

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**



СИЛАБУС ОБОВ'ЯЗКОВОГО ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТУ

**«ОРГАНІЗАЦІЯ ВИРОБНИЦТВА В ЗАКЛАДАХ
РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА З КР»**

Мова навчання – *українська*

Шифр та найменування галузі знань *18 «Виробництво та технології»*

Код та найменування спеціальності *181 «Харчові технології»*

Освітньо-професійна програма *«Технології ресторанного бізнесу та здорового харчування»*

Ступінь вищої освіти *бакалавр*

Затверджено на засіданні

Методичної Ради зі спеціальності *181 «Харчові технології»*

« 23 » 05. 2024 р. протокол № 5.

Реєстраційний номер в навчальному відділі

К 04-29

1. Загальна інформація

Кафедра: [Технології ресторанного і оздоровчого харчування](#)

Викладач: **Бурдо Алла Костянтинівна**, доцент кафедри технології ресторанного і оздоровчого харчування, кандидат технічних наук

[Профайл](#)

Контакти:

alenushka.new@gmail.com,
048-712-40-78



Освітній компонент викладається на 3 курсі у 6 семестрі

Кількість: кредитів - 4, годин – 120

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	лабораторні
денна	44	20	24
заочна	22	8	14
Самостійна робота, годин	Денна – 76		Заочна – 98
Курсова робота	30		30

[Розклад занять](#)

2. Анотація освітнього компоненту

Освітній компонент (ОК) «Організація виробництва в закладах ресторанного господарства з КР». Особливість закладів ресторанного господарства полягає в тому, що основна продукція, що виробляється, має короткий термін зберігання. У галузі поєднується виробництво продукції, її реалізація та організації споживання, що постійно вимагає зв'язку виробничої та торгівельної діяльності підприємства, а це потребує певної підготовки та удосконалення знань, умінь та навичок в роботі. Тому програмою предмету передбачається формування у студента необхідних знань і умінь та навичок з основ організації виробництва на підприємствах ресторанного господарства та вимог основ наукової організації праці та досягнень науково-технічного прогресу з урахуванням тих змін, які проходять як в галузі, так і за її межами.

Освітній компонент «Організація виробництва в закладах ресторанного господарства з КР» базується на знаннях, отриманих здобувачем вищої освіти в результаті вивчення освітніх компонент «Технології харчових виробництв», «Технологія продукції ресторанного господарства».

3. Мета освітнього компоненту

Мета освітнього компоненту – формування у студентів комплексу знань про особливості організації виробництва в закладах ресторанного господарства, створення раціональної організації праці в різних цехах.

4. Компетентності та програмні результати навчання

У результаті вивчення освітнього компоненту «Організація виробництва в закладах ресторанного господарства з КР» здобувач вищої освіти отримує наступні програмні компетентності та програмні результати навчання, які визначені в [Стандарті вищої освіти зі спеціальності 181 «Харчові технології»](#) та [освітній програмі «Технології ресторанного бізнесу та здорового харчування»](#) підготовки бакалаврів.

Загальні компетентності:

К01. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.

Додаткові загальні компетентності

К30*. Здатність використовувати навички soft skills в подальшій професійній роботі.

Спеціальні (фахові) компетентності:

К15. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.

Додаткові спеціальні (фахові) компетентності

К33*. Здатність аналізувати, розробляти нові та удосконалювати існуючі технології харчових продуктів на засадах біотехнологічних, фізико-хімічних та мікробіологічних процесів.

Програмні результати навчання:

ПР01. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.

ПР08. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.

ПР28*. Використовувати знання біотехнологічних, фізико-хімічних, мікробіологічних процесів під час розробки нових та удосконалення існуючих технологій харчових виробництв у відповідності до норм і попиту споживачів.

ПР32*. Використовувати новітні досягнення науки і технології в дослідженнях з розробки харчових продуктів спеціального призначення, розробляти та використовувати інноваційні моделі та методи для формування стратегії розвитку підприємств харчування, закладів ресторанного господарства і рекреаційних комплексів .

