

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



СИЛАБУС ОBOB'ЯЗKOBOTO OCBITHЬOTO KOМПОНЕНТУ

«Технологія продукції 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»**

« 06 » 12 2024 р. протокол №2 .

Реєстраційний номер в навчальному відділі

К 04-16/2024-25

1. Загальна інформація

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

Викладачі: Колесніченко Світлана Леонтіївна, к.т.н., доцент
кафедри технології ресторанного і оздоровчого харчування

Контакти: 048-712-40-78

[ПРОФАЙЛ](#)



Козонова Юлія Олександрівна, к.т.н.,
доцент кафедри технології ресторанного і
оздоровчого харчування

Контакти: 048-712-40-78

[Профайл](#) kozonova5@gmail.com



Освітній компонент викладається

на 3 курсі у 5 семестрі для денної форми навчання та на

3 курсі у 5 семестрі для заочної форми навчання

Кількість: для денної форми навчання - кредитів - 4, годин – 120

Для заочної форми навчання - кредитів – 4, годин 120

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	лабораторні	практичні
Денна 5 сем.	42	14	28	-
Заочна 5 сем.	42	10	18	-
Самостійна робота, годин	Денна – 78		Заочна – 48	
Курсова робота	30		30	

[Розклад занять](https://www.rozklad.ontu.edu.ua/) <https://www.rozklad.ontu.edu.ua/>

2. Анотація освітнього компоненту

Освітній компонент (ОК) «Технологія продукції ресторанного господарства» предметом вивчення якого є кулінарна продукція закладів ресторанного господарства, механічні, фізико-хімічні та біохімічні процеси, які відбуваються у продуктах під час кулінарної обробки; способи управління технологічними процесами з метою отримання готової продукції високої якості при найменших витратах сировини і продуктів, вимоги до якості кулінарної продукції та їх зміни в технологічному процесі.

Освітній компонент «Технологія продукції ресторанного господарства» базується на знаннях, отриманих здобувачем вищої освіти в результаті вивчення освітніх компонент: «Органічна хімія», «Аналітична хімія», «Фізична та колоїдна хімія», «Технічна мікробіологія», «Біохімія з основами фізіології харчування», «Харчова хімія», «Теоретичні основи харчових технологій».

3. Мета освітнього компоненту

Метою викладання навчальної дисципліни «Технології продукції ресторанного господарства» є:

- оволодіння студентами знаннями, уміннями і навичками та реалізація їх при виробництві продукції закладів ресторанного господарства;
- діагностика технологій продукції закладів ресторанного господарства як цілісних технологічних систем, що спрямована на удосконалення існуючих та розробку нових технологічних процесів.

Основними **завданнями** вивчення дисципліни «Технології продукції ресторанного господарства» є:

- дослідження закономірностей формування асортименту кулінарної продукції, визначення перспектив його розвитку;
- представлення технологічних процесів виробництва кулінарної продукції як цілісних технологічних систем (технологічних, функціональних, структурних, параметричних схем) з різним ступенем деталізації окремих її складових (підсистем);
- діагностика технологічних процесів виробництва кулінарної продукції на підставі аналізу потенційних ризиків та визначення критичних точок контролю;
- управління технологічними процесами виробництва кулінарної продукції ЗРГ, забезпечення якості та безпеки готової продукції;
- удосконалення існуючих та розробка нових технологій кулінарної продукції ЗРГ.

Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти повинні:

знати :

- традиційну і новітню технології кулінарної продукції;
- теоретичне обґрунтування технологічних процесів, фізико-хімічні зміни харчових речовин в процесі кулінарної обробки;
- закономірності формування асортименту кулінарної продукції і перспективи його розвитку.

вміти :

- виготовляти напівфабрикати, страви, вироби;
- проводити діагностику технологічних процесів виробництва кулінарної продукції на підставі аналізу потенційних ризиків та визначення критичних точок контролю;
- працювати з нормативною документацією галузі;
- удосконалювати існуючі та розробляти нові технології кулінарної продукції.

4. Компетентності та програмні результати навчання

У результаті вивчення освітнього компоненту «Технології продукції ресторанного господарства» здобувач вищої освіти отримує наступні програмні компетентності та програмні результати навчання, які визначені в [Стандарті вищої освіти зі спеціальності № 181](#) та освітньо-професійній програмі [«Технології ресторанного бізнесу та здорового харчування»](#) підготовки бакалаврів.

