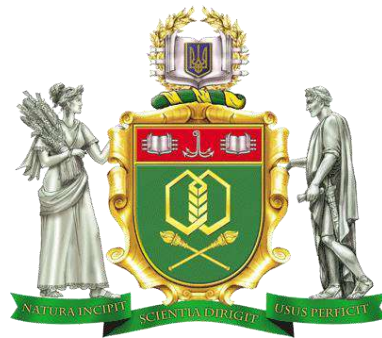


МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ



СИЛАБУС ОBOB'ЯЗKOBOTO OCBITHЬOTO KOМПОНЕНТУ

**«АТЕСТАЦІЯ: ПІДГОТОВКА ТА ЗАХИСТ КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ
РОБОТИ МАГІСТРА»**

Мова навчання – *українська*

Шифр та найменування галузі знань **G Інженерія, виробництво та будівництво**

Код та найменування спеціальності **G13 Харчові технології**

Освітньо-професійна програма *Інноваційні технології ресторанного та
оздоровчого харчування*

Ступінь вищої освіти *магістр*

Затверджено на засіданні
Методичної Ради зі спеціальності *G13 Харчові технології*
галузі знань *G Інженерія, виробництво та будівництво*
«11» 06. 2025 р. протокол №6

Реєстраційний номер в навчальному відділі

K04-14/2025-26

1. Загальна інформація

Кафедра: Технології ресторанного і оздоровчого харчування

Викладач: Калугіна Ірина Михайлівна, доцент кафедри технології ресторанного і оздоровчого харчування, кандидат технічних наук

Профайл: **Контакти:**

ik101273@gmail.com,
+380677711700



Освітній компонент «Атестація: підготовка та захист кваліфікаційної роботи магістра» викладається на другому курсі у третьому семестрі для денної та заочної форм навчання

Кількість: кредитів - 21,0 годин – 630

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	практичні
денна		0	0
заочна		0	0
Самостійна робота, годин	Денна - 630	Заочна - 630	

Розклад занять

2. Анотація освітнього компоненту

Освітній компонент «Атестація: підготовка та захист кваліфікаційної роботи магістра» розглядає питання систематизації, закріплення та поглиблення знань студентів щодо обраної спеціальності, а також перевірка спроможності застосовувати ці знання при постановці та вирішенні інженерно-технологічних, організаційних, технічних, дослідних та проектних задач, що розробляються у кваліфікаційній роботі, формування у них на базі одержаних в ОНТУ знань, професійних умінь та навичок для прийняття самостійних рішень під час роботи в реальних ринкових і виробничих умовах, виховання потреби систематично поновлювати свої знання та творчо їх застосовувати в практичній діяльності.

Кваліфікаційних робота є найважливішою формою самостійної роботи студента, у процесі якої він одержує знання, вміння та навички у проведенні дослідних, проектних, розрахункових та інших видів робіт, притаманних технологу. Тематика кваліфікаційних робіт бакалаврів повинна бути актуальною та мати реальний характер, враховувати науково-технічний прогрес, проблеми виробництва високоякісної продукції ресторанного господарства.

Теми кваліфікаційних робіт магістрів, які виконуються на випусковій кафедрі технології ресторанного і оздоровчого харчування можна поділити за двома напрямками:

1. Оригінальне наукове дослідження магістра, щодо розробки нових технологій приготування страв та напоїв, кулінарних виробів і напівфабрикатів або удосконалення існуючих технологій, рецептур тощо, з впровадженням у виробництво діючих підприємств ресторанної галузі. Як правило, такі теми є продовженням науково-дослідної роботи студентів за попередні роки, включають результати досліджень технологічних процесів, вивчення фізико - хімічних, органолептичних показників якості сировини, напівфабрикатів, готової продукції. Для впровадження цих технологій студенти можуть обирати та проектувати різні типи підприємств ресторанної галузі, а також виконувати їх реконструкцію.

2. Інноваційний проект розвитку закладу ресторанної галузі. В рамках цієї роботи студент розробляє інноваційний проект будівництва або реконструкції закладу ресторанної галузі, заготівельного підприємства або спеціалізованого цеху з розширенням асортименту або удосконаленням технологічних процесів

окремих видів чи групи страв, кулінарних або кондитерських виробів, впровадженням нових технологій приготування страв і напоїв, новітньої концепції закладу, ефективних моделей організації виробництва, перспективних інженерно-організаційних і компонувальних рішень, нових методів обслуговування відвідувачів, роботи персоналу, сучасного обладнання та технологічних ліній тощо.