5. Інформаційний обсяг освітнього компоненту

5.1 Перелік лекційних завдань

Тема	Зміст теми	Кількість годин	
		денна	заочна
Змістовний модуль 1. Основи організації виробництва закладів ресторанного господарства			
1	Предмет і задачі вивчення дисципліни. Перспективи розвитку організації харчування в сучасних умовах	2	1
2	Класифікація підприємств ресторанного господарства,	2	1
3	Особливості діяльності підприємств ресторанного господарства	2	
4	Організація складського і тарного господарства	2	1
5	Структура виробництва. Взаємозв'язок виробничих цехів з іншими групами приміщень.	2	1
Змістовний модуль 2. Організація виробничих процесів в закладах ресторанного господарства			
6	Організація виробництва овочевого цеху	2	1
7	Організація виробництва м'ясо-рибного цеху	2	1
8	Організація виробництва гарячого цеху	2	1
9	Організація виробництва холодного цеху	2	1
10	Організація виробництва спеціалізованих цехів	2	
Разом за ОК:		20	8
Змістовний модуль 3. Курсова робота на тему: «Організація виробництва закладу ресторанного господарства»			
1	<i>Пояснювальна записка курсової роботи</i>	20	20
2	<i>Графічна частина курсової роботи: Складання технологічних схем приготування страв з меню закладу</i>	10	10
Курсова робота (всього)		30	30

5.2 Перелік лабораторних робіт

№ з/п	Назва практичної/лабораторної роботи	Кількість годин	
		денна	заочна
1	Класифікація закладів ресторанного господарства. Ознайомлення з основними видами меню, призначенням та формою технологічних карток в ЗРГ	4	2
2	Організація складського господарства в ЗРГ	4	2
3	Організація виробництва овочевого цеху	4	2
4	Організація виробництва м'ясо-рибного цеху	4	2
5	Організація виробництва гарячого цеху	4	4
6	Організація виробництва холодного цеху	4	2
Всього за ОК:		24	14

5.3 Перелік завдань до самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна	заочна
	<i>Написати реферат за темами:</i>		
1.	Особливості зберігання різних видів харчової сировини та продуктів, режими та терміни зберігання	7	11
2.	Основи раціональної організації праці в закладах ресторанного господарства	7	11
3.	Організація виробництва кулінарного цеху	8	11
	<i>Опрацювати матеріал і дати письмові відповіді:</i>		
4.	Організація виробництва кондитерського цеху	8	11
5.	Організація виробництва борошняного цеху	8	12
6.	Організація роботи допоміжних приміщень закладів ресторанного господарства	8	12
7.	Курсова робота	30	30
Всього за ОК:		76	98

6. Система оцінювання та вимоги

Контроль успішності навчання здобувача проводиться у формах вхідного, поточного і підсумкового контролів.

Вхідний контроль якості навчання здійснюється на початку курсу проведенням перевірки залишкових знань здобувачів за ОК, що забезпечують вивчення даного освітнього компоненту (діагностика первинних знань здобувачів).

Формами поточного контролю є:

- *письмові контрольні роботи за окремими темами або модульні контрольні роботи;*
- *тестування знань здобувачів з певних тем або з певних окремих питань ОК;*
- *виконання і захист практичних/лабораторних робіт;*
- *усне опитування;*
- *виконання і захист курсової роботи.*

Підсумковий контроль – **диференційований залік.**

Нарахування балів:

Вид роботи, що підлягає контролю	Максимальна кількість оціночних балів	
	денна	заочна
Змістовний модуль 1. Основи організації виробництва закладів ресторанного господарства		
Лекційний курс *	3	3
Лабораторні роботи*	12	12
Самостійна робота*	8	8
Тест*	12	12
Всього за змістовний модуль 1	35	35
Змістовний модуль 2. Організація виробничих процесів в закладах ресторанного господарства		
Лекційний курс *	3	3
Лабораторні роботи*	12	12
Самостійна робота*	8	8
Тест*	12	12
Всього за змістовний модуль 2	35	35
Змістовний модуль 3. Курсова робота на тему «Організація виробництва закладу ресторанного господарства»		
Розділ 1. Особливості організації виробництва закладу в сучасних умовах.	5	5
Розділ 2. Складання меню підприємства та організація складського господарства	5	5
Розділ 3. Організація виробництва заготовельних цехів	5	5
Розділ 4. Організація виробництва доготовельних цехів	5	5
Захист КР	10	10
Всього за змістовний модуль 3	30	30
Всього	100	100

