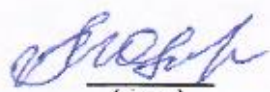


Міністерство освіти і науки України
Сумський національний аграрний університет
Факультет харчових технологій
Кафедра технології харчування

Робоча програма (силабус) освітнього компонента

**ОСНОВИ ПОЛЬОВОЇ КУХНІ ТА МОБІЛЬНОГО
ХАРЧУВАННЯ**

Спеціальність	G13 «Харчові технології»
Освітня програма	Крафтові технології та гастрономічні інновації
Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський)

Розглянуто, схвалено та затверджено на засіданні кафедри	протокол від 04.06.2025 року № 23
Технології харчування (назва кафедри)	Завідувач кафедри  (підпис) Оксана МЕЛЬНИК (прізвище, ініціали)

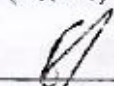
Погоджено:

Гарант освітньої програми


(підпис)

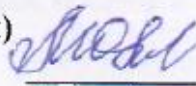
Марина САМЛИК

Декан факультету, де реалізується освітня програма

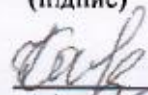

(підпис)

Наталія БОЛГОВА

Рецензія на робочу програму (додається)
надана:

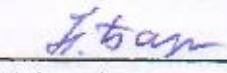

(підпис)

Оксана МЕЛЬНИК


(підпис)

Олена КОШЕЛЬ

Методист відділу якості освіти,
ліцензування та акредитації


(підпис)

Надія БАРАНИК

Зареєстровано в електронній базі: дата: 27.06 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	Основи польової кухні та мобільного харчування		
2.	Факультет/кафедра	Харчових технологій/ кафедра технології харчування		
3.	Статус ОК	Вибірковий		
4.	Програма/Спеціальність (програми), складовою яких є ОК для	Освітня програма: Крафтові технології та гастрономічні інновації / спеціальність: G13 «Харчові технології»		
5.	Рівень НРК	6 рівень		
6.	Семестр та тривалість вивчення	Семестр 7 Тривалість вивчення – 15 тижнів		
7.	Кількість кредитів ЄКТС	5 кредитів		
8.	Загальний обсяг годин та їх розподіл	Контактна робота(заняття)		Самостійна робота
		Лекційні	Практичні /семінарські	Лабораторні
		денне 30		денне 44
9.	Мова навчання	українська		
10.	Викладач/Координатор освітнього компонента	Маренкова Тетяна Іванівна		
10.1	Контактна інформація	Аудиторія кафедри 314м, корпус №4. Тел..0503073830, E-mail: tanya_201@ukr.net час консультацій: щовівторка з 13 до 14 години		
11.	Загальний опис освітнього компонента	Програма навчальної дисципліни «Основи польової кухні та мобільного харчування» спрямована на формування у студентів теоретичних знань і практичних навичок організації та здійснення харчування в польових умовах і в умовах мобільного обслуговування. Курс охоплює історію розвитку польової кухні, типи та технології приготування страв, санітарно-гігієнічні вимоги, використання технічних засобів, планування логістики та обслуговування споживачів у різних умовах.		
12.	Мета освітнього компонента	Формування у студентів знань та практичних навичок з основ польової кухні та мобільного харчування; ознайомлення зі специфікою роботи в умовах польової кухні та мобільного харчування; ознайомлення з сучасними способами обробки сировини, правилами створення кулінарної продукції, вимогами до якості, санітарної обробки продукції в умовах польової кухні та мобільного харчування з урахуванням сучасних технологій, санітарних норм та стандартів безпеки харчування.		
13.	Передумови вивчення ОК, зв'язок з іншими освітніми компонентами ОП	Освітній компонент має зв'язок з іншими освітніми компонентами «Гастрономічні інновації», «Товарознавство товарів, пакувальних матеріалів та послуг у сфері харчування», «Технології харчування», «Управління безпечністю харчової продукції за принципами системи HACCP».		
14.	Політика академічної доброчесності	забезпечується згідно з Кодексом академічної доброчесності (http://surl.li/khyd).		
15.	Посилання на курс у системі Moodle	https://cdn.snau.edu.ua/moodle/course/view.php?id=6248		
16.	Ключові слова	польова кухня, мобільне харчування, автокухні, види пайків, пакування, транспортування, логістика, концентрати та суміші, ланч-бокси, фудтраки, мобільні точки продажу, санітарні вимоги, сервірування, сервіс та безпека.		