Інтегральна компетентність

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми 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 харчових підприємств, закладів ресторанного господарства та закладів рекреаційного спрямування.

Спеціальні (фахові) компетентності:

К20. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки.

К24. Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної

законодавчої бази та довідкових матеріалів.

К31*. Здатність аналізувати і розробляти нові види продуктів харчування та раціонів спеціального та оздоровчого призначення з метою розширення асортименту продукції підприємств харчування, закладів ресторанного господарства та рекреаційних комплексів.

К32*. Здатність аналізувати технологічні процеси та вміння впроваджувати системи контролю якості продукції відповідно довітчизняних та міжнародних стандартів.

Програмні результати навчання:

ПРН9. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти.

ПРН29*. Вміти аналізувати та орієнтуватись у сучасних технологіях та теоріях харчування, а також впроваджувати їх на підприємствах харчування, в закладах ресторанного господарства та рекреаційних комплексах.

5. Інформаційний обсяг освітнього компоненту

5.1 Перелік лекційних завдань денної форми навчання

Тема	Зміст теми	Кількість годин	
		денна	заочна
Змістовний модуль 1. Організація та технологія виробництва продукції в закладах ресторанного господарства. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з м'яса і риби			
1	Загальне уявлення про організацію виробництв ресторанного господарства.Механічна обробка сировини	2	1
2	Технологія бульйонів, відварів, соусів, супів	2	2
3	Первинна та теплова обробка м'яса. Технологія напівфабрикатів	2	2
4	Технологія кулінарної продукції з птиці, кролика і пернатої дичини	2	1
5	Технологія напівфабрикатів з риби. Теплова обробка риби.	2	2
6	Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з нерибної водної сировини. Технологічні розрахунки	2	1
7	Технологія охолоджених і заморожених страв та кулінарних виробів. Технологія холодних страв і закусок	2	1
	Разом за ОК	14	10
	Змістовний модуль 2. КУРСОВА РОБОТА на тему «Технологія страв та складання меню закладу ресторанного господарства»		
1.	Пояснювальна записка курсової роботи	20	20
2.	Розробка технологічних схем та розрахунков харчової та енергетичної цінності страв за завданням	10	10
	Курсова робота (разом)	30	30

5.2 Перелік лабораторних робіт

№ з/п	Назва лабораторної роботи	Кількість годин	
		денна	заочна
1	Технологія приготування білих соусів на м'ясному бульйоні та соусів на рибному бульйоні	2	2
2	Технологія приготування м'ясних червоних соусів	2	2
3	Технологія приготування яєчно-масляних та холодних соусів	4	
4	Приготування вареного та тушкованого м'яса	4	2
5	Приготування смаженого та запеченого м'яса	4	2
6	Приготування страв з відвареної риби та гідробіонтів	4	2

7	Приготування страв з запеченої та смаженої риби	4	2
	Всього за ОК:	28	18

5.3 Перелік завдань до самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна	заочна
1	Опрацювання лекційного матеріалу.	7	5
2	Підготовка до лабораторних занять. Аналіз літературних джерел за визначеною тематикою.	4	3
3	Опрацювання окремих розділів програми, які не виносяться на лекції - Основи санітарії та гігієни у закладах ресторанного господарства - Технологія приготування перших страв - Технологія приготування овочів і грибів	37	10
Всього за ОК:		48	18

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:

- модульні контрольні роботи;
- тестування знань здобувачів з певних тем;
- виконання і захист лабораторних робіт;
- тощо.

Підсумковий контроль – *диференційований залік*.

Нарахування балів для денної та заочної форми навчання:

Вид роботи, що підлягає контролю	Максимальна кількість оціночних балів	
	денна	заочна
Змістовний модуль 1. Організація та технологія виробництва продукції в закладах ресторанного господарства. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з м'яса і риби		
Лабораторні роботи*	7x8= 56	5 x 12= 60
Тест*	10	10
Самостійна робота	14	10
Курсова робота	20	20
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 денної форми навчання

Лабораторні роботи для денної форми

6,6 –8 балів	Практична відпрацьована та вчасно захищена, надані повні обґрунтовані відповіді	відмінно
5,1– 6,5 балів	Практична відпрацьована та вчасно захищена, при відповіді допущені неточності	дуже добре
3,6 – 5,0 балів	Практична відпрацьована, відповіді неповні, допущені помилки	добре
2,1– 3,5 балів	Практична відпрацьована, відповіді незадовільні, допущені грубі помилки	достатньо
0 – 2,0 балів	Практична не відпрацьована або дані незадовільні відповіді	незадовільно

