МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

СИЛАБУС ОБОВ'ЯЗКОВОГО ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТУ

«ТЕХНОЛОГІЇ ДЕСЕРТІВ, КОНДИТЕРСЬКИХ, КУЛІНАРНИХ ТА ХЛІБОБУЛОЧНИХ ВИРОБІВ»

Мова навчання – ***українська***

Шифр та найменування галузі знань ***24 «Сфера обслуговування»***

Код та найменування спеціальності ***241 «Готельно-ресторанна справа»***

Освітньо-професійна програма ***«Готельно-ресторанна справа»***

Ступінь вищої освіти ***бакалавр***

Затверджено на засіданні

Методичної Ради зі спеціальності ***241 «Готельно-ресторанна справа»***
« 30 » серпня 2023 р. протокол № 1 .

Реєстраційний номер в навчальному відділі НЦООП

К 05-06

1. Загальна інформація

Кафедра: Готельно-ресторанного бізнесу

Викладачі: **Коркач Ганна Володимирівна**, доцент кафедри Готельно-ресторанного бізнесу, доктор технічних наук

Профайл

Контакти:
e-mail: kor2007@ukr.net
0636997012

Освітній компонент викладається на 3/3 курсі у 5/5 семестрі
Кількість: кредитів – 4,0/4,0 годин – 120/120

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	лабораторні
денна	48	16	32
заочна	16	6	10
Самостійна робота, годин	Денна - **72**	Заочна - **104**	

Розклад занять

2. Анотація освітнього компоненту

В умовах сучасної економічної ситуації і конкуренції серед різних закладів ресторанного господарства одним з головних завдань, що стоїть перед підприємством, є утримання постійних клієнтів і залучення нових. Для досягнення цієї мети лише сучасного інтер'єру та хорошого обслуговування мало. Необхідно в меню включати якісні та смачні страви, десерти, кулінарні та хлібобулочні вироби.

Освітній компонент (ОК) «Технології десертів, кондитерських, кулінарних та хлібобулочних виробів» знайомить здобувача з технологією виробництва десертів, кондитерських, кулінарних і хлібобулочних виробів заданої якості з дотриманням умов технологічного процесу та урахуванням норм закладки, сумісності та взаємозамінності сировини, вимог нормативної документації; здійснення ефективного контролю якості продуктів та послуг ресторанного господарства; дозволить розробляти пропозиції та заходи з удосконалення рецептур і технологій десертів, кондитерських, кулінарних і хлібобулочних виробів з урахуванням змін попиту різних груп споживачів.

Освітній компонент «Технології десертів, кондитерських, кулінарних та хлібобулочних виробів» базується на знаннях, отриманих здобувачем вищої освіти в результаті вивчення освітніх компонент «Індустрія гостинності», «Вища та прикладна математика процесів готельно-ресторанного бізнесу», «Основи бізнес-комунікацій», «Економіка підприємств», «Технологія продукції ресторанного господарства».

3. Мета освітнього компоненту

Мета освітнього компоненту – є поглиблення теоретичних знань, оволодіння сучасним методичним інструментарієм та практичними навичками по технології приготування страв із різних видів сировини для закладів ресторанного господарства, формування у здобувачів вищої освіти загальних і фахових компетентностей для успішного здійснення виробничо-технологічної діяльності у сфері ресторанного бізнесу. Формування у студентів знань щодо технології виробництва кулінарної та кондитерської продукції, десертів, хлібобулочних виробів, особливостей технологічних процесів виробництва страв і кулінарних виробів, ефективного використання сировини, забезпечення якості готової продукції.

Основними завданнями вивчення дисципліни є теоретична та практична підготовка

фахівців з питань опанування властивостей основних складових сировини, сутності фізико-хімічних та реологічних процесів, що відбуваються в сировині під час технологічного процесу виробництва напівфабрикатів і готової кулінарної та борошняної кондитерської продукції, десертів в умовах закладів ресторанного господарства для одержання високоякісної продукції ресторанного господарства.

4. Компетентності та програмні результати навчання

У результаті вивчення освітнього компоненту «Технології десертів, кондитерських, кулінарних та хлібобулочних виробів» здобувач вищої освіти отримує наступні програмні компетентності та програмні результати навчання, які визначені в Стандарті вищої освіти зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» та освітньо-професійній програмі «Готельно-ресторанна справа» підготовки *бакалаврів*.