3. Мета освітнього компоненту

Метою ОК «Атестація: підготовка та захист кваліфікаційної роботи магістра» є: оволодіння методологією творчого вирішення (розв'язання) сучасних проблем (задач) наукового та(або) прикладного характеру на основі отриманих знань, професійних умінь та навичок відповідно до вимог стандартів вищої освіти; встановлення відповідності результатів навчання здобувачів вищої освіти та підтвердження сформованості у них компетентностей відповідно до вимог освітньої програми.

Завдання кваліфікаційних робіт:

- систематизація, закріплення і розширення теоретичних знань, отриманих у процесі навчання за освітньою програмою, та їх практичне використання при вирішенні конкретних інженерних, наукових, економіко- соціальних і виробничих питань у певній галузі професійної діяльності;
- розвиток навичок самостійної роботи, оволодіння методикою досліджень та експериментування, фізичного або математичного моделювання, використання сучасних інформаційних технологій у процесі розв'язання задач, які передбачені завданням кваліфікаційної роботи магістра;
- набуття досвіду представлення та публічного захисту результатів своєї діяльності;
- визначення відповідності рівня підготовки випускника вимогам освітньої програми, його готовності та спроможності до самостійної роботи в умовах ринкової економіки, сучасного виробництва, прогресу науки, техніки та культури.

У результаті проходження ОК «Атестація: підготовка та захист кваліфікаційної роботи магістра» студенти повинні

знати:

- нові прогресивні, конкурентоспроможні технології приготування страв, 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 устаткування.

вміти:

- розробляти нові технології приготування страв та напоїв, кулінарних виробів і напівфабрикатів або удосконалення існуючих технологій, рецептур тощо, з впровадженням у виробництво діючих підприємств ресторанної галузі
- розробляти інноваційний проект будівництва або реконструкції закладу ресторанної галузі, заготівельного підприємства або спеціалізованого цеху з розширенням асортименту або удосконаленням технологічних процесів окремих видів чи групи страв, кулінарних або кондитерських виробів, впровадженням нових технологій приготування страв і напоїв, новітньої концепції закладу, ефективних моделей організації виробництва, перспективних інженерно-організаційних і компонувальних рішень, нових методів обслуговування відвідувачів, роботи персоналу, сучасного обладнання та технологічних ліній тощо.
- 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.
- подавати свої пропозиції та робити висновки щодо покращення роботи підприємства.

4. Компетентності та програмні результати навчання

У результаті вивчення освітнього компонента «Атестація: підготовка та захист кваліфікаційної роботи магістра» здобувач вищої освіти отримує наступні програмні компетентності та програмні результати навчання, які визначені в [Стандарті вищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології](#) та [освітньо-професійній програмі «Інноваційні технології ресторанного та оздоровчого харчування»](#) підготовки магістрів.

Інтегральна компетентність:

ІК-1. Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, вирішувати проблеми в процесі навчання та професійної діяльності, що корелює з вмінням проводити аналіз та синтез явищ і процесів, базуючись на основних логічних аргументах та перевірених фактів; організовувати та проводити внутрішній аудит та контроль якості харчових підприємств, закладів ресторанного господарства та закладів рекреаційного спрямування.

Загальні компетентності:

- | | |
|------------|--|
| ЗК1 | Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. |
| ЗК2 | Здатність проводити дослідження на відповідному рівні. |
| ЗК3 | Здатність генерувати нові ідеї (креативність). |
| ЗК4 | Здатність діяти соціально відповідально та свідомо. |
| ЗК5 | Здатність працювати в міжнародному контексті. |

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:

- | | |
|-------------|--|
| СК1 | Здатність обирати та застосовувати спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, науково-обґрунтовані методи та програмне забезпечення для проведення наукових досліджень у сфері харчових технологій. |
| СК2 | Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі. |
| СК3 | Здатність захищати інтелектуальну власність у сфері харчових технологій. |
| СК4 | Здатність розробляти програми ефективного функціонування підприємств харчової промисловості та/або закладів ресторанного господарства відповідно до прогнозів розвитку галузі в умовах глобалізації. |
| СК5 | Здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проєктів. |
| СК6 | Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі. |
| СК7* | Здатність розробляти інноваційні заходи щодо покращення складу продукції ресторанного та оздоровчого харчування завдяки використанню функціональних інгредієнтів для забезпечення здорового та подовження активного життя людини. |
| СК8* | Здатність виявляти технологічні проблеми та аргументовано пропонувати шляхи їх вирішення, впроваджувати інноваційні заходи з удосконалення технологій, спрямовані на підвищення ресурсозбереження і поліпшення якості та складу продукції у сфері ресторанного господарства. |