Лабораторні роботи для заочної форми

9,6 –12 балів	Практична відпрацьована та вчасно захищена, надані повні обґрунтовані відповіді	відмінно
7,1– 9,5 балів	Практична відпрацьована та вчасно захищена, при відповіді допущені неточності	дуже добре
4,6 – 7,0 балів	Практична відпрацьована, відповіді неповні, допущені помилки	добре
2,1– 4,5 балів	Практична відпрацьована, відповіді незадовільні, допущені грубі помилки	достатньо
0 – 2,0 балів	Практична не відпрацьована або дані незадовільні відповіді	незадовільно

Самостійна робота для денної форми навчання

11,1 –14,0 балів	Самостійна робота відпрацьована та вчасно захищена, надані повні обґрунтовані відповіді	відмінно
9,1– 11,0 балів	Самостійна робота відпрацьована та вчасно захищена, при відповіді допущені неточності	дуже добре
7,1 – 9,0балів	Самостійна робота відпрацьована, відповіді неповні, допущені помилки	добре
4,1– 7,0 балів	Самостійна робота відпрацьована, відповіді незадовільні, допущені грубі помилки	достатньо
0 – 4,0 балів	Самостійна робота не відпрацьована або дані незадовільні відповіді	незадовільно

Самостійна робота для заочної форми навчання

8,1 –10,0 балів	Самостійна робота відпрацьована та вчасно захищена, надані повні обґрунтовані відповіді	відмінно
6,1– 8,0 балів	Самостійна робота відпрацьована та вчасно захищена, при відповіді допущені неточності	дуже добре
4,1 – 6,0 балів	Самостійна робота відпрацьована, відповіді неповні, допущені помилки	добре
2,1– 4,0 балів	Самостійна робота відпрацьована, відповіді незадовільні, допущені грубі помилки	достатньо
0 – 2,0 балів	Самостійна робота не відпрацьована або дані незадовільні відповіді	незадовільно

Тестування для денної і заочної форм навчання

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

Оцінювання виконання курсової роботи:

16 - 20 балів	Пояснювальна записка з розрахунками та технологічними схемами виконана у повному обсязі та оформлена у відповідності з вимогами стандартів до оформлення ЕСКД і методичних вказівок (МВ) до виконання курсової роботи з ТПРГ	відмінно
11 – 15 балів	Пояснювальна записка з розрахунками та технологічними схемами виконана у повному обсязі та оформлена повністю у відповідності з вимогами стандартів до оформлення ЕСКД і МВ до виконання курсової роботи з ТПРГ, але допущені неточності	дуже добре
6– 10 балів	Пояснювальна записка з розрахунками та технологічними схемами виконана у повному обсязі та оформлена повністю у відповідності з вимогами стандартів до оформлення ЕСКД і МВ до виконання курсової роботи з ТПРГ, але допущені помилки	добре
2 – 5 балів	Пояснювальна записка з розрахунками та технологічними схемами виконана у повному обсязі та частково оформлена у відповідності з вимогами стандартів до оформлення ЕСКД і МВ до виконання курсової роботи з ТПРГ ,але допущені грубі помилки	достатньо
0-2 балів	Пояснювальна записка з розрахунками та технологічними схемами виконана у повному обсязі, але оформлення пояснювальної записки не відповідає вимогам стандартів до оформлення ЕСКД і МВ до виконання курсової роботи з ТПРГ, допущені грубі помилки. Оформлення не відпрацьовано.	незадовільно

7. Засоби діагностики успішності навчання

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

Лекційні заняття: Словесні методи: розповідь, пояснення, бесіда, дискусія; Наочні: ілюстрація, спостереження, демонстрація; пояснювально-демонстративний метод, проблемний виклад.

Лабораторні заняття: виконання лабораторних креслень з наступних захистом результатів.

