

Міністерство освіти і науки України  
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Кафедра технології ресторанного і  
оздоровчого харчування

**М Е Т О Д И Ч Н І В К А З І В К И**

до самостійної роботи студентів з обов'язкового освітнього компоненту

**«Проектування підприємств галузі з КП»**

для студентів, які навчаються за СВО «бакалавр» зі спеціальності

181 «Харчові технології» освітньої програми «Технології ресторанного  
бізнесу та здорового харчування»

Затверджено

Радою зі спеціальності

181 «Харчові технології»

галузь знань 18 «Виробництво та технології»

Протокол № 3 від 23.12.2024 р.

Методичні вказівки до самостійної роботи студентів з обов'язкового освітнього компоненту «Проектування підприємств галузі з КП» для студентів, які навчаються за СВО «бакалавр» зі спеціальності 181 «Харчові технології» освітньої програми «Технології ресторанного бізнесу та здорового харчування» / Укладач: І.М. Калугіна – Одеса: ОНТУ, 2024. – 14 с.

Укладач: І.М. Калугіна, канд. техн. наук, доцент

Відповідальний за випуск: в.о. зав. кафедрою ТР і ОХ  
Г.В. Дідух, канд. техн. наук, доцент

### Анотація освітнього компоненту

Основними завданнями вивчення ОК «Проектування підприємств галузі з КП» є систематизація, закріплення та поглиблення знань студентів щодо обраної спеціальності, а також перевірка спроможності застосовувати ці знання при постановці та вирішенні інженерно-технологічних, організаційних, інженерно-технічних, дослідних та проектних задач, що розробляються у курсовому та дипломному проекті, а також придбання майбутнім фахівцем наступних навичок, таких як:

- моделювання технологічних процесів на підставі розглядання технології як системи;
- розробка функціонально-технологічних схем підприємства, що проектується, які формують обсяг інженерних рішень на етапі виконання всіх розрахунків та прийняття компонувальних рішень;
- розв'язання проектних технологічних завдань із використанням ПЕОМ;
- розробка об'ємно-планувальної схеми будівлі, що відповідає технологічним процесам;
- проведення експертизи готових проектів.

У ході курсового проекту студент вирішує низку завдань:

- вивчає попит на окремі види продукції та послуг ресторанного господарства, обґрунтовує вибір типу, класу, потужності, передбачуваної форми власності підприємства харчування;
- розробляє концепцію розвитку підприємства, номенклатуру послуг у підприємстві, яке проектується виробничо-торгівельну структуру у залежності від типу та класу підприємства, яка повинна узгоджуватися з номенклатурою проєктованих послуг, розробляє або оптимізує асортимент продукції;
- складає науково-обґрунтовані меню або раціони харчування для різних контингентів споживачів;
- розраховує потребу підприємства у сировині, напівфабрикатах, матеріалах, устаткуванні, інвентарі, обладнанні;
- розробляє нові прогресивні, конкурентоспроможні технології або удосконалює існуючі технології виробництва страв, напоїв, кулінарних та кондитерських виробів, опрацьовує на них нормативну документацію;
- забезпечує раціональну організацію технологічних процесів на підприємствах харчування та спеціалізованих цехах по випуску напівфабрикатів та готової продукції, розробляє та обґрунтовує заходи щодо наукової організації режимів праці та відпочинку для робітників кожного цеху або відділення;
- впроваджує новітні методи виробництва продукції на підприємствах різного типу;
- проводить технологічні, інженерно-технічні розрахунки, складає поверхові плани підприємства з розташуванням та "прив'язкою" устаткування;
- приймає раціональні рішення об'ємно-планувальних схем будов, конструктивних елементів проєктованих будівель та реконструкції старих;

- широко використовує у роботі над проектом комп'ютерну техніку, володіючи сервісним програмним забезпеченням, прикладними програмами користувачів персональних комп'ютерів.