Інтегральна компетентність

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризуються комплексністю та невизначеністю умов

Загальні компетентності:

ЗК 01. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя.

ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 07. Цінування та повага до різноманітності та мультикультурності.

ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:

СК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.

СК 08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.

СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.

СК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.

СК 14* (ОНТУ). Здатність розробляти пропозиції та заходи з удосконалення рецептур та технологій страв, кулінарних, хлібних, кондитерських виробів та напоїв з урахуванням змін попиту різних груп споживачів та прийнятої здоров'язберігаючої концепції світового розвитку традицій виготовлення та споживання популярної аутентичної, національної, крафтової продукції.

Програмні результати навчання:

ПРН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.

ПРН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

ПРН 23*(ОНТУ). Розробляти пропозиції та заходи з удосконалення рецептур і технологій страв, кулінарних, хлібних, кондитерських виробів та напоїв з урахуванням змін попиту різних груп споживачів та прийнятої здоров'язберігаючої концепції світового

розвитку, традицій виготовлення та споживання популярної аутентичної, національної, крафтової продукції.

5. Інформаційний обсяг освітнього компоненту

5.1 Перелік лекційних завдань

№ теми	Зміст теми	Кількість годин	
		денна	заочна
	Змістовний модуль 1: **Технології десертів, кондитерських, кулінарних та хлібобулочних виробів**		
1.	Технологія десертів (солодких страв). Харчова цінність солодких страв. Класифікація солодких страв.	2	1
2.	Технологія борошняних кондитерських та хлібобулочних виробів. Історія розвитку хлібопечення. Культура хлібопечення на Україні та в Одеському регіоні. Основні види хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів. Вимоги до сировини	2	0,5
3.	Технологія приготування різних видів тіста (дріжджового, заварного, бісквітного, листкового, пісочного, бісквітного, пряничного, кексового, вафельного)	4	1
4.	Випікання тістових заготовок. Процеси, які протікають при випіканні. Режими випічки борошняних кондитерських та хлібобулочних виробів	2	1
5.	Технологія приготування кулінарних (борошняних) виробів. Приготування фаршу (начинок)	2	1
6.	Оздоблювальні напівфабрикати	2	0,5
7.	Розрахунок та удосконалення рецептур десертів, кондитерських, кулінарних та хлібобулочних виробів та оцінка їх якості	2	1
	Разом за ОК:	**16**	**6**

5.2 Перелік лабораторних робіт

№ прак. роб.	Назва лабораторної роботи	Кількість годин	
		денна	заочна
1.	Технологія приготування холодних солодких страв.	4	1
2.	Технологія приготування гарячих солодких страв.	4	1
3.	Визначення хлібопекарських властивостей пшеничного борошна	4	-
4.	Технологія приготування борошняних страв та виробів із дріжджового тіста	4	2
5.	Технологія приготування заварного, бісквітного, білково-збивного тіста, напівфабрикатів та виробів із них	4	2
6.	Технологія приготування листкового, пісочного тіста та пряничного тіста, напівфабрикатів та виробів із них	4	2
7.	Технологія виробництва хліба та хлібобулочних виробів	4	2
8.	Технологія приготування оздоблювальних напівфабрикатів	4	-
	Разом за ОК:	**32**	**10**

5.3 Перелік завдань до самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна	заочна
1	Класифікація солодких страв. Харчова цінність солодких страв. Розробити калькуляційну картку холодних солодких страв за варіантами (МУ до лабораторних робіт). Оцінити якість одержаних страв та виявити дефекти.	4	8
2	Особливості приготування гарячих страв. Технологічні особливості.	4	6