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 лекцій, реферування, конспектування)

8. Інформаційні ресурси

Базові (основні):

1. Технологія продукції ресторанного господарства [Електронний ресурс] : навч. посіб. / А. В. Слащева ; Донец. етн. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, Каф. технологій в ресторан. господарстві, готел.-ресторан. справи та підприємництва, Каф. економіки та бізнесу. — Кривий Ріг, 2020. — 300 с. — Бібліогр.: с. 298-299.
<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONANT.1713641>

2. Ресторанна справа. Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані [Текст] : навч. посіб. / В. В. Архіпов. — 3-тє вид. — Київ : ЦУЛ, 2021. — 382 с. ISBN 978-617-673-414-7
<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONANT.1836674>

3. Технологія продукції ресторанного господарства [Текст] : навч.-наоч. посіб. / В. Ф. Доценко, В. І. Кочерга, В. О. Губеня та ін. ; Нац. ун-т харч. технологій. — Київ : Кондор, 2019. — 292 с. — ISBN 978-617-7841-45-5.

4. Конспект лекцій з дисципліни "Технологія продуктів ресторанного і оздоровчого харчування" [Електронний ресурс] : Галузь знань – 18 "Виробництво та технології". Спец. -181 "Харчові технології". Ступінь вищої освіти бакалавр / А. К. Бурдо, М. А. Кашкано ; відп. за вип. Л. М. Тележенко ; Каф. технології ресторанного і оздоровчого харчування. — Одеса : ОНТУ, 2022. — 45 с.
<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONANT.1891702>

5. Методичні вказівки до виконання тестових завдань з дисципліни "Технологія продуктів ресторанного і оздоровчого харчування" [Електронний ресурс] : для студентів спец. 181 "Харчові технології" ступеня вищої освіти бакалавр. Освітньо-професійні програми "Технології ресторанного бізнесу", "Ресторанні технології здорового харчування", "Технології питної води", "Технології продуктів бродіння та виноробства", "Технології тривалого зберігання плодів та овочів", "Технології зберігання і переробки зерна", "Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів", "Технологічна експертиза та безпека харчової продукції", "Технології зберігання, консервування та переробки м'яса", "Технології та управління молочним бізнесом", "Технології риби та морепродуктів", "Технології жирів та жирозамінників" ден. та заоч. форм навчання / А. К. Бурдо, М. А. Кашкано ; відп. за вип. Л. М. Тележенко ; Каф. технології ресторанного і оздоровчого харчування. — Одеса : ОНТУ, 2022. — 12 с.
<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONANT.1891599>

6. Методичні вказівки до виконання курсової роботи з дисципліни "Технології продукції ресторанного господарства" [Електронний ресурс] : для студентів галузі знань 18 "Виробництво та технології", спец. 181 "Харчові технології". (Ступінь вищ. освіти – бакалавр, освіт.-проф. програма "Технології ресторанного бізнесу")
/ Ю. О. Козонова, В. В. Атанасова, Н. А. Дзюба, А. В. Жмудь ; відп. за вип. Л. М. Тележенко ;

Каф. технології ресторанного і оздоровчого харчування. — Одеса : ОНАХТ, 2020. — 44 с.
<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ.1463783>

7. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з курсу "Технологія продукції ресторанного господарства". (Ч. 1: Технологія продукції з сировини рослинного походження) [Електронний ресурс] : для студентів, які навчаються за спец. 241 "Готельно-ресторанна справа" освітнього ступеня бакалавр ден. та заоч. форм навчання
/ К. С. Федосова, О. В. Ткачук, М. В. Сосновських, А. В. Шуба ; відп. за вип. Т. Є. Лебеденко ; Каф. готельно-ресторанного бізнесу. — Одеса : ОНТУ, 2024. — 40 с.
<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ.2300503>

Додаткові

1. Технологія продукції ресторанного господарства [Текст] : підручник
/ А. Д. Салавеліс, С. Л. Колесніченко, Ю. О. Козонова, С. О. Поплавська. — Одеса : Освіта України, 2017. — 312 с. : табл., рис. — Бібліогр.: с. 236-239.
<https://card-file.onaft.edu.ua/handle/123456789/3322>

2. Методичні вказівки до лабораторних занять з курсу "Технологія продукції ресторанного господарства" (Кондитерські вироби) [Електронний ресурс] : для студентів напряму підгот. бакалаврів спец. 181 "Харчові технології" ден. та заоч. форм навчання
/ С. Л. Колесніченко, С. О. Поплавська, Я. А. Голінська, В. С. Степанова ; відп. за вип. Л. М. Тележенко ; Каф. технології ресторанного і оздоровчого харчування. — Одеса : ОНАХТ, 2018. — 33 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ-cnв.BibRecord.162593>

3. Методичні вказівки до виконання курсової роботи з дисципліни "Технології продукції ресторанного господарства" [Електронний ресурс] : для студентів галузі знань 18 "Виробництво та технології", спец. 181 "Харчові технології". (Ступінь вищ. освіти – бакалавр, освіт.-проф. програма "Технології ресторанного бізнесу")
/ Ю. О. Козонова, В. В. Атанасова, Н. А. Дзюба, А. В. Жмудь ; відп. за вип. Л. М. Тележенко ; Каф. технології ресторанного і оздоровчого харчування. — Одеса : ОНАХТ, 2020. — 44 с.
<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ.1463783>

4. Методичні вказівки до лабораторних занять з курсу "Технологія продукції ресторанного господарства" (Бульони, соуси) [Електронний ресурс] : для студентів напряму підгот. бакалаврів спец. 181 "Харчові технології" ден. та заоч. форм навчання
/ С. Л. Колесніченко, А. Д. Салавеліс, С. О. Поплавська, І. В. Цветкова ; відп. за вип. Л. М. Тележенко ; Каф. технології ресторанного і оздоровчого харчування. — Одеса : ОНАХТ, 2018. — 20 с.
<https://repo.snau.edu.ua:8080/xmlui/handle/123456789/10584>

5. Методичні вказівки до самостійної роботи з дисципліни "Технології продукції ресторанного господарства" (змістовні модулі: "Технологія напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів з м'яса, м'ясопродуктів та птиці", "Технологія напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів з гідробіонтів. Технологія супів", "Технологія холодних та солодких страв, напоїв, напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів готових до споживання в умовах індустріалізації галузі") [Електронний ресурс] : для студентів спец. 181 "Харчові технології" освіт.-проф. програм "Ресторані технології здорового харчування" та "Технології ресторанного бізнесу" ден. та заоч. форм навчання / Ю. О. Козонова, В. В. Атанасова ; відп. за вип. Л. М. Тележенко ; Каф. технології ресторанного і оздоровчого харчування. — Одеса : ОНАХТ, 2021. — 11 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1545613>

6. Методичні вказівки до лабораторних занять з курсу "Технологія продукції ресторанного господарства" (Страви з овочів, грибів, крупів, макарон) [Електронний ресурс] : для студентів напряму підгот. бакалаврів спец. 181 "Харчові технології" ден. та заоч. форм навчання / С. Л. Колесніченко, А. Д. Салавеліс, С. О. Поплавська, Л. М. Черкащенко ; відп. за вип. Л. М. Тележенко ; Каф. технології ресторанного і оздоровчого харчування. — Одеса : ОНАХТ, 2018. — 20 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT-cnv.BibRecord.162594>

8. Технологія продукції ресторанного господарства [Текст] : навч. посіб. / А. Д. Салавеліс, Л. М. Тележенко, С. Л. Колесніченко. — Вид. 2-ге, допов. — Одеса : Освіта України, 2015. — 366 с. : табл., рис. — Бібліогр.: с. 319-324.

ISBN 978-617-7111-79-4

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT-cnv.BibRecord.149307><https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT-cnv.BibRecord.160424>

9. Фізико-хімічні основи технологій харчових виробництв [Текст] : підручник / В. С. Ростовський ; Полтав. ун-т спожив. кооп. України. — Київ : Кондор, 2017. — 476 с. ISBN 966-351-080-3

[w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT-cnv.BibRecord.160424](https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT-cnv.BibRecord.160424)

10. Cakes and Cake Decorating: A Complete Guide To Cake Decorating Techniques, With Over 100 Projects, From Traditional Classics To The Latest In Contemporary Designs [Текст] / A. Nilsen, S. Maxwell. — Southwater, 2014. — 256 p. : іл.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1700281>

11. Інтернет-ресурси, щодо питань інноваційних технологій ресторанного господарства

12. Бібліотечні та патентні фонди ОНТУ.

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

ПІДПИС

Світлана КОЛЕСНІЧЕНКО

Розглянуто та затверджено на засіданні кафедри технології ресторанного і оздоровчого харчування

Протокол від «__» ____ 2024 р. № __

Завідувач кафедри

ПІДПИС

Геннадій ДІДУХ

ПОГОДЖЕНО:

Гарант ОП «Технології ресторанного
бізнесу та здорового харчування»
доц., каф. ТРіОХ

ПІДПИС

Марьяна КАШКАНО