*Є можливість визнання результатів неформальної освіти відповідно до п.2 [Положення про порядок перезарахування результатів навчання \(навчальних дисциплін\) в Одеському національному технологічному університеті.](#)

Крит

ерії оцінювання програмних результатів навчання здобувачів
Підсумковий контроль – дифзалік

Курсова робота (оцінювання) (розділи 1-4)

4,5 - 5 балів	<i>Розділ виконаний у повному обсязі, опис та аналіз зроблені правильно, висновки та рекомендації обґрунтовані</i>	відмінно
4,0 - 4,4 балів	<i>Розділ виконаний у повному обсязі, опис та аналіз зроблені правильно, висновки та рекомендації обґрунтовані, але допущені неточності</i>	дуже добре

3,5 – 3,9 балів	<i>Розділ виконаний у повному обсязі, опис та аналіз висновки та рекомендації зроблені, але допущені помилки</i>	добре
2,1 – 3,4 балів	<i>Розділ виконаний у повному обсязі, опис та аналіз, висновки та рекомендації зроблені незадовільно, допущені грубі помилки</i>	достатньо
0-2 балів	<i>Розділ виконаний у неповному обсязі, опис та аналіз, висновки та рекомендації зроблені у неповному обсязі з грубими помилками. Розділ не відпрацьований.</i>	незадовільно

Оформлення пояснювальної записки (ПЗ)

4,5 - 5 балів	<i>ПЗ оформлена повністю у відповідності з вимогами стандартів до оформлення ЕСКД і методичних вказівок (МВ) до виконання КР з «ОВЗРГ з КР»,</i>	відмінно
4,0 - 4,4 балів	<i>ПЗ оформлена повністю у відповідності з вимогами стандартів до оформлення ЕСКД і МВ до виконання КР з «ОВЗРГ з КР», але допущені неточності</i>	дуже добре
3,5 – 3,9 балів	<i>ПЗ оформлена повністю у відповідності з вимогами стандартів до оформлення ЕСКД і МВ до виконання КР з «ОВЗРГ з КР», але допущені помилки</i>	добре
2,1 – 3,4 балів	<i>ПЗ частково оформлена у відповідності з вимогами стандартів до оформлення ЕСКД і МВ до виконання КР з «ОВЗРГ з КР», допущені грубі помилки</i>	достатньо
0-2 балів	<i>Оформлення ПЗ не відповідає вимогам стандартів до оформлення ЕСКД і МВ до виконання КР з «ОВЗРГ з КР», допущені грубі помилки. Оформлення не відпрацьовано.</i>	незадовільно

Графічна частина КР:

Аркуш 1 – Складання технологічних схем приготування страв з меню закладу

4,5 - 5 балів	<i>Креслення виконане у повному обсязі, з дотриманням вимог стандартів до оформлення ЕСКД і рекомендацій МВ до виконання КР з «ОВЗРГ з КР», побудовано правильно</i>	відмінно
4,0 - 4,4 балів	<i>Креслення виконане у повному обсязі, з дотриманням вимог стандартів до оформлення ЕСКД і рекомендацій МВ до виконання КР з «ОВЗРГ з КР», побудовано правильно, але допущені неточності</i>	дуже добре
3,5 – 3,9 балів	<i>Креслення виконане у повному обсязі, з дотриманням вимог стандартів до оформлення ЕСКД і рекомендацій МВ до виконання КР з «ОВЗРГ з КР», побудовано, але допущені помилки</i>	добре
2,1 – 3,4 балів	<i>Креслення виконане у повному обсязі, але з недотриманням вимог стандартів до оформлення ЕСКД і рекомендацій МВ до виконання КР з «ОВЗРГ з КР», побудовано незадовільно, допущені грубі помилки</i>	достатньо
0-2 балів	<i>Креслення виконане у неповному обсязі, з недотриманням вимог стандартів до оформлення ЕСКД і рекомендацій МВ до виконання КР з «ОВЗРГ з КР», побудовано незадовільно, допущені грубі помилки. Креслення не відпрацьовано.</i>	незадовільно

