діагностувати технологічні процеси виробництва какао та шоколадних напоїв на підставі аналізу потенційних ризиків та визначати критичні точки контролю	
16. Технологічний процес приготування та відпуску холодних безалкогольних напоїв	Вміти характеризувати харчову та біологічну цінність холодних напоїв, класифікувати за сукупними ознаками, знати шляхи формування асортименту. Вміти діагностувати технологічні процеси виробництва холодних напоїв на підставі аналізу потенційних ризиків та визначати критичні точки контролю. Знати апаратурне оформлення процесів, управління технологічними процесами та якістю готової продукції	Практична робота, тестування
17. Технологічний процес приготування та відпуску холодних страв та закусок	Вміти характеризувати харчову та біологічну цінність холодних страв і закусок, класифікувати за сукупними ознаками, знати шляхи формування асортименту. Вміти діагностувати технологічні процеси виробництва холодних страв за групами (бутерброди, бенкетні страви і закуски, страви і закуски з риби, рибних продуктів і нерибної водної сировини, м'яса і м'ясопродуктів) на підставі аналізу потенційних ризиків та визначати критичні точки контролю. Аналізувати теоретичне обґрунтування параметрів процесу, фактори та сутність фізико-хімічних процесів, що обумовлюють формування їх якісних показників. Аналізувати перспективи розвитку асортименту та технологій холодних страв та закусок	Практична робота, тестування
18. Інноваційні аспекти в технології десертних страв для харчування військовослужбовців та спортсменів.	Вміти класифікувати десертні страви за сукупними ознаками, знати шляхи формування асортименту. Вміти характеризувати технологічні властивості гелеутворюючих речовин, стабілізаторів, піноутворювачів, які використовуються для виробництва десертних страв. Діагностувати технологічні процеси виробництва десертних страв на підставі аналізу потенційних ризиків та визначати критичні точки контролю. Знати інноваційні аспекти в технології десертних страв. Вміти управляти технологічними процесами та якістю готової продукції	Практична робота, тестування
19. Технологічний процес приготування та відпуску борошняних кулінарних виробів, страв із борошна Діагностика технологічних процесів виробництва борошняних кулінарних та	Вміти характеризувати функціонально-технологічні властивості вхідної сировини для борошняних кулінарних виробів та страв із борошна, як об'єкта переробки в ЗРГ. Вміти діагностувати технологічні процеси виробництва борошняних кулінарних та кондитерських виробів. Знати асортимент і технологію кулінарної продукції з борошна. Знати інноваційні аспекти в технологіях виробів з борошна	Практична робота, тестування

кондитерських виробів з використанням сировини функціонального значення на прикладі кунжуту		
20. Зміни основних харчових речовин в процесі приготування їжі Функціональні харчові продукти. Історія та концепції.	Знати зміни білків при кулінарній обробці продуктів. Аналізувати фізіологічну цінність білків. Знати будову молекули білків, властивості білків, зміни глобулярних та фібрилярних білків. Знати зміни вуглеводів при кулінарній обробці продуктів. Аналізувати значення вуглеводів у харчуванні; зміну цукру, крохмалю, вуглеводів клітинних стінок в процесі теплової обробки. Знати зміни жирів при кулінарній обробці продуктів: фізіологічну цінність жирів; склад жирів, їх використання; поглинання жирів продуктами та втрати при варінні, смаженні продуктів. Знати зміни вітамінів, мінеральних речовин при кулінарній обробці продуктів. Знати водорозчинні та жиророзчинні вітаміни; причини руйнування вітаміну С; вітамінізацію їжі. Знати зміни кольору продуктів, аналізувати утворення нових смакових і ароматичних речовин при кулінарній обробці	Практична робота, тестування

Інформаційні джерела

Основні

1. Іжевська О.П. Технологія продукції ресторанного господарства / О.Іжевська.- Львів : ЛДУФК ім.І.Боберського, 2020. – 380 с.
2. Паска М.З. Організація ресторанного господарства: навч.посібн. / М.З. Паска – Львів: ЛДУФК імені Івана Боберського. 2022.- 212 с.
3. Архіпов В. Організація ресторанного господарства : навч. посібник К: Центр учбової літератури, 2021. – 280 с.
4. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів: Для підприємств громадського харчування всіх форм власності / О.В.Шалимінов, Т.П.Дятченко, Л.О.Кравченко та ін. - К.: А.С.К., 2007. - 848 с.
4. Михайлов В.М. Технологія приготування їжі / В.М. Михайлов, Л.О. Радченко, О.В. Новикова - Х.: Світ книг, 2012. - 537с.
5. Корягіна М.Ф., Юліна А.І., Петренко Т.Ф. Технологія продукції громадського харчування: Навч. посіб. - К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2002. -132 с.
6. Плахотін В.Я., Тюрікова І.С., Хомич Г.П. Теоретичні основи технологій харчових виробництв: Навч.посіб.-К.:Центр навч.літ.,2006.-640 с.
7. Павлов О.В. Збірник рецептур борошняних кондитерських виробів: Навчально-практичний посібник / О.В. Павлов - К.: Профкнига, 2018. - 336 с.
8. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі: Навч. посіб. - К.: "Кондор", 2003. - 506 с.