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 (зазначити номер згідно з нумерацією, наведеною в профілі ОП) ³						Як оцінюється РНД ⁴
	ПР1	ПР5	ПР7	ПР10	ПР17	ПР23	
ДРН 1. Використовувати сучасні технології в процесі надання послуг в умовах польової кухні і мобільного харчування.	X						Усний захист лабораторних робіт (у разі дистанційного навчання – завантажити виконану роботу у Moodle). Підсумковий тест множинного вибору, залік
ДРН 2. Організовувати харчування в польових та мобільних умовах.						X	
ДРН 3. Організовувати доставку та обслуговування споживачів поза закладами харчування			X			X	
ДРН 4. Використовувати технічні засоби приготування та транспортування їжі.			X	X			
ДРН 5. Дотримуватись санітарно-гігієнічних норм і стандартів безпеки харчування.				X			
ДРН 6. Готувати різні види страв у польових та мобільних умовах.		X					
ДРН 7. Застосовувати екологічно відповідальні методи обслуговування, дотримуючись принципів раціонального використання ресурсів, мінімізації відходів та зменшення негативного впливу на навколишнє середовище. Виявляти екологічну свідомість у професійній діяльності та пропонувати практичні шляхи покращення екологічної безпеки під час обслуговування.	X				X		

ПЕРЕЛІК КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ, ЩО ВДОСКОНАЛЮВАТИМУТЬСЯ/ НАБУВАТИМУТЬСЯ В ПРОЦЕСІ НЕФОРМАЛЬНОЇ ОСВІТИ

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 вечернього меню, складання меню обідів, складання меню сніданків, створення власних рецептів у гастрономії, техніки нарізання певних типів продуктів, техніки нарізання продуктів	https://osvita.dia.gov.ua/courses/chef	Форма підтвердження результатів навчання: сертифікат про успішне завершення навчання з вказання кількості годин. Автентичність сертифікату можна перевірити за посиланням на ньому
---	---	---

3. ЗМІСТ ОСВІТНЬОГО КОМОПОНЕНТА (ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ)

Тема. Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми	Розподіл в межах загального бюджету часу			Рекомендована література ⁵
	Аудиторна робота		Самостійна робота	
	Лк	Лаб		
	Денна	Денна	Денна	
Модуль 1				
Тема 1. Походження і типи польової кухні: історичний та сучасний аспекти». Лекція 1. Історія виникнення польової кухні. Основні типи польової кухні 1. Походження польової кухні в арміях і цивільних структурах. 2. Етапи розвитку польової кухні: від казанів до мобільних кухонь. 3. Типи польової кухні: стаціонарні польові кухні, мобільні кухні, аварійне харчування.	2			[4-6, 10, 16]
Питання самостійного вивчення 1. Приклади сучасних польових кухонь у світі.			5	
Тема 2. Особливості організації харчування в умовах польової кухні. Лекція 2. Організація харчування в польових умовах: особливості та принципи. 1. Основи планування меню для польових умов. 2. Розподіл обов'язків серед персоналу. 3. Забезпечення продуктами і матеріалами в польових умовах.	2			[1-6, 14]
Питання самостійного вивчення 1. Логістика та ефективна організація робочого процесу.			5	
Тема 3. Технологічні пристрої для кулінарної обробки та логістики страв. Лекція 3. Технічні засоби приготування та транспортування їжі. 1. Мобільні казани, автокухні та польові печі. 2. Контейнери для зберігання та транспортування продуктів. 3. Використання генераторів, пальників та інших технічних пристроїв.	2			[4-8,10]
Питання самостійного вивчення 1. Практичні поради щодо ефективного			5	

використання техніки.				
Тема 4. Санітарно-гігієнічні норми приготування страв. Лекція 4. Санітарно-гігієнічні норми приготування страв. 1. Гігієна кухаря та персоналу. 2. Дезінфекція обладнання та посуду. 3. Контроль якості води та продуктів.	2			[11-13]
Лабораторне заняття № 1. Організація робочого місця та дотримання санітарно-гігієнічних норм.		6		
Питання самостійного вивчення 1. Профілактика харчових отруєнь у польових умовах.			5	
Тема 5. Особливості підготовки сухих пайків. Лекція 5. Особливості підготовки сухих пайків. 1. Види сухих пайків: військові, цивільні, аварійні. 2. Складання та пакування пайків. 3. Термін зберігання та умови використання. 4. Технологія швидкого використання на полі бою та в експедиціях.	2			[4-7]
Лабораторне заняття № 2 Організаційні особливості підготовки сухих пайків.		6		
Питання самостійного вивчення 1. Специфіка забезпечення харчуванням в кризових умовах.			5	
Тема 6. Технологія приготування перших страв в умовах польової кухні. Лекція 6. Технологія приготування перших страв в умовах польової кухні. 1. Види перших страв: супи, борщі, бульйони. 2. Методи швидкого приготування на відкритому вогні та в польових кухнях. 3. Використання сушених і консервованих продуктів. 4. Особливості порціонування та подачі.	2			[11, 12, 14]
Лабораторне заняття № 3. Особливості приготування перших страв в польових умовах.		6		
Питання самостійного вивчення 1. Аналіз рецептури перших страв для польових умов.			5	
Тема 7. Технологія приготування	2			[11, 12, 14]

