

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



**СИЛАБУС ВИБІРКОВОГО ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТУ**

**«Етнічні кухні»**

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 05-13\_\_\_

## 1. Загальна інформація

**Кафедра:** [Готельно-ресторанного бізнесу](#)  
**Викладач:** **Лебеденко Тетяна Євгенівна**, доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу, доктор технічних наук



**Профайл** **Контакти:**  
[tatyanalebedenko27@gmail.com](mailto:tatyanalebedenko27@gmail.com)

**Кафедра:** [Готельно-ресторанного бізнесу](#)  
**Викладач:** **Ткачук Оксана Вікторівна**, старший викладач кафедри готельно-ресторанного бізнесу



**Профайл** **Контакти:**  
[nik-name@ukr.net](mailto:nik-name@ukr.net)

**Освітній компонент викладається на 3,4 курсі у VI семестрі**

**Кількість: кредитів – 5,5, годин – 165**

Кількість кредитів-5,5, годин-165 (денна, 6 семестр), екзамен

Кількість кредитів-5,5, годин-165 (заочна, 6 семестр), екзамен

<b>Аудиторні заняття, годин:</b>	<b>всього</b>	<b>лекції</b>	<b>практичні</b>
<b>денна</b>	62	18	44
<b>заочна</b>	22	6	16
<b>Самостійна робота, годин</b>	Денна – 103		Заочна – 143

**Розклад занять**

## 2. Анотація освітнього компоненту

Освітній компонент (ОК) «Етнічні кухні» є вибіркоким компонентом освітньої програми з циклу вибіркоких компонент та має тісні міжкомпонентні зв'язки з іншими освітніми компонентами загального та професійного спрямування.

Завдання освітнього компоненту полягає в теоретичній і практичній підготовці здобувачів вищої освіти в області технологій етнічних страв та харчування іноземних туристів з різних країн світу; формуванні вмінь та навичок: формування меню для етнічних закладів ресторанного господарства та для харчування іноземних туристів, впровадження прогресивних способів кулінарно-технологічної обробки для виробництва кулінарної продукції етнічного спрямування, оцінювання та контролю якості продукції ресторанного господарства, використання та дотримання технологічної документації ресторанної галузі стосовно розробленого меню для етнічних закладів ресторанного господарства та для харчування іноземних туристів.

Освітній компонент «Етнічні кухні» базується на знаннях, отриманих здобувачем вищої освіти в результаті вивчення освітніх компонент «Технологія продукції ресторанного господарства», «Організація ресторанного господарства».

## 3. Мета освітнього компоненту

Мета освітнього компоненту полягає у формуванні у здобувачів вищої освіти сучасного наукового світогляду та системи професійних знань в області етнічних кухонь різних країн світу та харчування закордонних туристів в Україні.

Завдання освітнього компоненту полягає в теоретичній і практичній підготовці здобувачів вищої освіти в області технологій етнічних страв та харчування іноземних туристів з різних країн світу; формуванні вмінь та навичок: формування меню для етнічних закладів ресторанного господарства та для харчування іноземних туристів, впровадження прогресивних способів кулінарно-технологічної обробки для виробництва кулінарної продукції етнічного спрямування, оцінювання та контроль якості продукції ресторанного господарства, використання та дотримання технологічної документації ресторанної галузі стосовно розробленого меню для етнічних закладів ресторанного господарства та для харчування іноземних туристів.

В результаті вивчення освітнього компоненту «Етнічні кухні» здобувачі вищої освіти повинні знати:

- технологічні властивості продовольчої сировини, що використовується для кулінарних цілей;
- технології та асортимент етнічних кулінарних страв і виробів;
- традиційні етнічні та інноваційні способи кулінарної обробки харчових продуктів.

Вміти:

- застосовувати етнічну кулінарну майстерність та інноваційність на рівні, необхідному для розв'язання складних технологічних задач і практичних проблем у сфері ресторанного бізнесу;
- впроваджувати прогресивні технології виробництва етнічної кулінарної продукції;
- розробляти технологічну документацію кулінарної продукції для етнічних закладів ресторанного господарства та впроваджувати його у технологічний процес підприємства;
- використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері ресторанного бізнесу та відстежувати зміни; організовувати виробничий процес в етнічних закладах ресторанного господарства та при готелях, що приймають іноземних туристів, з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

#### **4. Компетентності та програмні результати навчання**

У результаті вивчення освітнього компоненту «Етнічні кухні» здобувач вищої освіти отримує наступні програмні компетентності та програмні результати навчання, які визначені в [Стандарті вищої освіти зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування» для першого \(бакалаврського\) рівня вищої освіти 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 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\*. 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 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та рекреаційного господарства