### **Мета освітнього компоненту**

Метою ОК «Проектування підприємств галузі з КП» є надання студентам комплексу теоретичних та практичних знань з проектування закладів ресторанного господарства, систематизація й розширення теоретичних та практичних знань про технологічні процеси, розробку, узгодження і затвердження проектної документації.

В результаті вивчення ОК «Проектування підприємств галузі з КП» студенти повинні

**знати:** - нові прогресивні, конкурентоспроможні технології проектування, проектну документацію;

- методи проектно-інженерних і технологічних розрахунків;
- сучасну концепцію проектування підприємств харчування;
- порядок розробки, узгодження і затвердження проектної документації;
- організаційно технологічні рішення, що забезпечують виконання основних принципів проектування;

- проводити технологічні, інженерно-технічні розрахунки, складати поверхові плани підприємства з розташуванням та "прив'язкою" устаткування.

**вміти:** - розробляти проекти експериментальних підприємств харчування та реконструкцій діючих, що виконуються за тематикою проектних організацій або заявками інших організацій, підприємств, інвесторів.

- проводити розширення асортименту або удосконалення технологічних процесів окремих видів чи групи страв, кулінарних або кондитерських виробів;

- самостійно обирати напрямок удосконалення продукту або процесу, що може бути пов'язане з використанням нових видів сировини, засобів та режимів обробки, нових видів устаткування, механізацією процесів, підвищенням якісних показників продукції, задоволенням споживчого попиту, управлінням якістю або вартістю виробництва продукту;

- виконувати проектні, технологічні, інженерно-технічні розрахунки;
- складати поверхові плани підприємства з розташуванням та "прив'язкою" устаткування;

- приймати раціональні рішення об'ємно-планувальних схем будов, конструктивних елементів проєктованих будівель та реконструкції існуючих.

### Зміст навчального матеріалу дисципліни

Тема	Зміст теми	Кількість лекц. годин	
		денна	заочна
<b>ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1. ПРОЕКТУВАННЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА</b>			
1.	Порядок розробки, узгодження й затвердження проектної документації	2	1
2.	Розробка концепції закладів ресторанного господарства й моделювання виробничих і технологічних процесів	2	1
3.	Розробка меню та виробничих програм закладів ресторанного господарства	2	1
4.	Проектно-технологічні розрахунки закладів ресторанного господарства	2	1
5.	Розрахунок та проектування складських приміщень	2	1
6.	Розрахунок та проектування заготівельних цехів	2	1
7.	Розрахунок та проектування доготівельних цехів	2	1
8.	Проектування торгових, допоміжних, службово-побутових і технічних приміщень	2	1
9.	Проектування технологічних ліній, підбір і компонування обладнання цехів. Розробка компонувальних рішень приміщень закладів ресторанного господарства	2	1
10.	Архитектурно-будівельні вимоги до проектування підприємств ресторанного господарства. Розробка об'ємно-планувального рішення підприємства	2	1
	<b>Разом за ОК:</b>	20	10

### Перелік практичних робіт

№ з/п.	Назва лабораторної роботи	Кількість годин	
		денна	заочна
1.	Моделювання виробничих і технологічних процесів підприємств ресторанного господарства	4	1
2.	Виконання організаційно-технологічних розрахунків. Розробка меню та виробничих програм закладів ресторанного господарства	4	1
3.	Розрахунок сировини. Проектування складської групи приміщень	4	1
4.	Проектування й розрахунок заготівельних цехів	4	1
5.	Проектування й розрахунок доготівельних цехів	4	1

6.	Проектування торгових, допоміжних, службово-побутових і технічних приміщень	4	1
7.	Проектування технологічних ліній. Принципи розміщення устаткування в цехах	4	1
8.	Компонування приміщень закладів ресторанного господарства	4	2
9.	Організаційно-технологічні рішення, що забезпечують виконання основних принципів технологічного проектування	4	1
10.	Розробка об'ємно-планувального рішення підприємства	4	1
11.	Розробка генерального плану закладу	4	1
<b>Всього за ОК:</b>		44	12

