

Міністерство освіти і науки України
Сумський національний аграрний університет
Факультет харчових технологій
Кафедра технологій та безпеки харчових продуктів

Робоча програма (силабус) освітнього компонента

ОК9 ГАСТРОНОМІЧНІ ІННОВАЦІЇ

Спеціальність	181 «Харчові технології»
Освітня програма	Крафтові технології та гастрономічні інновації
Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський)

Розробник: М. М. Самілик, д.т.н., професор., завідувач кафедри технологій та безпеності харчових продуктів

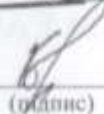
Розглянуто, схвалено та затверджено на засіданні кафедри технологій та безпеності харчових продуктів	протокол від <u>30.05.</u> 2025 № <u>19</u>
	Завідувач кафедри <u></u> Марина САМЛІК (підпис)

Погоджено:

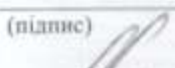
Гарант освітньої програми

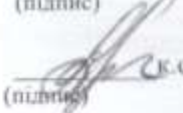
(підпис)  Марина САМЛІК

Декан факультету, де реалізується освітня програма

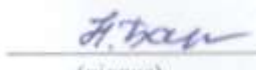
 Наталія БОЛГОВА (підпис)

Рецензія на робочу програму (додається)
надає:

 (підпис) к.т.н., доц. Анна ГЕЛІХ

 (підпис) к.с.-г.н., доц. Василь ТИЩЕНКО

Методист відділу якості освіти,
ліцензування та акредитації

 (підпис) Надія БАРАНІК

Зареєстровано в електронній базі: дата: 24.06. 2025 р.

Інформація про перегляд робочої програми (силабусу):

Навчальний рік, в якому вносяться зміни	Номер додатку до робочої програми з описом змін	Зміни розглянуто і схвалено		
		Дата та номер протоколу засідання кафедри	Завідувач кафедри	Гарант освітньої програми

1. ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНІЙ КОМПОНЕНТ

1.	Назва ОК	ОК8 Гастрономічні інновації		
2.	Статус ОК	Основний		
3.	Факультет/кафедра	Факультет харчових технологій, кафедра технологій та безпечності харчових продуктів		
4.	Програма/Спеціальність (програми), складовою яких є ОК для	«Крафтові технології та гастрономічні інновації» / 181 «Харчові технології»		
5.	Рівень НРК	6-й рівень		
6.	Семестр та тривалість вивчення	4 семестр, 9-16 тиждів		
7.	Кількість кредитів ЄКТС	5		
8.	Загальний обсяг годин та їх розподіл 150	Контактна робота (заняття)		Самостійна робота
		Лекційні	Практичні/семінарські	Лабораторні
		14		30
9.	Мова навчання	українська		
10.	Викладач/Координатор освітнього компонента	д.т.н., професор, Самілик Марина Михайлівна, завідувач кафедри технологій та безпечності харчових продуктів,		
11.1	Контактна інформація	324м, т. 0663786739, E-mail: maryna.samilyk@snaeu.edu.ua		
11.	Загальний опис освітнього компонента	освітній компонент базується на сучасних наукових і практичних знаннях у галузі харчових технологій. Курс орієнтований на формування вмінь розробляти гастрономічні бреди враховуючи культуру споживання їжі або напоїв, особливості національної кухні України та світу. Використання креативних підходів та екотехнологій у виробництві харчових продуктів.		
12.	Мета освітнього компонента	є надання здобувачам освіти теоретичних знань про сукупність процесів та технологічних операцій, які забезпечують одержання новітніх харчових продуктів заданої якості, ознайомлення їх із процесами, що є спільними для технологій різних харчових виробництв, а також цілісне уявлення про молекулярні технології продукції в закладах ресторанного господарства та набуття практичних навичок, необхідних для майбутньої виробничої діяльності		
13.	Передумови вивчення ОК, зв'язок з іншими освітніми компонентами ОП	ОК базується на вивченні ОК7 і є основою для вивчення ОК17, ОК25		
14.	Політика академічної доброчесності	забезпечується згідно з Кодексом академічної доброчесності (http://surl.li/khyd)		
15.	Посилання на курс	https://cdn.snaeu.edu.ua/moodle/course/view.php?id=5468#section-0		
16.	Ключові слова	гастрономія, інновації, функціональне харчування, Аюрведа, молекулярні технології, Food-дизайн, локаворство, арт-дизайн, їстівні квіти, екотехнології		

2. РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ ТА ЇХ ЗВ'ЯЗОК З ПРОГРАМНИМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ НАВЧАННЯ

Результати навчання за ОК: Після вивчення освітнього компонента студент очікувано буде здатен...	Програмні результати навчання, на досягнення яких спрямований ОК						Як оцінюється РНД
	ПРН1	ПРН2	ПРН8	ПРН28	ПРН29	ПРН30	
ДРН 1. Працювати індивідуально та у складі команди			+				Усний захист лабораторних робіт(у разі дистанційного навчання – завантажити виконану інструктивну картку у Moodle). Підсумковий тест множинного вибору
ДРН 2. Розробляти авторські рецептури страв з урахуванням основних концепцій та інновації в галузі крафтових та ресторанних технологій	+			+			
ДРН 3.Вміти розробляти та впроваджувати гастрономічні бренди у виробничу діяльність харчових міні-підприємств, закладів харчування					+		
ДРН 4. Проявляти ініціативу та креативність при розробці рецептур страв і напоїв, дотримання засадах ресурсо-енергозбереження та принципів сталого розвитку		+				+	

ПЕРЕЛІК КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ, ЩО ВДОСКОНАЛЮВАТИМУТЬСЯ/ НАБУВАТИМУТЬСЯ В ПРОЦЕСІ НЕФОРМАЛЬНОЇ ОСВІТИ

Як бізнесу перейти до сталого розвитку		
Загальні: - здатність працювати в команді; - формування навичок економічного зростання, раціонального природокористування, соціальної адаптації Фахові: - Усвідомлення причинно-наслідкових зв'язків між економічним, екологічним та соціальним складниками суспільного життя, відповідальності за вплив власного бізнесу; - Розуміння, як визначати цілі та завдання сталого розвитку для бізнесу, залучати зацікавлених сторін (стейкхолдерів) до партнерства, інтегрувати у свою діяльність і сприяти досягненню Цілей сталого розвитку.	https://pro.meth.eus.org.ua/pro.meth.eus-free/what-to-do-next/	Форма підтвердження результатів навчання: сертифікат про успішне завершення навчання з вказання кількості годин. Автентичність сертифікату можна перевірити за посиланням на ньому.
Шеф-кухар. Все, що ви маєте знати про професію кухаря		
Загальні: - Командна робота на кухні; - Комунікація на кухні. Фахові: вибір ножа, вибір фартуха, відстеження трендів гастрономії, знаходження постачальників, кейтеринг, обслуговування подій, підбір інвентаря на кухню, робота на різних типах кухонь, складання вечірнього меню, складання меню обідів, складання меню сніданків, створення власних рецептів у гастрономії, техніки нарізання певних типів продуктів, техніки нарізання продуктів	https://osvi.ta.dii.a.gov.ua/course/schef	Форма підтвердження результатів навчання: сертифікат про успішне завершення навчання з вказання кількості годин. Автентичність сертифікату можна перевірити за посиланням на ньому.

3. ЗМІСТ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА (ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ)

Тема. Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми	Розподіл в межах загального бюджету часу			Рекомендована література ¹
	Аудиторна робота		Сам. роб.	
	Лк	Лаб.		
Модуль 1				
Лекційне заняття 1. Загальні відомості про гастрономію 1. Поняття про гастрономію 2. Напрями гастрономічних інновацій 3. Гастрономічний бренд	2			[1], [4], [5], [6][11]
Лабораторна робота №1. Розробити гастрономічний бренд		4		[2]
Питання самостійного вивчення 1. Найдавніші кулінарні книги 2. Історія розвитку гастрономії 3. Концептуальні ресторани світу 4. Просування та брендинг на національному рівні 5. Українські та світові харчові бренди 6. Маркування та реалізація органічної продукції. 7. Асортимент органічної продукції в Україні			20	[3]
Лекційне заняття 2. Функціональне та харчування: розвиток та тенденції 1. Класифікація харчових продуктів 2. Функціональні харчові продукти	2			[1], [4], [7], [8]
Лабораторна робота №2. Розроблення та приготування страви з підвищеним вмістом білка		4		[2]
Питання самостійного вивчення 1. Глобальні тренди 2. Роль гастрономії у досягненні Цілей сталого розвитку. 3. Додана вартість. 4. Стале використання сировини. 5. Кооперація як сучасний інструмент розвитку підприємства			20	[3], [6], [11]
Лекційне заняття 3. Нетрадиційні принципи харчування 1. Засади Аюрведи та сучасної нутриціології 2. Антиейджинг 4. Вегетаріанство 5. Сироїдіння 6. Локаворство 7. Харчування в системі вчення йогів	2			[1], [3], [17], [18]
Лабораторна робота №3. Розроблення та приготування вегетаріанської страви		4		[2]
Питання самостійного вивчення 1. Лікувально-профілактичні харчові продукти. 2. Харчові добавки. 3. Харчові настанови різних релігій			20	[3]