<i>других страв в умовах польової кухні.</i>				
Лекція 7. Технологія приготування других страв в умовах польової кухні. 1. М'ясні, рибні та овочеві страви. 2. Техніка приготування гарнірів. 3. Приготування страв у польових умовах із обмеженими ресурсами.				
<i>Лабораторне заняття № 4. Особливості приготування других страв в польових умовах.</i>		6		
Питання самостійного вивчення 1. Оптимізація часу та енерговитрат при готуванні.			5	
Разом модуль 1	14	24	35	
Модуль 2				
<i>Тема 8. Технологія приготування салатів та закусок в умовах польової кухні.</i>	2			[11, 12, 14,15]
Лекція 8. Технологія приготування салатів та закусок в умовах польової кухні. 1. Салати, холодні закуски та закуски на шпажках. 2. Вибір продуктів для транспортування. 3. Методи упаковки та подачі в польових умовах.				
<i>Лабораторне заняття № 5. Особливості приготування салатів та закусок в польових умовах.</i>		6		
Питання самостійного вивчення 1. Методи збереження свіжості салатів під час транспортування.			5	
<i>Тема 9. Технологія приготування солодких страв і напоїв в умовах польової кухні.</i>	2			[11, 12, 14]
Лекція 9. Технологія приготування солодких страв і напоїв в умовах польової кухні. 1. Десерти, компоти, киселі та напої. 2. Технологія приготування у польових умовах. 3. Використання готових сумішей та концентратів.				
<i>Лабораторне заняття № 6. Особливості приготування солодких страв та напоїв в польових умовах.</i>		6		
Питання самостійного вивчення 1. Поради щодо зберігання та транспортування солодких страв.			5	

Тема 10. Діяльність ресторанів та мобільного харчування. Лекція 10. Діяльність ресторанів та мобільного харчування 1. Основи організації мобільного харчування. 2. Кейтеринг: планування, логістика та обслуговування. 2. Особливості обслуговування масових заходів.	2			[1-6, 14]
<i>Лабораторне заняття № 7. Мобільне харчування: організація та приготування.</i>		8		
Питання самостійного вивчення 1. Формати обслуговування: стаціонарні точки, тимчасові фудкорти, фудтраки.			5	
Тема 11. Організація харчування для споживання поза закладом. Лекція 11. Організація харчування для споживання поза закладом. 1. Ланч-бокси та готові набори. 2. Холодне та гаряче харчування. 3. Доставка їжі додому та в офіс. 4. Особливості упаковки та збереження якості страв.	2			[1-6, 14]
Питання самостійного вивчення 1. Особливості упаковки та збереження якості страв.			5	
Тема 12. Приготування та подача їжі з моторизованих автомобілів і вагончиків. Лекція 12. Приготування та подача їжі з моторизованих автомобілів і вагончиків. 1. Фудтраки та вагончики для морозива. 2. Організація виїзної торгівлі. 3. Підготовка, зберігання та сервірування страв. 4. Забезпечення санітарних норм у пересувних точках.	2			[4-6]
Питання самостійного вивчення 1. Забезпечення санітарних норм у пересувних точках.			5	
Тема 13. Організація доставки харчових продуктів та готових страв. Лекція 13. Організація доставки харчових продуктів та готових страв. 1. Організація доставки на офіси,	2			[4-6]