Програмні результати навчання:

- РН1** Відшукувати, систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій.
- РН2** Приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи у сфері харчових технологій, у тому числі у невизначених ситуаціях та за наявності ризиків, а також в міждисциплінарних контекстах.
- РН3** Застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти, у тому числі математичне і комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач у харчових технологіях.
- РН4** Застосовувати статистичні методи обробки експериментальних даних в галузі харчових технологій, використовувати спеціалізоване програмне забезпечення для обробки експериментальних даних.
- РН5** Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій.
- РН6** Розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств галузі на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки.
- РН7** Мати спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері харчових технологій, зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефаківців.
- РН8** Здійснювати захист інтелектуальної власності у сфері харчових технологій, виконувати відповідні патентні дослідження, готувати документи на отримання патентів на винаходи і корисні моделі.
- РН9** Вільно володіти державною та іноземною мовами для обговорення професійної діяльності, результатів досліджень та інновацій у сфері харчових технологій.
- РН10** Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки.
- РН11** Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів.
- РН12*** Вміти обґрунтовувати удосконалення технологій та створювати новітні продукти харчування для закладів ресторанного господарства на основі отриманих результатів наукових досліджень для забезпечення населення здоровими та безпечними продуктами харчування.
- РН13*** Вміти комплексно оцінювати існуючі технології, обґрунтовувати технологічні заходи для їх удосконалення, раціоналізації технологічних процесів та покращення якості продукції закладів ресторанного господарства для підвищення ефективності, конкурентоздатності підприємств галузі та сталого розвитку країни.

5. Інформаційний обсяг ОК «Атестація: підготовка та захист кваліфікаційної роботи магістра»

5.1. Перелік завдань до самостійної роботи кваліфікаційної роботи магістра за тематикою «Оригінальне наукове дослідження магістра»

№ з/п	Назва теми	Кількість год.	
		денна	заочна
1.	Виконання розділів пояснювальної записки кваліфікаційної роботи магістра: Розділ 1. Техніко-економічне обґрунтування бізнес-ідеї	30	30
2.	Розділ 2. Літературно-патентний огляд стану і шляхів вирішення поставленої проблеми	100	100

№ з/п	Назва теми	Кількість год.	
		денна	заочна
3.	Розділ 3. Методи та об'єкти досліджень 3.1 Об'єкти дослідження 3.2 Методи досліджень 3.3 Експериментальна база дослідження	60	60
4.	Розділ 4. Результати дослідження та їх аналіз	200	200
5.	Розділ 5. Технологічний розділ та впровадження технології 5.1. Розробка рецептури та технології страви 5.2 Розробка концепції підприємства 5.3 Складання меню і розробка виробничої програми підприємства 5.4 Впровадження нової технології у виробництво	100	100
6.	Розділ 6. Охорона праці та цивільний захист робочих та службовців у надзвичайних ситуаціях	20	20
7.	Розділ 7. Фінансовий аналіз та оцінка інвестицій	20	20
8.	Висновки та рекомендації	20	20
9.	Оформлення пояснювальної записки кваліфікаційної роботи	20	20
10.	Виконання графічної частини кваліфікаційної роботи	20	20
11.	Оформлення презентації та доповіді	20	20
12.	Підготовка до захисту та захист кваліфікаційної роботи	20	20
	Разом за ОК:	630	630

5.2. Перелік завдань до самостійної роботи кваліфікаційної роботи магістра за тематикою «Інноваційний проект розвитку закладу ресторанної галузі»