Тема. Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми	Розподіл в межах загального бюджету часу			Рекомендована література ²
	Аудиторна робота		Сам. роб.	
	Лк	Лаб.		
4. Розвитку руху SlowFood в Україні 5. Локаворські проекти у різних країнах світу 6. Загальні засади державного регулювання у сфері органічного виробництва. 7. Технології виробництва органічних харчових продуктів. 8. Слоуфуд.				[9],[10], [22]
Лекційне заняття 4. Висока кухня світу 1. Червоний путівник Мішлен. 2. Особливості модерністської кухні. 3. Особливості французької кухні. 4. Японські десерти вагаші. 5. Фудпейрінг. 6. Кухня ф'южн. 7. Ароматизація в кулінарії.	2			[1], [4]
Лабораторна робота №4. Розроблення та приготування страви модерністської кухні		4		[2]
Неформальна освіта				
Курс 1. Як бізнесу перейти до сталого розвитку Програма курсу: 1. Глобальні тренди і споживацька криза. 2. Глобальні тренди і споживацька криза. 3. Глобальні тренди і споживацька криза. 4. Сталий розвиток у Східній Європі: виклики та пріоритети ООН для МСБ. 5. Бізнес та держава: двостороння співпраця. 6. Світовий та європейський досвід впровадження ЦСР. 7. Сила інновацій у впровадженні ЦСР. 8. Ланцюг формування вартості та інтеграція ЦСР у бізнес процеси. 9. Вимірювання екологічного сліду підприємства, його продуктів і послуг. 10. Інструменти партнерського трикутника бізнес-влада-громада. 11. Публічно-приватне партнерство, його роль у досягненні ЦСР			10	https://surli.cc/mhnsxt
Разом за модуль 1	8	16	60	
Модуль 2				
Лекційне заняття 5. Молекулярні технології у виробництві харчових продуктів 1. Основи молекулярної гастрономії та історія її виникнення 2. Основні техніки, які застосовуються в молекулярній гастрономії	2			[1], [4], [5]
Лабораторна робота №5. Розроблення та приготування страви молекулярної кухні		4		[2]
Питання самостійного вивчення 1. Використання мальтодекстринів у молекулярній гастрономії. 2. Опрацювати відеоуроки«Приготування страв молекулярної кухні в домашніх умовах». 3. Обробка озоном та метод sgucook.			26	https://surli.cc/nsnaxg

Тема. Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми	Розподіл в межах загального бюджету часу			Рекомендована література ³
	Аудиторна робота		Сам. роб.	
	Лк	Лаб.		
4. Імпульсні електричні поля. 5. Приготування у хоспері. 6. Приготування у Стефан-грилі. 7. Пакоджетінг. 8. Технологія термоміксинг. 9. Застосування хербофільтрів у кулінарії. 10. Сучасна австралійська кухня ModOz.				[19]
Лекційне заняття 6. Харчовий дизайнера застосування рослин у гастрономії 1. Food-дизайн. 2. Арт-дизайн кондитерських виробів. 3. Карвінг. 4. Фудстайлінг. 5. Їстівні картини. 6. Застосування мікрозелені у гастрономії. 7. Застосування їстівних квітів у гастрономії.	2			[1], [4], [13], [14], [15], [21]
Лабораторна робота № 6. Розроблення та приготування авторської страви із застосуванням їстівних квітів		4		[2]
Питання самостійного вивчення 1. Метод вирощування мікрозелені і паростків. 2. Квітковий гастрономічний ринок. 3. Створення ілюзій із десертів 4.Технологія приготування святкової випічки 5. Характеристика локальної сировини для виробництва харчових продуктів. 6. Змішування вина. Поєднання вина та їжі			20	[3], [4], [20]
Лекційне заняття 7.Екотехнології в гастрономії 1. Штучне м'ясо – майбутнє світової гастрономії 2. Принцип zerowaste у гастрономії 3. Застосування їстівного посуду	2			[1], [4], [16], [14]
Лабораторна робота № 7. Розроблення та приготування їстівної картини		4		[2]
Лабораторна робота № 8. Презентація власного концептуального меню		2		[2]
Неформальна освіта				
Курс 2. Шеф-кухар. Все, що ви маєте знати про професію кухаря Програма курсу: 1. Професія шефа 2. Інвентар кожного шефа 3. Команда кухарів 4. Створюємо страву крок за кроком 5. Меню ресторану 6. Гастрономічні тренди 7. Як створювати власні рецепти	20			https://osvita.dia.gov.ua/courses/chef
Разом за модуль	6	14	46	
Всього	14	30	106	