Додаткові:

1. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах: підручник. Київ : Альтапрес, 2016. 447 с.
2. Сало Я. М. Організація роботи барів / Я.М. Сало. - Львів : Афіна, 2010. – 330с.
3. Мальська М.П. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика), підручник М.П.Мальська, О.М.Гаталюк, Н.М.Ганич. - К:- Центр учбової літератури, 2013. – 345с.
4. Литвиненко Т.К. Новітні технології обслуговування у сфері ресторанного бізнесу / Т.К.Литвиненко.- К.:КНТЕУ, 2011.- 215с.
5. Мостова Л.М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства / Л.М. Мостова, О.В. Новікова. – К.: Ліра- К, 2010.
6. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства / За ред.. проф. Н.О. П'ятницької. - К: Центр учбової літератури, 2011. – 340 с.
7. Сало Я. М. Організація обслуговування на підприємствах харчування. Ресторанна справа: довідник офіціанта / Я.М.Сало – Львів: Афіна, 2005.-336с.
8. Паска М. Технологічні аспекти використання функціональних напоїв у ресторанному бізнесі / Паска Марія, Млинко Остап // Економіка та суспільство. – 2023. – Вип. 52. – С. 1–4. DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2023-52-88>
9. Паска М. З. Управління якістю в індустрії гостинності: концептуальні підходи в умовах цифрової трансформації / Паска М. З., Графська О. І., Запісоцький А. І. // Цифрова економіка та економічна безпека. – 2024. – № 2(11). – С. 172–176. DOI: <https://doi.org/10.32782/dees.11-27>
10. Паска М. Розвиток автентичної кухні на основі регіональності у контексті туристичних подорожей Львівщиною / Паска Марія, Боратинський Олег // Економіка та суспільство. – 2024. – № 69. – С. 1–6. DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2024-69-159>
11. Паска М. Насіння чіа та його роль у створенні функціональних напоїв в умовах закладів ресторанного господарства / Паска Марія, Іжевська Оріся, Макаровський Нестор // Економіка та суспільство. – 2024. – Вип. 68. – С. 1–7. <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2024-68-61>

Інтернет-ресурси:

1. Види бенкетів, порядок їх обслуговування [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://tourism-book.com/pbooks/book-60/ua/chapter-2309/>
2. Виїзний туризм [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://tourlib.net/books_ukr/vt3-5-3.htm

3. Періодичні видання. Журнали: 1. Ресторанна справа. 2. Ресторатор. 3. 4. Шеф. 5. Гурме. 6. Компаньон

Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання

Політика оцінювання. Оцінювання якості знань студентів здійснюється відповідно до: Положення ЛДУФК – https://www.ldufk.edu.ua/wp-content/uploads/2023/04/19-2-polozhennia_pro_opytuvannia04-20.pdf

Робочої програми – <https://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/11594>

Порядку оцінювання – <https://repository.ldufk.edu.ua/collections/56dd9133-d8e3-4a3e-aa58-d081025e6a30>

Зараховуються бали, набрані при поточному опитуванні, самостійній роботі та бали підсумкового контролю. При цьому обов'язково враховується присутність студента на заняттях та його активність під час практичних робіт. Оцінювання проводиться за 100-бальною шкалою. Бали нараховуються за наступним співвідношенням:

- поточне оцінювання – 50 балів;
- модульна контрольна робота – 50 балів;
- додаткові бали – присутність студента на усіх лекційних заняттях – 10 балів, наявність конспекту лекцій – 10 балів; написання наукових робіт, участь у конференціях – 10 балів (кожна виконана робота).

Політика щодо академічної доброчесності: недопустиме списування та плагіат. Дотримання правил та норм академічної доброчесності, етичної поведінки та корпоративної культури здійснюється відповідно до Положення про дотримання академічної доброчесності ЛДУФК імені Івана Боберського <https://www.ldufk.edu.ua/wp-content/uploads/2023/06/polozhennja-pro-dobrochesnist-04-20.pdf>.

Політика зарахування результатів неформальної освіти. Студенти, які здобули освітні компетентності, за межами ЛДУФК імені Івана Боберського, при їх відповідності постреквізітам освітньої програми, можна перезарахувати їх результати у якості виконання зарахованої теми відповідно до Положення про порядок визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті https://www.ldufk.edu.ua/wp-content/uploads/2023/02/polozhennia_neformalna_osvita.pdf.

Рекомендовано, для удосконалення професійних знань та навиків проходити онлайн-курси на освітніх платформах: <https://learndigital.withgoogle.com/digitalworkshop-ua>, <https://prometheus.org.ua/>.

Використання **ШІ (штучного інтелекту)** у процесі навчання. Одна з найважливіших переваг штучного інтелекту в освіті – це його здатність забезпечувати персоналізований досвід навчання. Саме тому, навчальним курсом передбачено проходження онлайн-курсу про застосування штучного інтелекту (AI) для роботи та бізнесу за покликанням https://rsvp.withgoogle.com/events/ai-basics_2023_short/home. Сертифікат, який студент отримає після проходження онлайн-курсу є підставою для перезарахування балів (30 балів) у рамках політики неформальної освіти.

Шкала оцінювання знань студентів за результатами підсумкового контролю з навчальної дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства»

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ECTS	Оцінка за національною шкалою
90-100	A	відмінно

82-89	B	добре
75-81	C	
68-74	D	задовільно
61-67	E	
35-60	FX	незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни