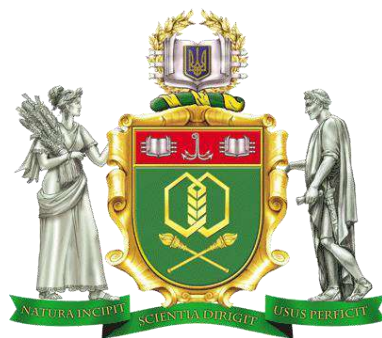


МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ



СИЛАБУС ОBOB'ЯЗKOBOTO OCBIТНЬOTO KOМПОНЕНТУ

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

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»
галузь знань 18 «Виробництво та технології»
«23» грудня 2024 р. протокол №3

Реєстраційний номер в навчальному відділі

K04-13/2024-25

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 бакалавра» викладається на четвертому курсі у восьмому семестрі для денної та заочної форм навчання

Кількість: кредитів - 22,5 годин – 675

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	практичні
денна		0	0
заочна		0	0
Самостійна робота, годин	Денна -675		Заочна - 675

Розклад занять

2. Анотація освітнього компоненту

Освітній компонент «Атестація: підготовка та захист кваліфікаційної роботи бакалавра» 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.

3. Мета освітнього компоненту

Метою ОК «Атестація: підготовка та захист кваліфікаційної роботи бакалавра» є: оволодіння методологією творчого вирішення сучасних проблем наукового та 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 бакалавра/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 бакалавра» 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 проектно-документації;
- організаційно технологічні рішення, що забезпечують виконання основних принципів проектування;
- проводити технологічні, інженерно-технічні розрахунки, складати поверхові плани підприємства з розташуванням устаткування.

вміти: - розробляти проекти експериментальних закладів ресторанної галузі 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.
- 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 бакалавра» 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 «Технології ресторанного бізнесу та здорового харчування»](#) підготовки бакалаврів.

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 фактах; організовувати та проводити внутрішній аудит та контроль якості харчових підприємств, закладів ресторанного господарства та закладів рекреаційного спрямування.

Загальні компетентності:

- | | |
|------------|---|
| ЗК1 | Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності |
| ЗК2 | Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. |
| ЗК3 | Здатність виявляти ініціативу та підприємливість |
| ЗК5 | Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел. |

- ЗК6** Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.
- ЗК7** Здатність працювати в команді
- ЗК8** Здатність працювати автономно
- ЗК9** Навички здійснення безпечної діяльності
- ЗК10** Прагнення до збереження навколишнього середовища

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:

- СК1** Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.
- СК2** Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення
- СК3** Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпеки сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів
- СК5** Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів
- СК6** Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки
- СК7** Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів.
- СК9** Здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці)

Програмні результати навчання:

- ПРН1** Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.
- ПРН4** Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.
- ПРН5** Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.
- ПРН7** Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.
- ПРН8** Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.
- ПРН9** Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти.
- ПРН10** Впроваджувати системи управління якістю та безпекою харчових продуктів
- ПРН12** Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення
- ПРН13** Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроєктованого асортименту.
- ПРН14** Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.

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

5.1. Перелік завдань до самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість год.	
		денна	заочна
1.	Виконання розділів пояснювальної записки кваліфікаційної роботи: Розділ 1 Стан проблеми і перспективи її вирішення 1.1 Характеристика об'єкту, наприклад нового підприємства, або існуючого підприємства, яке потребує реконструкції чи технічного переозброєння 1.2 Літературний і патентний огляд стану і шляхів вирішення поставленої проблеми 1.3 Техніко-економічне обґрунтування проекту	40	40
2.	Розділ 2 Навчально-дослідна частина	100	100
3.	Розділ 3 Технологічна частина проектних розробок 3.1. Розробка концепції підприємства й моделювання виробничих і технологічних процесів 3.1.1. Складання меню і розробка виробничої програми підприємства 3.2. Розрахунок сировини 3.3. Проектування складської групи приміщень 3.4. Проектування заготівельних цехів 3.4.1. Розробка 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 3.5.3. Розрахунок чисельності робочого персоналу 3.5.4. Розрахунок площі цехів 3.6. Проектування торгових, допоміжних, службово-побутових і технічних приміщень 3.7. Розробка об'ємно-планувального рішення підприємства	205	205
4.	Розділ 4 Технохімічний та мікробіологічний контроль виробництва Навести схему технохімічного контролю підприємства, або Системи управління безпекою харчових продуктів (НАССР - Hazard Analysis and Critical Control Points)	20	20
5.	Розділ 5 Моделювання процесу надання послуг Організація обслуговування споживачів	20	20
6.	Розділ 6 Енергетичне та матеріально-ресурсне забезпечення 6.1 Визначення видів енергії та матеріальних ресурсів, які необхідні для забезпечення виробництва продукції. Характеристика джерел електрозабезпечення. 6.2 Визначення та обґрунтування заходів щодо підвищення ефективності енергоспоживання. Розрахунок перерізу та підбір кабелю для підключення електроприводу окремого технологічного або транспортного обладнання (за визначенням керівника проекту).	20	20
7.	Розділ 7 Охорона праці	20	20
8.	Розділ 8 Оцінка екологічної безпеки	20	20
9.	Розділ 9 Техніко-економічні показники. Аналіз та розрахунки показників економічної ефективності роботи	40	40