	Розробити калькуляційну картку гарячих солодких страв за варіантами (МУ до лабораторних робіт). Оцінити якість одержаних страв та виявити дефекти.		
3	Культура хлібопечення на Україні та в Одеському регіоні.	4	6
4	Основна та додаткова сировина для виробництва хлібобулочних виробив. Вимоги до якості сировини.	4	8
5	Борошно, як основна сировина при виробництві хлібобулочних і кондитерських виробів. Хімічний склад. Хлібопекарські властивості борошна.	6	10
6	Особливості замісу тіста для різних видів БКВ. Наукові основи переробки рецептурних компонентів для утворення тіста. Розробити калькуляційну картку борошняних кондитерських та хлібобулочних виробів за варіантами (МУ до лабораторних робіт). Оцінити якість одержаних страв та виявити дефекти	6	10
7	Значення борошняних страв і виробів у харчуванні. Класифікація страв і виробів із тіста. Розробити калькуляційну картку кулінарних (борошняних) виробів за варіантами (МУ до лабораторних робіт). Оцінити якість одержаних страв та виявити дефекти	6	10
8	Приготування тіста із пшеничного, житнього та пшеничного борошна. Особливості приготування тіста. Процеси, які відбуваються, при приготуванні тіста	8	8
9	Оброблення тіста із різних видів борошна. Мета і різноманітність операцій по розробці тіста. Поділ тіста на шматки. Округлення тістових заготовок.	4	8
10	Призначення попереднього вистоювання. Надання тістовим заготовкам необхідної форми. Остаточне вистоювання тістових заготовок.	6	6
11	Якість хлібобулочних виробів. Фізико-хімічні показники якості. Хліб із житнього борошна і суміші його з пшеничним. Дефекти і хвороби хліба. Шляхи і способи підвищення якості хліба.	8	10
12	Розробка рецептур хлібобулочних виробів підвищеної харчової цінності. Вироби зниженої калорійності	12	14
Всього за ОК:		**72**	**104**

6. Система оцінювання та вимоги

Контроль успішності навчання здобувача проводиться у формах вхідного, поточного і підсумкового контролів.

Вхідний контроль якості навчання здійснюється на початку курсу проведенням перевірки залишкових знань здобувачів за ОК, що забезпечують вивчення даного освітнього компоненту (діагностика первинних знань здобувачів).

Формами поточного контролю є:

- письмові контрольні роботи за окремими темами або модульні контрольні роботи;
- тестування знань здобувачів з певних тем або з певних окремих питань ОК;
- виконання і захист лабораторних робіт;
- усне опитування.

Підсумковий контроль – ***екзамен.***

Нарахування балів:

Вид роботи, що підлягає контролю	Максимальна кількість оціночних балів
Змістовний модуль 1. ТЕХНОЛОГІЇ ДЕСЕРТІВ, КОНДИТЕРСЬКИХ, КУЛІНАРНИХ ТА ХЛІБОБУЛОЧНИХ ВИРОБІВ	
Лекційний курс*	4
Лабораторні роботи*	40
Самостійна робота* (опрацювання лекційного матеріалу)	8
Тестування*	10
Презентація*	8
Всього за змістовний модуль 1	**70**
Екзамен	**30**
Разом за ОК:	**100**

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

Критерії оцінювання програмних результатів навчання здобувачів

Підсумковий контроль – екзамен

27-30 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
23-26 балів	якщо здобувач виявляє дещо обмежені знання навчального матеріалу, допускає окремі несуттєві помилки й неточності	дуже добре
18-22 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
0-17 балів	якщо здобувач не володіє необхідними знаннями, уміннями й навичками, науковими термінами, демонструє низький рівень комунікативної культури	незадовільно

Лабораторні роботи (оцінювання однієї роботи)

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

Самостійна робота (у вигляді опрацювання лекційного матеріалу)

6,0 – 8 балів	Лекційний матеріал відпрацьований та вчасно захищений, надані повні обґрунтовані відповіді	відмінно
4,5 - 5,9 балів	Лекційний матеріал відпрацьований та вчасно захищений, при відповіді допущені неточності	дуже добре
3,1 – 4,4 балів	Лекційний матеріал відпрацьований, відповіді неповні, допущені помилки	добре
2,1 – 3,0 балів	Лекційний матеріал відпрацьований, відповіді незадовільні, допущені грубі помилки	достатньо
0-2 балів	Лекційний матеріал не відпрацьований або дані незадовільні відповіді	незадовільно

Презентація

6,4 – 8,0	Презентація відповідає тематиці, має логічно відбудовану структуру, ілюстративний матеріал відповідає змісту, гармонійне поєднання дизайнерських знахідок з ідеєю проєкту, високий рівень володіння комп'ютерними технологіями	відмінно
4,8 – 6,3	Презентація відповідає тематиці, має логічно відбудовану структуру, ілюстративний матеріал суттєво не доповнює змісту, поєднання дизайнерських знахідок з ідеєю проєкту, високий рівень володіння комп'ютерними технологіями	дуже добре
3,2 – 4,7	Презентація відповідає тематиці, має певну структуру, ілюстративний матеріал не доповнює змісту, дизайн не суперечить загальному змісту проєкту, середній рівень володіння комп'ютерними технологіями	добре
1,6 – 3,1	Презентація відповідає тематиці, має певну структуру, ілюстративний матеріал не відповідає змісту, дизайн не суперечить загальному змісту проєкту, середній рівень володіння комп'ютерними технологіями	достатньо
0 – 1,5	Презентація не відповідає тематиці, не має структури, ілюстративний матеріал відсутній, дизайн зовсім не відповідає тематиці проєкту, початковий рівень володіння комп'ютерними технологіями	незадовільно