4. МЕТОДИ ВИКЛАДАННЯ ТА НАВЧАННЯ

ДРН	Методи викладання	Кіль- сть годин	Методи навчання	Кіль- сть годин
ДРН 1. Працювати індивідуально та у складі команди	Презентації (демонстрація інформації щодо тематики лекцій)	14	Лабораторні заняття (виконання завдань відповідно до інструктивних карт, представлених у методичних вказівках) Мозкові атаки (перед студентом ставиться задача самостійно придумати страву, меню, розробити гастрономічний бренд, підібрати інгредієнти тощо) Індивідуальні завдання (самостійне опрацювання питань самостійного вивчення)	30
ДРН 2. Розробляти авторські рецептури страв з урахуванням основних концепцій та інновації в галузі крафтових та ресторанних технологій				106
ДРН 3. Вміти розробляти та впроваджувати гастрономічні бренди у виробничу діяльність харчових міні-підприємств, закладів харчування				
ДРН 4. Проявляти ініціативу та креативність при розробці рецептур страв і напоїв, дотримання засадах ресурсо-енергозбереження та принципів сталого розвитку				

5. ОЦІНЮВАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ

5.1. Сумативне оцінювання

5.1.1. Для оцінювання очікуваних результатів навчання передбачено

№	Методи сумативного оцінювання	Бали / Вага у загальній оцінці	Дата складання
Модуль 1 (35 балів):			
1	Відпрацювання лабораторних робіт (4ЛР по 3 бали)	12 балів / 12%	протягом тижня після проведення
2	Проміжне тестування (тест множинного вибору)	23 бали / 23%	12 тиждень
3	Проходження курсу 1 неформальної освіти (не обов'язкове). Можливість отримання 10 балів альтернативно тестуванню або відпрацюванню лабораторних робіт	10 балів / 10%	9-12 тиждень
Модуль 2 (35 балів):			
4	Відпрацювання лабораторних робіт (3 ЛР по 3 бали)	9 балів / 9%	протягом тижня після проведення
5	Проміжне тестування (тест множинного вибору)	26 балів / 26%	16 тиждень
6	Проходження курсу 2 неформальної освіти (не обов'язкове). Можливість отримання 20 балів альтернативно тестуванню або відпрацюванню лабораторних робіт	20 балів / 20%	Протягом семестру
7	Екзамен (тест множинного вибору)	30 балів / 30%	16 тиждень

5.1.2. Критерії оцінювання

Компонент ⁴	Оцінювання		
Відпрацювання лабораторних робіт	Кожна відпрацьована лабораторна робота оцінюється в 3 бали		
	1 бал	2 бали	3 бали
	Виконана не в повному обсязі робота та завантажена в Moodle	Виконано в повному обсязі згідно інструктивної картки робота та завантажена в Moodle	Виконано в повному обсязі згідно інструктивної картки робота, захищена та завантажена в Moodle
Проміжне тестування (тест множинного вибору)	Тест включає 23/26 питань, кожне з яких оцінюється в 1 бал		
Курси неформальної освіти	Наявність сертифікату, подання заяви згідно процедури перезарахування курсу неформальної освіти		
Екзамен (тест множинного вибору)	Тест включає 30 питань, кожне з яких оцінюється в 1 бал		

5.2.Формативне оцінювання:

Для оцінювання поточного прогресу у навчанні та розуміння напрямів подальшого удосконалення передбачено

№	Елементи формативного оцінювання	Дата
1	Усне опитування після вивчення всіх тем, під час лабораторних занять	під час лабораторної роботи
2	Зворотній зв'язок у вигляді обговорення підсумкового тестування	12, 16 тижднів
3	Зворотній зв'язок у вигляді обговорення екзаменаційного тестування	18 тижднів
4	Зворотній зв'язок у вигляді обговорення курсу неформальної освіти	після завершення курсу

Форма підсумкового контролю – **екзамен**. Підсумкова кількість балів з дисципліни визначається як сума балів за результатами роботи здобувача протягом семестру.