### Перелік завдань до самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна	денна
Опрацювати матеріал і дати письмові відповіді з питань:			
1.	Класифікація закладів ресторанної галузі відносно процесів проектування	1	2
2.	Моніторинг ринку та розробка концепції закладу	1	4
3.	Схема раціонального виробничого процесу підприємства	1	2
4.	Розробка виробничих програм підприємств ресторанного господарства відкритого типу	1	4
5.	Розробка виробничих програм підприємств ресторанного господарства закритого типу	1	4
6.	Види меню. Складання меню	1	2
7.	Класифікація підприємств ресторанної галузі відносно процесів проектування	1	2
8.	Особливості проектування складської групи приміщень	1	2
9.	Розрахунок виробничих програм заготівельних цехів	1	2
10.	Розрахунок обладнання заготівельних цехів	1	2
11.	Розрахунок виробничих програм доготівельних цехів	1	4
12.	Розрахунок обладнання гарячого цеху	1	2
13.	Розрахунок обладнання холодного цеху	1	2
14.	Проектування кондитерського цеху	1	2
15.	Проектування заготівельних підприємств	1	2
16.	Проектування борошняного цеху	1	2
17.	Проектування ресторану	1	2
18.	Проектування ресторану при готелі	1	2
19.	Проектування загальнодоступної дієтичної їдальні	1	2

20.	Проектування загальнодоступної їдальні	1	2
21.	Проектування кафе	1	2
22.	Проектування робочої їдальні	1	2
23.	Проектування їдальні санаторію	1	2
24.	Проектування їдальні бази відпочинку, дитячого табору	1	2
25.	Проектування закусокних	1	2
26.	Суть проектування, його мета й завдання. Види проектування.	-	2
27.	Типізація, спеціалізація, уніфікація в проектуванні.	-	2
28.	Аналіз та синтез в проектуванні	-	2
29.	Прогнозування попиту на різні види послуг	-	2
30.	Взаємозв'язок виробничих приміщень	1	2
31.	Курсовий проект	60	60
	Всього	86	128

### Система оцінювання та вимоги

Контроль успішності навчання здобувачів проводиться у форматі підсумкового контролю.

Підсумковий контроль – *диф. залік*

#### Нарахування балів:

Вид роботи, що підлягає контролю	Максимальна кількість оціночних балів	
	Денна	Заочна
<b>Змістовний модуль 1. Проектування підприємств галузі з КП</b>		
<b>Практичні роботи*</b>	33	9
<b>Самостійна робота*</b>	12	36
Модульна контрольна робота	25	25
<b>Курсовий проект</b>	30	30
<b>Всього</b>	<b>100,0</b>	<b>100,0</b>

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

**Критерії оцінювання програмних результатів навчання здобувачів**  
**Модульна контрольна робота**

20-25 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	відмінно
14-19 балів	якщо здобувач виявляє дещо обмежені знання навчального матеріалу, допускає окремі несуттєві помилки й неточності	дуже добре
8-13 бали	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	задовільно
0-7 балів	якщо здобувач не володіє необхідними знаннями, уміннями й навичками, науковими термінами, демонструє низький рівень комунікативної культури	незадовільно

**Лабораторні роботи**

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

**Самостійна робота для денної форми навчання**

10,0 –12,0 балів	Самостійна робота відпрацьована та вчасно захищена, надані повні обґрунтовані відповіді	відмінно
8,0 – 9,9 балів	Самостійна робота відпрацьована та вчасно захищена, при відповіді допущені неточності	дуже добре
6,0 – 7,9 балів	Самостійна робота відпрацьована, відповіді неповні, допущені помилки	добре
3,0 – 5,9 балів	Самостійна робота відпрацьована, відповіді незадовільні, допущені грубі помилки	достатньо