№ з/п	Назва теми	Кількість год.	
		денна	заочна
1.	Виконання розділів пояснювальної записки кваліфікаційної роботи магістра: Розділ 1. Аналіз регіонального ринку послуг ресторанного бізнесу заданого регіону й вибір типу закладу ресторанної галузі 1.1 Технічна та економічна характеристика закладу ресторанної галузі 1.2 Техніко-економічне обґрунтування бізнес-ідеї проекту створення нового закладу ресторанної галузі	30	30
2.	Розділ 2. Науковий розділ 2.1. Літературно-патентний пошук 2.2. Об'єкти і методи дослідження 2.3. Розробка технології страви для здорового харчування 2.4. Висновки за результатами досліджень та рекомендації щодо впровадження розробленої продукції у виробництво	140	140
3.	Розділ 3. Технологічний розділ 3.1. Розробка концепції підприємства 3.2. Виробнича програма підприємства 3.3. Проектування складського господарства 3.4. Проектування заготівельних цехів 3.4.1. Розрахунок виробничих програм цехів 3.4.2. Розрахунок обладнання 3.4.3. Розрахунок чисельності робочого персоналу 3.4.4. Розрахунок площі цехів 3.5. Проектування доготівельних цехів 3.5.1. Розрахунок виробничих програм цехів 3.5.2. Розрахунок обладнання	200	200

№ з/п	Назва теми	Кількість год.	
		денна	заочна
	3.5.3. Розрахунок чисельності робочого персоналу 3.5.4. Розрахунок площі цехів 3.6. Проектування торгових, допоміжних, адміністративно-побутових і технічних приміщень 3.7. Організація роботи підприємства 3.7.1. Організація виробництва. Контроль якості продукції 3.7.2. Організація обслуговування відвідувачів. Додаткові послуги на підприємстві 3.8. Об'ємно-планувальне рішення підприємства		
4.	Розділ 4. Інженерно-будівельний розділ	20	20
5.	Розділ 5. Охорона праці та цивільний захист робочих та службовців у надзвичайних ситуаціях	20	20
6.	Розділ 6. Охорона навколишнього середовища	20	20
7.	Розділ 7. Фінансовий аналіз та оцінка інвестицій	20	20
8.	Висновки та рекомендації	20	20
9.	Оформлення пояснювальної записки кваліфікаційної роботи	20	20
10.	Виконання графічної частини кваліфікаційної роботи	100	100
11.	Оформлення презентації та доповіді	20	20
12.	Підготовка до захисту та захист кваліфікаційної роботи	20	20
	Разом за ОК:	630	630

5. Система оцінювання та вимоги

Контроль успішності навчання здобувачів проводиться у форматі підсумкового контролю.
Підсумковий контроль – *Публічний захист*

Нарахування балів:

Вид роботи, що підлягає контролю	Максимальна кількість оціночних балів
Підготовка кваліфікаційної роботи	50
Захист кваліфікаційної роботи	50
Всього	100

Критерії оцінювання програмних результатів навчання здобувачів

Підготовка кваліфікаційної роботи

41-50 балів	Кваліфікаційна робота виконана в повному обсязі, згідно методичних вказівок. Систематичне дотримання під час виконання роботи індивідуального плану, завдань керівника. Самостійність в роботі з документами, у виконанні розрахунків та графічної частини. Вчасне та повне виконання усіх розділів кваліфікаційної роботи та подавання її на захист	відмінно
31-40 балів	Виконання здобувачем методичних рекомендацій, щодо оформлення та розрахунків кваліфікаційної роботи, дотримання під час виконання роботи індивідуального плану, завдань і вказівок керівника. Повне виконання кваліфікаційної роботи, проте присутні незначні помилки у оформленні документації, які в цілому не вплинули на якість кваліфікаційної роботи.	дуже добре
20-30 балів	Кваліфікаційна робота виконана в повному обсязі, згідно методичних вказівок. Якщо під час захисту кваліфікаційної	добре

	роботи здобувач виявляє дещо обмежені знання навчального матеріалу, допускає окремі несуттєві помилки й неточності. Не суттєві похибки у розрахунках та графічній частини.	
10-19 балів	Неповне виконання здобувачем методичних рекомендацій, щодо оформлення кваліфікаційної роботи, індивідуального плану, завдань і вказівок керівника. Похибки у розрахунках та графічній частини. Неохайне виконання графічної частини.	задовільно
0-9 балів	Відсутність матеріалів кваліфікаційної роботи	незадовільно