№ з/п	Назва теми	Кількість год.	
		денна	заочна
	підприємства ресторанного господарства.		
10.	Висновки та рекомендації	20	20
11.	Оформлення пояснювальної записки кваліфікаційної роботи	40	40
12.	Виконання графічної частини кваліфікаційної роботи	90	90
13.	Оформлення презентації та доповіді	20	20
14.	Підготовка до захисту та захист кваліфікаційної роботи	20	20
	Разом за ОК:	675	675

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 бали	Кваліфікаційна робота виконана в повному обсязі, згідно методичних вказівок. Якщо під час захисту кваліфікаційної роботи здобувач виявляє дещо обмежені знання навчального матеріалу, допускає окремі несуттєві помилки й неточності. Не суттєві похибки у розрахунках та графічній частині.	добре
10-19 балів	Неповне виконання здобувачем методичних рекомендацій, щодо оформлення кваліфікаційної роботи, індивідуального плану, завдань і вказівок керівника. Похибки у розрахунках та графічній частині. 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;	відмінно
--------------------	---	----------

	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.	
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 (на прикладі 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 бакалавра»:

- 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 "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>
2. 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>

3. 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=OdONAHNT.2273895>

4. 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>

5. 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=OdONAHNT.1613263>

6. 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>

7. Методичні вказівки до самостійної роботи студентів з дисципліни "Проектування підприємств галузі з основами САПР" [Електронний ресурс] : для студентів, які навчаються за СВО "бакалавр", зі спец. 181 "Харчові технології" освіт. програми "Технології ресторанного бізнесу" ден. та заоч. форм навчання / І. М. Калугіна ; відп. за вип. Л. М. Тележенко ; Каф. технології ресторанного і оздоровчого харчування. — Одеса : ОНАХТ, 2021. — Електрон. текст. дані : 18 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1614156>

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=OdONAHNT.1954211>

9. 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=OdONAHNT.1883768>

10. 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>

2. 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=OdONAHТ-cnv.BibRecord.167016>

2. Технологічний контроль у закладах ресторанного господарства [Текст] : навч. посіб. / І. М. Калугіна, Л. М. Тележенко. — Херсон : ФОП Грінь Д.С., 2017. — 204 с. : табл., рис. — Бібліогр.: с. 184-191. ISBN 978-966-930-182-6 <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ-cnv.BibRecord.160900>

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

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

5. 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=OdONAHТ-cnv.BibRecord.165665>

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

/ПІДПИСАНО/

Ірина КАЛУГІНА

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

/ПІДПИСАНО/

Мар'яна КАШКАНО

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 силябусу обов'язкового освітнього компоненту «Атестація: підготовка та захист кваліфікаційної роботи бакалавра» для студентів, які навчаються за СВО «бакалавр» зі спеціальності 181 «Харчові технології» освітньої програми «Технології ресторанного бізнесу та здорового харчування».

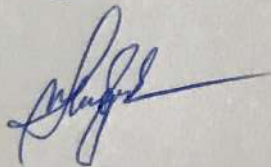
УХВАЛИЛИ: затвердити зміст силябусу обов'язкового освітнього компоненту «Атестація: підготовка та захист кваліфікаційної роботи бакалавра» для студентів, які навчаються за СВО «бакалавр» зі спеціальності 181 «Харчові технології» освітньої програми «Технології ресторанного бізнесу та здорового харчування».

Голова Ради
д.т.н., проф.



Богдан ЄГОРОВ

Секретар ради,
к.т.н., доц.



Ірина МЕЛЬНИК