<b>0 – 2,9 балів</b>	Самостійна робота не відпрацьована або дані незадовільні відповіді	незадовільно
----------------------	--	--------------

### Самостійна робота для заочної форми навчання

<b>30,0 – 36,0 балів</b>	Самостійна робота відпрацьована та вчасно захищена, надані повні обґрунтовані відповіді	відмінно
<b>22,0 – 29,9 балів</b>	Самостійна робота відпрацьована та вчасно захищена, при відповіді допущені неточності	дуже добре
<b>16,0 – 21,9 балів</b>	Самостійна робота відпрацьована, відповіді неповні, допущені помилки	добре
<b>10,0 – 15,9 балів</b>	Самостійна робота відпрацьована, відповіді незадовільні, допущені грубі помилки	достатньо
<b>0 – 9,9 балів</b>	Самостійна робота не відпрацьована або дані незадовільні відповіді	незадовільно

### Курсовий проект

<b>27-30 балів</b>	Курсовий проект виконано в повному обсязі, згідно методичних вказівок. Систематичне дотримання під час виконання проекту індивідуального плану, завдань і вказівок керівника. Охайність в роботі з документами, у виконанні графічної частини. Вчасний або достроковий захист курсового проекту. Якщо під час захисту курсового проекту 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 та технологічними термінами, високу комунікативну культуру.	відмінно
<b>23-26 балів</b>	Виконання здобувачем методичних рекомендацій, щодо оформлення та розрахунків курсового проекту, дотримання під час виконання проекту індивідуального плану, завдань і вказівок керівника. Повне виконання курсового проекту, проте присутні незначні помилки у оформленні документації, які в цілому не вплинули на якість курсового проекту. Якщо під час захисту курсового проекту здобувач виявляє дещо обмежені знання навчального матеріалу, допускає окремі несуттєві помилки й неточності.	дуже добре
<b>18-22 бали</b>	Курсовий проект виконано в повному обсязі, згідно методичних вказівок. Якщо під час захисту	добре

	курсого проекту здобувач виявляє дещо обмежені знання навчального матеріалу, допускає окремі несуттєві помилки й неточності. Не суттєві похибки у розрахунках та графічній частини.	
<b>10-17 балів</b>	Неповне виконання здобувачем методичних рекомендацій, щодо оформлення курсого проекту, індивідуального плану, завдань і вказівок керівника. Похибки у розрахунках та графічній частини. Неохайне виконання графічної частини.	задовільно
<b>0-9 балів</b>	Відсутність матеріалів курсого проекту	незадовільно

### **Матеріали для діагностики рівня засвоєння програми модулів з дисципліни**

#### **Змістовий модуль 1. Проектування закладів ресторанного господарства**

1. Яка мета проектування?
2. Класифікація підприємств харчування.
3. Який проект називають типовим?
4. Охарактеризуйте сучасну концептуальну модель проектування підприємств харчування.
5. Конструктивні принципи проектування підприємств харчування.
6. Алгоритм проектування підприємств харчування.
7. Роль маркетингових досліджень у проектуванні підприємств харчування.
8. Мета розробки ТЕО.
9. Мета проектування процесу реалізації продукції.
10. Мета проектування процесу організації споживання продукції.
11. Який документ регламентує порядок розробки, узгодження й затвердження проектної документації?
12. Що називається проектуванням?
13. Які напрямки проектування вам відомі?
14. Які види проектування використовуються в практичній діяльності за сучасних умов?
15. Що є метою проектування підприємств харчування?
16. Який вид проектування називається технологічним?
17. Які види проектування є базовими для проектування підприємств харчування?
18. Які види проектування використовуються під час розробки технічної характеристики виробництва?
19. Які види проектування використовуються під час розробки проекту будинку й інженерно-технічних комунікацій?
20. Які вимоги пред'являються до проектування підприємств харчування?
21. Суть функціонально-технологічної класифікації підприємств

харчування.