будівельні та концертні майданчики. 2. Транспортні засоби та контейнери для перевезення страв. 3. Контроль якості під час доставки.				
Питання самостійного вивчення 1. Робота з корпоративними клієнтами: процедури оплати, графіки доставки, обслуговування великих груп.			5	
Тема 14. Підготовка, упакування та транспортування кулінарної продукції Лекція 14. Підготовка, упакування та транспортування кулінарної продукції. 1. Методи упаковки для збереження свіжості та презентації. 2. Вибір тари та пакувальних матеріалів. 3. Логістика та координація команди.	2			[4-6]
Питання самостійного вивчення 1. Логістика та координація команди.			6	
Тема 15. Організація обслуговування споживачів на транспорті. Лекція 15. Організація обслуговування споживачів на транспорті. 1. Особливості харчування на залізничному транспорті. 2. Авіатранспорт: стандарти та організація харчування. 3. Автотранспорт та водний транспорт: кейтеринг та обслуговування. 4. Практичні рекомендації щодо сервісу та безпеки харчування	2			[1-3]
Питання самостійного вивчення 1. Практичні рекомендації щодо сервісу та безпеки харчування.			5	
Разам модуль 2	16	20	41	
Всього	30	44	76	

5. МЕТОДИ ВИКЛАДАННЯ ТА НАВЧАННЯ

ДРН	Методи викладання (робота, що буде проведена викладачем <u>під</u>	Кількість годин	Методи навчання (які видавничальної діяльності має виконати <u>студент</u> <u>самостійно</u>)	Кількість годин
-----	---	-----------------	---	-----------------

5.1.2. Критерії оцінювання

Компонент ⁸	Незадовільно	Задовільно	Добре	Відмінно ⁹
Виконання і захист лабораторних робіт	0-2 Студент відпрацював лабораторну роботу, але не захистив	3 Студент відпрацював лабораторну роботу, але не виконав деякі вимоги завдання	4 Виконано усі вимоги завдання	5 Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
Презентація завдання за заданою темою	0-2 Вимоги щодо завдання не виконано	3 Відповіді на всі питання наведено, але окремі складові відповідей відсутні або недостатньо розкриті, відсутній аналіз інших підходів до питання	4 Відповіді на всі питання наведено	5 Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
Проміжне тестування (тест множинного вибору)	Тест включає 30, питань, кожне з яких оцінюється в 1 бал			
	<10 балів	11-16 балів	17-24 балів	25-30 балів
	Вимоги щодо завдання не виконано	Відповіді на всі питання наведено, але окремі складові відповідей відсутні або недостатньо розкриті	Відповіді на всі питання наведено	Відповіді на всі питання наведено, продемонстровано, креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
Курси неформальної освіти	Наявність сертифікату, подання заяви згідно процедури перезарахування курсу неформальної освіти			

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	8, 14 тиждень
3	Зворотній зв'язок у вигляді обговорення індивідуального завдання	8, 14 тиждень
4	Зворотній зв'язок у вигляді обговорення курсу неформальної освіти	після завершення курсу

Форма підсумкового контролю – **залік**. 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

6. НАВЧАЛЬНІ РЕСУРСИ (ЛІТЕРАТУРА)

6.1. Основні

1. Організація підприємств галузі: конспект лекцій для студентів 4 та 2 п.т. курсів ОС «Бакалавр» спеціальності 181 «Харчові технології», денної і заочної форми навчання / / уклад. Т. І. Маренкова. - Суми, 2024. – 150 с.
2. Організація підприємств галузі: методичні вказівки до лабораторних робіт для студентів 4 та 2 п.т. курсів ОС «Бакалавр» спеціальності 181 «Харчові технології» денної і заочної форми навчання / уклад. Т. І. Маренкова. - Суми, 2024. – 139 с.
3. Організація підприємств галузі: Методичні вказівки до виконання самостійної роботи для здобувачів спеціальності G13 «Харчові технології», ОПП «Харчові технології», денної та заочної форми здобуття освіти ступеня вищої освіти «бакалавр» / уклад. Т.І. Маренкова – Суми, 2025. – 298 с.
4. Основи кейтерингу: Конспект лекцій для студентів 4 та 2 п.т. курсу спеціальності 181 «Харчові технології» денної і заочної форми навчання освітній ступень «Бакалавр» / уклад. Т. І. Маренкова, С. М. Сабадаш - Суми: Сумський національний аграрний університет, 2023р. – 92 с.
5. Основи кейтерингу: Методичні вказівки до лабораторних робіт для студентів 4 та 2 п.т. курсу спеціальності 181 «Харчові технології» денної і заочної форми навчання освітній ступень «Бакалавр» / уклад. Т.І.Маренкова, С.М.Сабадаш - Суми: Сумський національний аграрний університет, 2023р. – 58 с.
6. Основи кейтерингу: Методичні вказівки до виконання самостійної роботи для здобувачів спеціальності G13 «Харчові технології» ОПП «Харчові технології» денної форми здобуття освіти ступеня вищої освіти «бакалавр»/ уклад. Т.І. Маренкова- Суми, 2025. – 146 с.