Захист кваліфікаційної роботи

41-50 балів	Здобувач під час захисту кваліфікаційної роботи виявляє всебічні, систематизовані, глибокі знання щодо матеріалу пояснювальної записки та графічної частини роботи; демонструє грамотне та логічне викладення інформації; показує повні й глибокі знання 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
31-40 балів	Здобувач під час захисту кваліфікаційної роботи виявляє повні знання щодо матеріалу пояснювальної записки та графічної частини роботи; при відповіді на питання комісії викладає матеріал у певній логічній послідовності, допускає: не більше 1-2 незначних помилок (через неуважність, обмовки), які сам виправляє; деяку неповноту відповіді.	дуже добре
20-30 бали	Здобувач під час захисту кваліфікаційної роботи виявляє: не досить повні знання щодо матеріалу пояснювальної записки та графічної частини роботи; не здатність відповісти на всі питання комісії; наявність не більше 1-2 суттєвих помилок (наприкладі невміння використовувати знання в конкретній практичній ситуації); вірна, але неповна відповідь.	добре
10-19 балів	Здобувач під час захисту кваліфікаційної роботи виявляє: нерозуміння більшої або найбільш суттєвої частини матеріалу зазначеного у роботі; суттєві помилки, які не виправляє, незрозуміла побудова відповіді на поставлені питання.	задовільно
0-9 балів	Здобувач під час захисту кваліфікаційної роботи виявляє: відсутність знань матеріалу зазначеного у роботі; суттєві помилки.	незадовільно

7. Засоби діагностики успішності навчання

Методи навчання, які використовуються у процесі самостійних робіт за ОК «Атестація: підготовка та захист кваліфікаційної роботи магістра»:

- наочні: ілюстративний, та демонстраційний матеріал;
- інтерактивні: використання комп'ютерної техніки, офісних і спеціалізованих програм під час проходження, практики;
- практичні: практична робота, з виконанням завдань згідно вимогам ОК.
- 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), складання скетчів за темами НДРС, реферування, конспектування).

8. Інформаційні ресурси

Базові (основні):

1. Методичні вказівки до виконання кваліфікаційної роботи [Електронний ресурс]: для студентів, які навчаються за СВО "Магістр" зі спец. 181 "Харчові технології" освітньої програми "Інноваційні 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. — 56 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2969833>
2. 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>
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 виконання кваліфікаційної роботи "Проектування кафе та барів" [Електронний ресурс]: для здобувачів вищої освіти СВО "Бакалавр" спец. 181 "Харчові технології" освітньої програми "Технології ресторанного бізнесу та здорового харчування" ден. та заоч. форм навчання / І. М. Калугіна, А. Д. Салавеліс, С. О. Поплавська; відп. за вип. Г. В. Дідух; Каф. технології ресторанного і оздоровчого харчування. — Одеса: ОНТУ, 2024. — 69 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2971496>
6. Методичні вказівки до самостійної роботи здобувачів освіти з курсу "Управління якістю продукції та послуг у закладах ресторанного господарства" [Електронний ресурс]: для підготовки магістрів спец. G13 Харчові технології за освітньою програмою "Інноваційні технології ресторанного бізнесу та здорового харчування" ден. та заоч. форм навчання / І. Р. Біленька, Н. А. Лазаренко; відп. за вип. Г. В. Дідух; Каф. технології ресторанного і оздоровчого харчування. — Одеса: ОНТУ, 2025. — 12 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.5190617>

Додаткові

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=OdONAHNT-cnv.BibRecord.167016>
2. Етнічні кухні [Текст]: навч. посіб. / І. М. Калугіна, Л. М. Тележенко, С. О. Поплавська. — Одеса: Освіта України, 2022. — 308 с. — Бібліогр.: с. 301-306. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1883768>
3. 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=OdONANT.2810306>
4. Збірник рецептур страв національних кухонь для підприємств громадського харчування. — К.: Вища школа, 2006.
5. Черевко О.І. та ін. Технологічне проектування підприємств харчування: Навч. Посібник/ Харк. держ. ун-т харрч. та торгівлі. - Харків: « ДияСофтЮП», 2002. - 848 с.
6. 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=OdONANT-cn.v.BibRecord.165665>
7. 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=OdONANT.1613263>
8. 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=OdONANT.1954211>

9. Політика освітнього компоненту

Політика всіх освітніх компонент в ОНТУ є уніфікованою та визначена з урахуванням законодавства України, [Корпоративному кодексу](#), [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

Ірина КАЛУГІНА

Розглянуто та затверджено на засіданні кафедри Технології ресторанного і оздоровчого харчування

Протокол від « » 2025 р. №

В. о. завідувача кафедри ТРіОХ

Геннадій ДІДУХ

ПОГОДЖЕНО:

Гарант ОП Інноваційні технології
ресторанного та оздоровчого
харчування

Геннадій ДІДУХ