22. Суть архітектурно-будівельної класифікації підприємств харчування.
23. Які етапи виділяються в технологічному проектуванні?
24. Яка мета моделювання виробничих процесів при проектуванні підприємств харчування?
25. Які кількісні характеристики встановлюються на етапі виконання інженерних розрахунків?
26. Які приміщення належать до торговельної групи?
27. Які приміщення належать до складської групи?
28. Які приміщення належать до адміністративно-побутової групи?
29. Які приміщення належать до технічних?
30. Як враховується взаємозв'язок виробничих цехів на етапі розробки компонувальних рішень?
31. Як враховується взаємозв'язок виробничих цехів з торговою групою на етапі розробки компонувальних рішень?
32. Які складські приміщення належать до охолоджуваних?
33. Які складські приміщення належать до неохолоджуваних?
34. Які фактори враховуються під час проектування охолоджуваних складських приміщень?
35. Які фактори враховуються під час проектування неохолоджуваних складських приміщень?

## **Змістовий модуль 2. Курсовий проект з «Проектування закладів ресторанного господарства»**

36. Яким чином виробляється розрахунок складських приміщень?
37. Які виробничі цехи вам відомі?
38. Від чого залежить потужність виробничих цехів, що проектуються?
39. Які технологічні процеси проектуються в заготівельних цехах?
40. Які технологічні процеси проектуються в доготівельних цехах?
41. Які вимоги пред'являються до проектування технологічних процесів?
42. Від чого залежить підбір устаткування в цехах, що проектуються?
43. Які технологічні принципи лежать в основі розробки компонування приміщень підприємств харчування?
44. Від чого залежить вибір рішення планування підприємства?
45. Які вимоги ставляться до компонування буфетів?
46. Які вимоги ставляться до компонування групи адміністративних приміщень?
47. Перелічіть основні принципи розміщення технологічного устаткування?
48. Які вимоги ставляться до компонування технологічних ліній?
49. Як розраховується площа будинку підприємства, що проектується?
50. Від яких чинників залежить поверховість підприємства?
51. Які вимоги ставляться до компонування групи складських приміщень?

52. Які вимоги ставляться до компонування охолоджуваних камер?
53. Де розміщують приміщення для збереження картоплі й овочів?
54. Які вимоги ставляться до компонування групи виробничих приміщень?
55. Які вимоги ставляться до компонування торговельних приміщень?
56. Які фактори впливають на вибір об'ємно-планувальних параметрів будинку?
57. Які типи об'ємно-планувальних схем підприємств харчування вам відомі?
58. Суть сучасних підходів до модернізації виробництва підприємств харчування?
59. З якою метою виробляється експертиза проекту підприємства харчування?
60. Від чого залежить вибір рішення планування підприємства?
61. Від яких чинників залежить поверховість підприємства?
62. Як розраховується площа будинку підприємства, що проектується?
63. Які вимоги ставляться до компонування групи складських приміщень?
64. **Які** вимоги ставляться до компонування охолоджуваних камер?
65. Які технологічні принципи лежать в основі розробки компонування приміщень підприємств харчування?
66. Де розміщують приміщення для збереження картоплі й овочів?
67. Які вимоги ставляться до компонування буфетів?
68. Які вимоги ставляться до компонування групи виробничих приміщень?
69. Які вимоги ставляться до компонування торговельних приміщень?