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою
90-100	A	відмінно
82-89	B	добре
75-81	C	добре
69-74	D	задовільно
60-68	E	задовільно
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням

⁴Зазначити компонент сумативного оцінювання

6. НАВЧАЛЬНІ РЕСУРСИ (ЛІТЕРАТУРА)

6.1. Основні

1. Гастрономічні інновації. Курс лекцій для студентів 2 курсу зі спеціальності 181 «Харчові технології» денної та заочної форм навчання, ступеня вищої освіти «бакалавр» / уклад. М.М.Самілик, Т.П. Синенко - Суми: СНАУ, 2023 р. – с.105.
2. Гастрономічні інновації: Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт для студентів 2 курсу зі спеціальності 181 «Харчові технології» денної та заочної форм навчання, ступеня вищої освіти «бакалавр» / уклад. М. М. Самілик, Д. А. Корнієнко - Суми: СНАУ, 2023 р. – с.58.
3. Гастрономічні інновації: Методичні вказівки до виконання самостійної роботи для студентів 2 курсу зі спеціальності 181 «Харчові технології» денної та заочної форм навчання, ступеня вищої освіти «бакалавр» / уклад. М. М. Самілик, Т. П. Синенко - Суми: СНАУ, 2023 р. – с.53.
4. Самілик М. М. Гастрономічні інновації : навчальний посібник для студентів зі спеціальності G13 «Харчові технології» денної та заочної форм навчання, ступінь вищої освіти «Бакалавр» / М. М. Самілик, Н. В. Болгова, Є.В. Демидова. — Одеса : Астропринт, 2025. — 326 с.

6.2. Додаткові

5. Thehistoryoftheculinaryarts[Електронний ресурс] - <https://www.ecoleducasse.com/en/blog/history-culinary-arts>
6. Харчова і переробна промисловість України.Секторальнаекспортнастратегія 2019–2023. URL:https://Users/%D0%9C%D0%B0%D1%80%D0%B8%D0%BD%D0%BA%D0%B0/Downloads/Food_and_Beverages_Sector_UKR_fin_1809.pdf.
- 7.Kapustian, A., Chernon, N., Naumenko, K., Gural, L., &Osolina, S. (2023). Регулювання функціональних харчових продуктів в Україні та світі. Перспективи використання постбіотиків як функціональних інгредієнтів. FoodScienceandTechnology, 17(2). <https://doi.org/10.15673/fst.v17i2.2641>.
8. Martirosyan D, Kanya H, Nadalet C. Canfunctionalfoodsreducetheriskofdisease? Advancementoffunctionalfooddefinitionandstepstocreatefunctionalfoodproducts. FunctionalFoodsinHealthandDisease 2021;11(5):213-221. <https://www.doi.org/10.31989/ffhd.v11i5.788>.
- 9.Самілик, М. (2022). Вплив локаворства на розвиток гастрономічного туризму Сумщини. Вісник Київського національного університету культури і мистецтв. Серія: Туризм, 5(1), 48–56. <https://doi.org/10.31866/2616-7603.5.1.2022.261998>.
10. Органічна їжа. URL:<https://www.pedrada.com.ua/article/2834-organchna-ja-moda-chi-potreba>
11. Nesterchuk, I., Komarnitskyi, I., Samoday, V., ChunikhinaT., Chernyshova, T. andTyshchenko, S. 2022. BusinessPlanningandMarketingofGastronomicProjectsintheHotelandRestaurantIndustry. Econ. Aff., 67(03): 307-316.
12. Everythingyouneedtoknowaboutmolecularcuisine. IngridFarré - Published 31, July, 2023 - Lastupdate - 14/03/24. <https://blog.cib.education/en/what-is-molecular-gastronomy-and-molecular-cuisine>
13. Їстівні квіти - модний тренд у сучасній кулінарії. <https://ogo.ua/articles/view/2014-08-19/54186.html#:~:text=>
14. SuggestedCitation: Manola, Maria; Koufadakis, Stylianos X. (2020) : Thegastronomyasanartanditsroleinthelocaleconomicdevelopmentof a tourismdestination: A literaturereview, SPOUDAI - JournalofEconomicsandBusiness, ISSN 2241-424X, UniversityofPiraeus, Piraeus, Vol. 70, Iss. 1/2, pp. 81-92