Тестування

9,0-10,0	90 - 100 % правильних відповідей	відмінно
8,0 -8,9	74 – 89% правильних відповідей	дуже добре
7,0 – 7,9	60 – 73% правильних відповідей	добре
5,0 – 6,9	35 – 59 % правильних відповідей	достатньо
0 – 4,9	0-35 % правильних відповідей	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 робіт з наступних захистом результатів досліджень.

Самостійна робота: робота з навчально-методичними матеріалами, робота зі статистично-аналітичними звітами, розрахунок рецептур, робота з інтернет-виданнями, складання презентацій за темами лекцій, реферування, конспектування.

8. Інформаційні ресурси

Базові (основні):

1. Конспект лекцій з дисципліни "Технології десертів, кондитерських, кулінарних та хлібобулочних виробів" [Електронний ресурс] : для студентів, які навчаються за спец. 241 "Готельно-ресторанна справа" усіх форм навчання ступінь вищої освіти "бакалавр" / Г. В. Коркач, О. М. Котузаки, І. В. Солоницька ; відп. за вип. Т. Є. Лебеденко ; Каф. готельно-ресторанного бізнесу. — Одеса : ОНТУ, 2023. — 54 с. https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.2126234
2. Слащева А.В. Технологія продукції ресторанного господарства [Електронний ресурс]: навч. посіб. /А.В. Слащева; Донец. етн. ун-т економіки і торгівлі ім.. М. Туган-Барановського – Кривий Ріг, 2020. – Електрон. текст. дані: 300 с. https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.1713641
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. https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.1360909
4. Збірник рецептур борошняних кондитерських і здобних булочних виробів [Текст]: навч.-практ. посіб. / уклад. О. В. Павлов. – 2-е вид., допов. – Київ: ПрофКнига, 2019. – 340 с. https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.1334869
5. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з курсу "Технології десертів, кондитерських, кулінарних та хлібобулочних виробів" [Електронний ресурс] : для студентів спец. 241 "Готельно-ресторанна справа", ден. та заоч. форм навчання, ступінь вищої освіти бакалавр / Г. В. Коркач, О. М. Котузаки, Т. І. Нікітчіна ; відп. за вип. Т. Є. Лебеденко ; Каф. готельно-ресторанного бізнесу (ГРБ). — Одеса : ОНАХТ, 2021. — Електрон. текст. дані: 75с.https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentView?docid=OdONAHT.1742508&field=01.
6. Методичні вказівки до виконання самостійної роботи з курсу "Технології десертів, кондитерських, кулінарних та хлібобулочних виробів" [Електронний ресурс] : для здобувачів, які навчаються за спец. 241 "Готельно-ресторанна справа" ступінь вищої освіти "бакалавр" ден. та заоч. форми навчання / Г. В. Коркач ; відп. за вип. Т. Є. Лебеденко ; Каф. готельно-ресторанного бізнесу (ГРБ). — Одеса : ОНАХТ, 2021. — Електрон. текст. дані: 13 с. https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentView?docid=OdONAHT.1742791&field=0
7. Технологія продукції ресторанного господарства [Текст]:підручник/ А. Д. Салавеліс, С. Л. Колесніченко, Ю. О. Козонова, С. О. Поплавська. - Одеса : Освіта України, 2017. - 312 с. https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT-cnv.BibRecord.161863
8. Павлюченко О.С. Організація виробництва в закладах ресторанного господарства [Текст]: навч. посіб. /О.С. Павлюченко, А.В. Гавриш, Л.О. Шаран; Нац. ун-т харч. технологій. – Київ:НУХТ, 2017. – 227 с. https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT-cnv.BibRecord.164436
9. Новікова, О.В. Організація, технічне оснащення малих підприємств з виготовлення хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів [Текст]: підручник /О.В. Новікова, В.О. Алексенко. – Харків: Світ Книг, 2018. – 196с. https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT-cnv.BibRecord.164571
10. Карпенко Р.В. Облік, калькуляція і звітність у закладах ресторанного господарства [Текст] : навч. посіб. / Р.В. Карпенко, В.М. Кузнецов, Н.Г. Салогуб. – Харків: Світ Кн., 2017.