6.2. Додаткові

7. Jitendra, M. D., & Joshi, A. A Textbook of Catering Management. New Delhi: Wisdom Press, 2022. — ISBN 978-93-81052-60-0.
8. Shiring S. B., Shiring E. J. Professional Catering: The Modern Caterer's Complete Guide to Success [Електронний ресурс] / S. B. Shiring, E. J. Shiring. – 2nd ed. – Dubuque, IA : Kendall Hunt Publishing, 2023. – 366 p. – Режим доступу: <https://he.kendallhunt.com/product/professional-catering-modern-caterers-complete-guide-success>, доступ платний. – Назва з екрана. <https://www.abebooks.com/9798765780954/Professional-Catering-Modern-Caterers-Complete/plp>
9. Олабоді О. В., Фесун Т. П. Організація готельно-ресторанної справи : наук.-допом. бібліогр. покажч. / О. В. Олабоді, Т. П. Фесун. – Київ : Нац. ун-т харч. технологій, Наук.-техн. б-ка, 2021. – 213 с.
10. Сєногонова Л. І. Організація виробництва та оснащення в закладах ресторанного господарства : навч. посіб. / Л. І. Сєногонова, О. В. Новікова, В. В. Євлаш [та ін.]. — Полтава : ДЗ «ЛНУ імені Тараса Шевченка», 2025. — 379 с.
11. Ощипок, І. М., Петришин, Н. З., Бліщ, Р. О. Технологія продукції закладів ресторанного господарства : підручник. — Львів : ЛТЕУ, 2022. — 444 с. — ISBN 978-617-602-306-7 [Каталог ЛОУНБ](#)
12. Мальська, М. П., Гаталяк, О. М., Ганич, Н. М. *Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика)* : підручник. — Київ : Центр

учбової літератури, 2021. — 304 с. — ISBN 978-617-673-162-7
opac.kntu.kr.ua+2knygy.com.ua+2

13. Євлаш В. В. Гігієна і санітарія закладів ресторанного господарства та торгівлі : практикум / В. В. Євлаш, Л. В. Газзаві-Рогозіна, М. Л. Серік, Л. І. Сєногонова. — Харків : Світ Книг, 2019. — 224 с. — ISBN 978-966-8451-65-3.

14. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових. нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства [Текст] / [авт.-розроб. та уклад. О. В. Шалимінов]. - 5-те вид., перероб. та допов. - Київ : Арій, 2022. - 991 с. —ISBN 978-966-498-495-6.

15. Перцевой Ф.В. Розширення асортименту паштетів збагачених на культивовану грибну сировину при кейтеринговому обслуговуванні. / Перцевой Ф.В., Фотіна Т.І., Кошель О.Ю., Маренкова Т.І. // Науковий вісник, ТДАТУ. Випуск 13, Том 1. Запоріжжя 2023р.

16. Маренкова Т.І. Робота закладів ресторанного господарства в умовах війни. / Т.І. Маренкова, С.І. Кравченко// Матеріали 28 міжнародної науково-практичної конференції «Технології ХХІ сторіччя», (23-25 листопада 2022 р.). Ч.1. – Суми: СНАУ, 2022 – 74 с.

17. Серєда О.Г. Професійна культура працівників в закладах ресторанного господарства. / О.Г. Серєда, Т.І. Маренкова. // Матеріали 27 міжнародної науково-практичної конференції «Технології ХХІ сторіччя» (24-26 листопада 2021 р.). Ч.1. – Суми: СНАУ, 2021 – 62 с.

Рецензія на робочу програму (силабус)

Параметр, за яким оцінюється робоча програма (силабус) освітнього компонента гарантом або членом проєктної групи	Так	Ні	Коментар
Результати навчання за освітнім компонентом (ДРН) відповідають НРК			
Результати навчання за освітнім компонентом (ДРН) відповідають передбаченим ПРН (для обов'язкових ОК)			

Результати навчання за освітнім компонентом дають можливість виміряти та оцінити рівень їх досягнення			
---	--	--	--

Член проектної групи ОП «Крафтові технології та гастрономічні інновації»

Оксана МЕЛЬНИК

(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) технології харчування доц. Сергій БОКОВЕЦЬ

(назва)

(посада, ПІБ)

_____ (підпис)