15. Історія виникнення карвінгу по овочах і фруктах, розвиток карвінгу в країнах Європи. <https://ua.waykun.com/articles/istorija-viniknennja-karvingu-po-ovochah-i-fruktah.php>
16. Штучне м'ясо виходить на світовий ринок. <https://harchi.info/blogs/san-ayt-j/shtuchne-myaso-vyhodyt-na-svitovyy-rynok>.
17. Li XL, Wu L, Wang Z. [A brief introduction of Ayurvedic medical classics]. *Zhonghua Yi Shi Za Zhi*. 2022 Jan 28;52(1):33-40. Chinese. doi: 10.3760/cma.j.cn112155-20210423-00059. PMID: 35570355.
18. Mukherjee PK, Banerjee S, Biswas S, Das B, Kar A, Katiyar CK. Withania somnifera (L.) Dunal - Modern perspectives of an ancient Rasayana from Ayurveda. *J Ethnopharmacol*. 2021 Jan 10;264:113157. doi: 10.1016/j.jep.2020.113157. Epub 2020 Aug 9. PMID: 32783987.
19. Zavadlav S, Blažić M, Vande Velde F, Vignatti C, Fenoglio C, Piagentini AM, Pirovani ME, Perotti CM, Bursać Kovačević D, Putnik P. Sous-Vide as a Technique for Preparing Healthy and High-Quality Vegetable and Seafood Products. *Foods*. 2020 Oct 25;9(11):1537. doi: 10.3390/foods9111537.
20. Kustos, M., Heymann, H., Jeffery, D., Goodman, S., & Bastian, S. (2020). Intertwined: What makes food and wine pairings appropriate?. *Food Research International*, Volume 136, Article 109463.
21. Park, D., Kim, K., Kim, S., Spranger, M., & Kang, J. (2021). FlavorGraph: a large-scale food chemical graph for generating food representations and recommending food pairings. *Scientific Reports*, Volume 11, Article 931.
22. Самілик, М., & Кубрак, О. (2021). Особливості розвитку гастрономічного туризму України в умовах пандемії COVID-19. *Вісник Київського національного університету культури і мистецтв. Серія: Туризм*, 4(1), 99–107. <https://doi.org/10.31866/2616-7603.4.1.2021.235157>.

Рецензія на робочу програму (силабус) ОК 9
 Розроблену викладачем кафедри
 технологій та безпечності харчових продуктів

Гастрономічні інновації
Саміліна М.М

Параметр, за яким оцінюється робоча програма (силабус) освітнього компонента гарантом або членом проектної групи	Так	Ні	Коментар
Результати навчання за освітнім компонентом (ДРН) відповідають НРК	+		
Результати навчання за освітнім компонентом (ДРН) відповідають передбаченим ДРН (для обов'язкових ОК)	+		
Результати навчання за освітнім компонентом дають можливість виміряти та оцінити рівень їх досягнення	+		

Член проектної групи ОПП «Крафтові технології та гастрономічні інновації»

Тимченко В.І
 (ПІБ) (підпис)

Параметр, за яким оцінюється робоча програма (силабус) освітнього компонента викладачем відповідної кафедри	Так	Ні	Коментар
Загальна інформація про освітній компонент є достатньою	+		
Результати навчання за освітнім компонентом (ДРН) відповідають НРК	+		
Результати навчання за освітнім компонентом (ДРН) дають можливість виміряти та оцінити рівень їх досягнення	+		
Результати навчання (ДРН) стосуються компетентностей студентів, а не змісту дисципліни (містять знання, уміння, навички, а не теми навчальної програми дисципліни)	+		
Зміст ОК сформовано відповідно до структурно-логічної схеми	+		
Навчальна активність (методи викладання та навчання) дає змогу студентам досягти очікуваних результатів навчання (ДРН)	+		
Освітній компонент передбачає навчання через дослідження, що є доцільним та достатнім для відповідного рівня вищої освіти	+		
Стратегія оцінювання в межах освітнього компонента відповідає політиці Університету/факультету	+		
Передбачені методи оцінювання дозволяють оцінити ступінь досягнення результатів навчання за освітнім компонентом	+		
Навантаження студентів є адекватним обсягу освітнього компонента	+		
Рекомендовані навчальні ресурси є достатніми для досягнення результатів навчання (ДРН)	+		
Література є актуальною	+		
Перелік навчальних ресурсів містить необхідні для досягнення ДРН програмні продукти	+		

Рецензент (викладач кафедри)

Т.В.Х.П.
 (підпис)

доц. Гелік А.О.
 (посада, ПІБ)

(підпис)