– 288 с. https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT-cnv.BibRecord.161490

11. Технологія виробництва хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів: підручник. Кн. 1 Технологія виробництва хлібобулочних виробів / О. В. Новікова. — Харків : Світ Книг, 2019. — 376 с. https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT-cnv.BibRecord.166674

12. Технологія виробництва хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів: підручник. Кн. 2: Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів / О. В. Новікова. — Харків: Світ Книг, 2019. — 398 с. https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT-cnv.BibRecord.166279

13. Дробот В. І. Довідник з технології хлібопекарського виробництва [Текст] : навч. посіб. / В. І. Дробот. — 2-е вид., перероб., допов. — Київ : ПрофКнига, 2019. — 580 с. : табл., рис. — Бібліогр.: с. 572-573. — ISBN 978-617-7762-01-9. https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.1344840

14. Технологія хлібопекарського виробництва: практикум: навч. посіб. / Т. Є. Лебеденко, Г. Ф. Пшенишнюк, Н. Ю. Соколова. — Одеса: Освіта України, 2014. — 392 с. https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT-cnv.BibRecord.127925

Додаткові

1. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані: навчальний посібник / В.В. Архіпов. 3-тє вид. Київ : Центр учбової літератури, 2019. – 382 с.

2. Віват Г. І. Традиції українського харчування [Текст]/ Г.І. Віват. – Одеса: ВМВ, 2016. – 288 с.

3. Л.М. Яцун, О.В. Новікова, Л.Д. Льовшина, О.П. Ткаченко, С.С. Ткачева. Менеджмент ресторанного господарства: навч. посібник. – Х.: Світ Книг, 2019. – 486 с.

4. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства. – 2-ге вид., випр.. та доповн. /О.В.Шалимінов. – К.: Арій, 2013. – 1008 с.

5. Zhang L., Boom R., Chen X.D. Recent developments in functional bakery products and the impact of baking on active ingredients // Conference: IDS 2018 – 21 st International Drying Symposium, Spain. – p.667-674.

6. Babanazarova S., Kanarskaya Z.A. Modern technologies of speciakized bakery products / S. Babanazarova, Z.A. Kanarskaya, Gematdinova V.M., Yamashev T.A., Kanarskij A.V.// Conference materials, 2019.

7. Action framework for developing and implementing public food procurement and service policies for a healthy diet. – World Healtg Organization, 2021. – 74 p.

8. Influencing food environments for healthy diets. Food and agriculture organization of the united nations, Rome, 2016. – 154 p.

9. The BC Cook Articulation Committee. (2015). Modern Pastry and Plated Dessert Techniques. Victoria, B.C.: BCcampus. Retrieved from https://opentextbc.ca/modernpastryandplateddesserts/.

10. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів для підприємств громадського харчування всіх форм власності [Текст]/М-во зовніш. зв'язків і торгівлі України. – 2-ге вид., допов. – Харків: Фактор, 2006. – 784 с.

11. Офіційний веб-портал «Законодавство України» https://zakon.rada.gov.ua/laws

12. Урядовий портал https://www.kmu.gov.ua/

9.Політика освітнього компоненту

Політика всіх освітніх компонент в ОНТУ є уніфікованою та визначена з урахуванням законодавства України, Корпоративному кодексу ОНТУ, Кодексу академічної доброчесності ОНТУ, Положення про організацію освітнього процесу ОНТУ, Положення про порядок

перезарахування результатів навчання (навчальних дисциплін) в ОНТУ, вимог ISO 9001:2015 та роботодавців

Викладач /ПІДПИСАНО/ Ганна КОРКАЧ

Розглянуто та затверджено на засіданні кафедри Готельно-ресторанного бізнесу
Протокол від «__18__»__серпня___2023 р. № _1__

Завідувач кафедри /ПІДПИСАНО/ Тетяна ЛЕБЕДЕНКЛҐО

ПОГОДЖЕНО:

Гарант ОП «Готельно-ресторанна справа»
Професор кафедри ГРБ /ПІДПИСАНО/ Олександр КАМУШКОВ