Захист курсового проекту

8,8 – 10,0 балів	якщо здобувач демонструє повні й глибокі знання навчального матеріалу, достовірний рівень розвитку умінь і навичок, правильне й обґрунтоване формулювання практичних висновків, уміння приймати необхідні рішення в різних нестандартних ситуаціях, вільне володіння науковими термінами, високу комунікативну культуру	<i>відмінно</i>
7,4 – 8,7 балів	якщо здобувач виявляє дещо обмежені знання навчального матеріалу, допускає окремі несуттєві помилки й неточності	<i>добре</i>
6,0-7,3 балів	якщо здобувач засвоїв основний навчальний матеріал, володіє необхідними уміннями та навичками для вирішення стандартних завдань, проте при цьому допускає неточності, не виявляє самостійності суджень, демонструє недоліки комунікативної культури	<i>достатньо</i>
0 – 5,9 балів	якщо здобувач не володіє необхідними знаннями, уміннями й навичками, науковими термінами, демонструє низький рівень комунікативної культури	<i>незадовільно</i>

Лекція (оцінювання роботи на одній лекції) денна/заочна форма

<i>денна</i>	<i>заочна</i>		
0,53 – 0,6 балів	1,3 – 1,5 балів	студент бездоганно засвоїв теоретичний матеріал, демонструє глибокі і всебічні знання відповідної теми або навчальної дисципліни, основні положення наукових першоджерел та рекомендованої літератури, логічно мислить і будує відповідь, вільно використовує набуті теоретичні знання при аналізі практичного матеріалу, висловлює своє ставлення до тих чи інших проблем	<i>відмінно</i>
0,48 – 0,52 балів	1,11 – 1,29 балів	студент добре засвоїв теоретичний матеріал, володіє основними аспектами з першоджерел та рекомендованої літератури, аргументовано викладає його; має практичні навички, висловлює свої міркування з приводу тих чи інших проблем, але припускається певних неточностей і похибок у логіці викладу теоретичного змісту або при аналізі практичного;	<i>добре</i>
0,36 – 0,47 балів	0,9 – 1,1 балів	студент в основному опанував теоретичними знаннями навчальної теми або дисципліни, орієнтується в першоджерелах та рекомендованій літературі, але непереконливо відповідає, плутає поняття, додаткові питання викликають у студента невпевненість або відсутність стабільних знань; відповідаючи на запитання практичного характеру, виявляє неточності у знаннях, не вміє оцінювати факти та явища, пов'язувати їх із майбутньою діяльністю;	<i>достатньо</i>
0-0,35 балів	0-0,89 балів	студент не опанував навчальний матеріал теми (дисципліни), не знає наукових фактів, визначень, майже не орієнтується в першоджерелах та рекомендованій літературі, відсутні наукове мислення, практичні навички не сформовані.	<i>незадовільно</i>

Лабораторні роботи (оцінювання однієї роботи)

денна	заочна		
3,5 – 4,0 балів	3,5 – 4,0 балів	Лабораторна відпрацьована та вчасно захищена, надані повні обґрунтовані відповіді	відмінно
3,2 – 3,4 балів	3,2 – 3,4 балів	Лабораторна відпрацьована та вчасно захищена, при відповіді допущені неточності	дуже добре
3,0 – 3,1 балів	3,0 – 3,1 балів	Лабораторна відпрацьована, відповіді неповні, допущені помилки	добре
2,4 – 2,9 балів	2,4 – 2,9 балів	Лабораторна відпрацьована, відповіді незадовільні, допущені грубі помилки	достатньо
0-2,3 балів	0-2,3 балів	Лабораторна не відпрацьована або дані незадовільні відповіді	незадовільно

