

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



СИЛАБУС ОBOB'ЯЗKOBOrO OCBITHbOrO KOМПОНЕНTy

**«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» 12. 2024 р. протокол № 3.

Реєстраційний номер в навчальному відділі

1. Загальна інформація

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

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

Контакти:
[Профайл](#)
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», «Технології продукції ресторанного господарства», «Технологічне обладнання галузі».

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.

Інтегральна компетентність

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов виробничих умов підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства та у

процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій.

Загальні компетентності

K05. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.

Спеціальні (фахові) компетентності:

K25. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб.

Додаткові спеціальні (фахові) компетентності

K29*. Здатність планувати технологічний ланцюг, уміння організовувати процеси виробництва, надання і впровадження послуг та експертизи в закладах ресторанного господарства.

Програмні результати навчання:

ПР23. Мати звички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності.

ПР29*. Вміти впроваджувати раціональні методи організації виробництва та експертизи, надання основних та додаткових послуг у закладах ресторанного господарства..

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 овочового 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	Пояснювальна записка курсової роботи	20	20
2	Графічна частина курсової роботи: Складання технологічних схем приготування страв з меню закладу	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 заготівельних цехів	5	5
Розділ 4. Організація виробництва доготівельних 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](#).

Критерії оцінювання програмних результатів навчання здобувачів Підсумковий контроль – дифзалік

Курсова робота (оцінювання) (розділи 1-4)

4,5 - 5 балів	Розділ виконаний у повному обсязі, опис та аналіз зроблені правильно, висновки та рекомендації обґрунтовані	відмінно
4,0 - 4,4 балів	Розділ виконаний у повному обсязі, опис та аналіз зроблені правильно, висновки та рекомендації обґрунтовані, але допущені неточності	дуже добре
3,5 – 3,9 балів	Розділ виконаний у повному обсязі, опис та аналіз висновки та рекомендації зроблені, але допущені помилки	добре
2,1 – 3,4	Розділ виконаний у повному обсязі, опис та аналіз, висновки та	достатньо

балів	<i>рекомендації зроблені незадовільно, допущені грубі помилки</i>	
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	<i>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</i>	<i>відмінно</i>
------------------------	---	-----------------

	ситуаціях, вільне володіння науковими термінами, високу комунікативну культуру	
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 вміннями 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, вміннями 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	відмінно
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;	добре
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;	достатньо
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.	незадовільно

Лабораторні роботи (оцінювання однієї роботи)

<i>денна</i>	<i>заочна</i>		
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	2,4 – 2,9	Лабораторна відпрацьована, відповіді	достатньо

<i>балів</i>	<i>балів</i>	<i>незадовільні, допущені грубі помилки</i>	
0-2,3 балів	0-2,3 балів	<i>Лабораторна не відпрацьована або дані незадовільні відповіді</i>	незадовільно

Самостійна робота для денної (заочної) форми

<i>денна</i>	<i>заочна</i>		
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)

<i>денна</i>	<i>заочна</i>		
10,0-12,0	10,0-12,0	<i>90 - 100 % правильних відповідей</i>	відмінно
8,0 -9,9	8,0 -9,9	<i>74 – 89% правильних відповідей</i>	дуже добре
6,0 – 7,9	6,0 – 7,9	<i>60 – 73% правильних відповідей</i>	добре
4,0 – 5,9	4,0 – 5,9	<i>35 – 59 % правильних відповідей</i>	достатньо
0 – 3,9	0 – 3,9	<i>0-35 % правильних відповідей</i>	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, аналогії, 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 КР" [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 КР" [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 КР" [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. Брендуля, 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-cnrv.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-cnrv.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 «10 » грудня 2024 р. № 5.

В.о. завідувача кафедри ТРіОХ

ПІДПИСАНО Геннадій ДІДУХ

ПОГОДЖЕНО:

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

ПІДПИСАНО

Марьяна КАШКАНО