### Рекомендована література

1. Проектування закладів ресторанного господарства [Текст] : навч. посіб. / І. М. Калугіна, А. Д. Салавеліс, О. О. Фесенко, В. М. Лисюк. — Одеса : Освіта України, 2019. — 308 с. : табл., рис. — Бібліогр.: с. 242-250. ISBN 978-617-7366-79-8 <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ-cnv.BibRecord.167016>
2. Методичні вказівки до виконання курсового проекту з обов'язкового освітнього компоненту "Проектування підприємств в галузі з КП" [Електронний ресурс] : для студентів, які навчаються за СВО "бакалавр" зі спец. 181 "Харчові технології" освітньої програми "Технології ресторанного бізнесу та здорового харчування" / І. М. Калугіна, А. Д. Салавеліс, С. О. Поплавська ; відп. за вип. Г. В. Дідух ; Каф. технології ресторанного і оздоровчого харчування. — Одеса : ОНТУ, 2024. — 59 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ.2273895>
3. Методичні вказівки до виконання кваліфікаційної роботи [Електронний ресурс] : для студентів, які навчаються за СВО "бакалавр" зі спец. 181 "Харчові

технології" освітньої програми "Технології ресторанного бізнесу та здорового харчування" ден. та заоч. форм навчання / І. М. Калугіна, Г. В. Дідух, О. О. Коханівська ; відп. за вип. Г. В. Дідух ; Каф. технології ресторанного і оздоровчого харчування. — Одеса : ОНТУ, 2024. — 64 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2889352>

4. Методичні вказівки до виконання кваліфікаційної роботи бакалавра "Проектування їдалень закладів дошкільного та шкільного харчування" [Електронний ресурс] : для студентів, які навчаються за СВО "бакалавр" зі спец. 181 "Харчові технології" освітньої програми "Технології ресторанного бізнесу та здорового харчування" ден. та заоч. форм навчання / А. Д. Салавеліс, І. М. Калугіна, С. О. Поплавська ; відп. за вип. Г. В. Дідух ; Каф. технології ресторанного і оздоровчого харчування. — Одеса : ОНТУ, 2024. — 68 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2889302>

5. Методичні вказівки до оформлення кваліфікаційної роботи магістра [Електронний ресурс] : для студентів, які навчаються за СВО "магістр" спец. 181 "Харчові технології" освітньої програми "Інноваційні технології ресторанного бізнесу" ден. та заоч. форм навчання / І. М. Калугіна, Л. М. Тележенко, А. Д. Салавеліс, С. О. Поплавська ; відп. за вип. Л. М. Тележенко ; Каф. технології ресторанного і оздоровчого харчування. — Одеса : ОНТУ, 2023. — 28 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2044178>

6. Експертиза харчової продукції у закладах ресторанного господарства [Текст] : навч. посіб. / І. М. Калугіна, Л. М. Тележенко, С. О. Поплавська ; Одес. нац. технол. ун-т. — Одеса : Освіта України, 2024. — 204 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2810306>

7. Методичні вказівки до самостійної роботи студентів з дисципліни "Проектування підприємств в галузі з КП" [Електронний ресурс] : для студентів галузі знань 18 "Виробництво та технології" спец. 181 "Харчові технології" СВО "Бакалавр", та освіт.-проф. програми "Технології ресторанного бізнесу" ден. та заоч. форм навчання / І. М. Калугіна, А. Д. Салавеліс, С. О. Поплавська ; відп. за вип. Л. М. Тележенко ; Каф. технології ресторанного і оздоровчого харчування. — Одеса : ОНТУ, 2021. — 45 с. — Електрон. текст. дані.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1954189>

8. Методичні вказівки до виконання дипломного проекту [Електронний ресурс] : для студентів, які навчаються за СВО "бакалавр" зі спец. 181 "Харчові технології" освіт. програми "Харчові технології та інженерія" ден. та заоч. форм навчання / І. М. Калугіна, А. Д. Салавеліс, С. О. Поплавська ; відп. за вип. Л. М. Тележенко ; Каф. технології ресторанного і оздоровчого харчування. — Одеса : ОНАХТ, 2021. — 62 с. — Електрон. текст. дані.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.1613263>