Самостійна робота для денної (заочної) форми

денна	заочна		
7,0 – 8,0 балів	7,0 – 8,0 балів	Самостійна робота відпрацьована та вчасно захищена, надані повні обґрунтовані відповіді	відмінно
6,4 – 6,9 балів	6,4 – 6,9 балів	Самостійна робота відпрацьована та вчасно захищена, при відповіді допущені неточності	дуже добре
5,9 – 6,3 балів	5,9 – 6,3 балів	Самостійна робота відпрацьована, відповіді неповні, допущені помилки	добре
4,8 – 5,8 балів	4,8 – 5,8 балів	Самостійна робота відпрацьована, відповіді незадовільні, допущені грубі помилки	достатньо
0 – 4,7 балів	0 – 4,7 балів	Самостійна робота не відпрацьована або дані незадовільні відповіді	незадовільно

Тестування (оцінювання)

денна	заочна		
10,0-12,0	10,0-12,0	90 - 100 % правильних відповідей	відмінно
8,0 -9,9	8,0 -9,9	74 – 89% правильних відповідей	дуже добре
6,0 – 7,9	6,0 – 7,9	60 – 73% правильних відповідей	добре
4,0 – 5,9	4,0 – 5,9	35 – 59 % правильних відповідей	достатньо
0 – 3,9	0 – 3,9	0-35 % правильних відповідей	незадовільно

7. Засоби діагностики успішності навчання

Методи навчання, які використовуються у процесі проведення занять, а також самостійних робіт за ОК:

- наочні: ілюстративний, та демонстраційний матеріал;
- інтерактивні: використання комп'ютерної техніки, офісних і спеціалізованих програм під час проведення лекцій, лабораторних занять, проблемне навчання, робота в малих групах, кейс-метод, проєктний метод,
- словесні: лекції у традиційному їх викладі, бесіда, дискусія;

- *практичні: лабораторні з виконанням лабораторних робіт для вивчення організації роботи закладів ресторанного господарства, створення раціональної організації праці в різних цехах - опрацювання з наступним захистом результатів виконаної роботи;*
- *самостійна робота: робота з навчально-методичними матеріалами, робота зі статистично-аналітичними звітами, складання планової та звітної документації, науково-дослідна робота студентів (методи пізнання, аналогій, оцінка, ілюстрація тощо), реферування, конспектування.*

8. Інформаційні ресурси

Базові (основні):

1. Бурдо А. К. Конспект лекцій з дисципліни "Організація виробництва в закладах ресторанного господарства з КП" [Електронний ресурс] : Галузь знань – 18 "Виробництво та технології". Спец. -181 "Харчові технології". Ступінь вищої освіти бакалавр. Освіт.-проф. програма "Технології ресторанного бізнесу" / А. К. Бурдо ; за ред. Л. М. Тележенко ; Каф. технології ресторанного і оздоровчого харчування. — Одеса : ОНТУ, 2021. — Електрон. текст. дані: 88 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.1678525>

2. Бурдо А. К. Методичні вказівки до виконання курсової роботи з дисципліни "Організація виробництва в закладах ресторанного господарства з КП" [Електронний ресурс] : для студентів спец. 181 "Харчові технології" ступеня вищої освіти бакалавр освіт.-проф. програми "Технології ресторанного бізнесу" ден. та заоч. форми навчання / А. К. Бурдо, С. О. Поплавська ; відп. за вип. Л. М. Тележенко ; Каф. технології ресторанного і оздоровчого харчування. — Одеса : ОНТУ, 2021. — Електрон. текст. дані: 60 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.1679218>

3. Бурдо А. К. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з дисципліни "Організація виробництва в закладах ресторанного господарства з КП" [Електронний ресурс] : для студентів спец. 181 "Харчові технології" ступеня вищої освіти бакалавр освіт.-проф. програми "Технології ресторанного бізнесу" ден. та заоч. форм навчання / А. К. Бурдо, М. С. Нападовська ; за ред., відп. за вип. Л. М. Тележенко ; Каф. технології ресторанного і оздоровчого харчування. — Одеса: ОНТУ, 2021. — Електрон. текст. дані: 77 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.1679185>

5. Методичні вказівки для діагностики рівня засвоєння програми модулів з дисципліни "Організація виробництва в закладах ресторанного господарства з КП" [Електронний ресурс] : для студентів спец. 181 "Харчові технології" ступеня вищої освіти бакалавр освіт.-проф. програми "Технології ресторанного бізнесу" ден. та заоч. форми навчання / А. К. Бурдо, М. С. Нападовська ; відп. за вип. Л. М. Тележенко ; Каф. технології ресторанного і оздоровчого харчування. — Одеса : ОНТУ, 2022. — 40 с. — Електрон. текст. дані.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.1904423>

6. Методичні вказівки до виконання індивідуальних завдань та самостійного вивчення дисципліни "Теоретичні основи харчових технологій" [Електронний ресурс] : для студентів спец. 181 "Харчові технології" ступеня вищ. освіти бакалавр. Освіт.-проф. програми "Технології ресторанного бізнесу", "Ресторанні технології здорового харчування" ден. та заоч. форм навчання / А. К. Бурдо ; за ред. Л. М. Тележенко ; Каф. технології ресторанного і оздоровчого харчування. — Одеса : ОНАХТ, 2021. — 20 с. — Електрон. текст. дані.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.1545572>

7. Архіпов, Віктор Віталійович. Організація ресторанного господарства [Текст] : навч. посіб. / В. В. Архіпов. — 3-тє вид. — Київ : ЦУЛ, 2021. — 280 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.1835186>

Додаткові:

1. ДСТУ 4281: 2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
2. ДСТУ 3862-99 Громадське харчування. Терміни та визначення.
3. ДБН В 2.2- 9- 99 Громадські будинки та споруди. Основні положення.
4. Черевко О.І. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу / О.І. Черевко, Л.П. Малюк, Г.В. Дейниченко. - Х. : Фавор ЛТД, 2003.-440 с.
5. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів для підприємств громадського харчування всіх форм власності. – К.: А.С.К., 2000. – 848 с.
6. Григурко І. О. Організація та планування виробництва в курсових та практичних роботах [Текст] : навч. посіб. / І. О. Григурко, М. Ф. Брендюля, С. М. Доценко. — Львів : Новий Світ-2000, 2007. — 232 с. — (Вища освіта в Україні).
7. Гриньова Валентина Миколаївна. Організація виробництва [Текст] : підручник / В. М. Гриньова, М. М. Салун. — Київ : Знання, 2009. — 582 с.
8. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник.: [для вищ.навч.закл.] / За ред.П'ятницької Н.О. – 2-ге вид. перероб. та допов. - К.: Центр учбової літератури, 2011 – 584 с.
9. Павлюченко Олена Станіславівна. Організація виробництва в закладах ресторанного господарства [Текст] : навч. посіб. / О. С. Павлюченко, А. В. Гавриш, Л. О. Шаран ; Нац. ун-т харч. технологій. — Київ : НУХТ, 2017. — 227 с. : табл., рис. — Бібліогр.: с. 221-222.
<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT-cnv.BibRecord.164436>
10. Ковешніков Володимир Сергійович. Організація готельно-ресторанної справи [Текст] : навч. посіб. / В. С. Ковешніков, М. П. Мальська, Х. Й. Роглев. — Київ : Кондор, 2015. — 752 с.
<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT-cnv.BibRecord.157356>

9. Політика освітнього компоненту

Політика всіх освітніх компонент в ОНТУ є уніфікованою та визначена з урахуванням законодавства України, [Корпоративному кодексу ОНТУ](#), [Кодексу академічної доброчесності ОНТУ](#), [Положення про організацію освітнього процесу ОНТУ](#), [Положення про порядок перезарахування результатів навчання \(навчальних дисциплін\) в ОНТУ](#), [вимог ISO 9001:2015 та роботодавців](#).

Викладач / ПІДПИСАНО / Алла БУРДО

Розглянуто та затверджено на засіданні кафедри технології ресторанного і оздоровчого харчування

Протокол від «12» квітня 2024 р. № 11.

В.о. завідувача кафедри ТРiОХ / ПІДПИСАНО / Геннадій ДІДУХ

ПОГОДЖЕНО:

Гарант ОП *Технології ресторанного бізнесу та здорового харчування*
доцент, кафедра ТРiОХ

/ ПІДПИСАНО / Марьяна КАШКАНО