9. Методичні вказівки до виконання кваліфікаційної роботи магістрів [Електронний ресурс] : спец. 181 "Харчові технології" галузь знань 18 "Виробництво та технології" СВО "Магістр", освіт.-проф. програми "Інноваційні технології ресторанного бізнесу" ден. та заоч. форм навчання / А. Д. Салавеліс, І. М. Калугіна, С. О. Поплавська, О. В. Землякова ; відп. за вип. Л. М. Тележенко ; Каф. технології ресторанного і оздоровчого харчування. — Одеса : ОНАХТ, 2021. — 25 с. — Електрон. текст. дані.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.1954211>

10. Методичні вказівки до виконання практичних робіт з курсу "Проектування підприємств галузі з основами САПР" [Електронний ресурс] : для студентів, які навчаються за СВО "бакалавр", зі спец. 181 "Харчові технології" освіт. програми "Харчові технології та інженерія" ден. та заоч. форм навчання / І. М. Калугіна, А. Д. Салавеліс, С. О. Поплавська ; відп. за вип. Л. М. Тележенко ; Каф. технології ресторанного і оздоровчого харчування. — Одеса : ОНАХТ, 2020. — 81 с. — Електрон. текст. дані.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.1378336>

11. Етнічні кухні [Текст] : навч. посіб. / І. М. Калугіна, Л. М. Тележенко, С. О. Поплавська. — Одеса : Освіта України, 2022. — 308 с. — Бібліогр.: с. 301-306.

ISBN 978-617-7111-94-7 <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.1883768>

12. Збірник рецептур страв національних кухонь для підприємств громадського харчування. – К.: Вища школа, 2006.

13. Черевко О.І. та ін. Технологічне проектування підприємств харчування: Навч. Посібник/ Харк. держ. ун-т харрч. та торгівлі. - Харків: « ДИАСофтЮП», 2002. - 848 с.

14. Методичні вказівки до виконання курсового проекту з курсу "Інноваційні технології галузі з КП" [Електронний ресурс] : для студентів СВО "магістр", зі спец. 181 "Харчові технології", спеціалізації "Інноваційні технології ресторанного бізнесу", галузь знань 18 "Виробництво та технології" / І. М. Калугіна, А. Д. Салавеліс, С. В. Кисельов, С. О. Поплавська ; відп. за вип. Л. М. Тележенко ; Каф. технології ресторан. і оздоров. харчування. — Одеса : ОНАХТ, 2019. — Електрон. текст. дані : 68 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT-cnv.BibRecord.165665>

## ВИТЯГ

з протоколу № 3

засідання Ради зі спеціальності 181 «Харчові технології»

галузь знань 18 «Виробництво та технології»

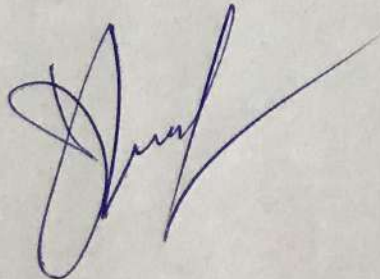
від «23» 12 2024 р.

**СЛУХАЛИ:** про зміст методичних вказівок до самостійної роботи студентів з обов'язкового освітнього компоненту «Проектування підприємств галузі з КП» для студентів, які навчаються за СВО «бакалавр» зі спеціальності 181 «Харчові технології» освітньої програми «Технології ресторанного бізнесу та здорового харчування».

Укладач – Калугіна І.М.

**УХВАЛИЛИ:** затвердити зміст методичних вказівок до самостійної роботи студентів з обов'язкового освітнього компоненту «Проектування підприємств галузі з КП» для студентів, які навчаються за СВО «бакалавр» зі спеціальності 181 «Харчові технології» освітньої програми «Технології ресторанного бізнесу та здорового харчування» та рекомендувати до видання.

Голова Ради  
д.т.н., проф.



Богдан ЄГОРОВ

Секретар ради,  
к.т.н., доц.



Ірина МЕЛЬНИК