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\*. Розробляти пропозиції і заходи з удосконалення рецептур та технологій страв, кулінарних, хлібних, кондитерських виробів і напоїв з урахуванням змін попиту різних груп споживачів, 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

Тема	Зміст теми	Кількість годин	
		денна	заочна
<b>Змістовний модуль 1. Етнічні кухні народів країн Європи</b>			
1	Етнічні кухні народів Південної Європи	2	1
2	Етнічні кухні народів країн Північної Європи	2	0,5
3	Етнічні кухні народів країн Центральної Європи	2	1
4	Етнічні кухні народів Східної Європи	2	0,5
5	Етнічні кухні народів Західної Європи	2	1
<b>Змістовний модуль 2. Етнічні кухні народів країн Австралії, Азії, Америки та Африки</b>			
6	Етнічні кухні Близького Сходу і Магрибу	2	0,5
7	Етнічні кухні народів країн Південної та Південно-Східної Азії	2	0,5
8	Етнічні кухні народів Африки, Австралії та Нової Зеландії	2	0,5
9	Етнічні кухні народів країн Північної, Центральної та Південної Америки	2	0,5
<b>Разом за ОК:</b>		<b>18</b>	<b>6</b>

### 5.2 Перелік лабораторних робіт

№ з/п	Назва лабораторної роботи	Кількість годин	
		денна	заочна
1	Етнічні кухні народів середземноморського узбережжя (італійської, іспанської, грецької)	4	2
2	Етнічні кухні народів Балканського півострову (болгарської, румунської, хорватської)	4	-
3	Етнічні кухні народів країн Західної Європи (англійської, французької, бельгійської)	4	2
4	Етнічні кухні народів країн Центральної Європи (німецької, австрійської, угорської)	4	-
5	Етнічні кухні народів країн Східної Європи (польської, чеської, словацької)	4	2
6	Етнічні кухні народів східних слов'ян	2	2
7	Етнічні кухні народів країн Північної Європи (датської, шведської, норвезької)	2	-
8	Етнічні кухні країн Близького сходу	4	2
9	Магрибські етнічні кухні	2	-
10	Етнічні кухні народів країн Південно-Східної Азії	4	2
11	Етнічні африканські кухні	4	-

12	Етнічні кухні народів країн Центральної та Південної Америки	4	2
13	Етнічні кухні народів Австралії та Нової Зеландії	2	2
<b>Всього за ОК:</b>		<b>44</b>	<b>16</b>

### 5.3 Перелік завдань до самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна	заочна
1	Особливості етнічних кухонь країн Прибалтики. Набір традиційної і сучасної продовольчої сировини, основний асортимент і технологія традиційних страв Литви, Латвії, Естонії. Опрацювати матеріал і підготувати презентації, скласти словничок термінів.	21	30
2	Особливості етнічних кухонь країн Закавказзя. Набір традиційної і сучасної продовольчої сировини, основний асортимент і технологія традиційних страв Азербайджану, Грузії, Вірменії. Опрацювати матеріал і підготувати презентації, скласти словничок термінів.	21	30
3	Особливості етнічних кухонь країн Середньої Азії. Набір традиційної і сучасної продовольчої сировини, основний асортимент і технологія традиційних страв Казахстану, Киргизстану, Узбекистану, Таджикистану, Туркменістану. Опрацювати матеріал, підготувати презентації, скласти словничок термінів.	21	30
4	Особливості національних кухонь Молдови, Албанії, Чорногорії, Північної Македонії. Опрацювати матеріал і підготувати презентації, скласти словничок термінів.	20	30
5	Характеристика приготування традиційних національних хлібних виробів в етнічних кухнях світу. Опрацювати матеріал і дати письмові відповіді на наступні запитання: 1. Які національні кухні вас цікавлять? Оберіть конкретну культуру або країну, де ви хочете дослідити традиції приготування хліба. 2. Які види хлібу є традиційними для обраної культури? Розгляньте різноманітні види хлібних виробів, які входять в кулінарну спадщину цієї країни.	20	23
<b>Всього за ОК:</b>		<b>103</b>	<b>143</b>

### 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:

- виконання і захист лабораторних робіт;
- усне опитування;
- підготовка доповідей, презентацій.

Підсумковий контроль – екзамен

#### Нарахування балів:

Вид роботи, що підлягає контролю	Максимальна кількість оціночних балів	
	Денна	Заочна
<b>Змістовний модуль 1. Етнічні кухні народів країн Європи</b>		
Лекційний курс*	-	-
Лабораторні роботи*	24	8
Самостійна робота (у вигляді індивідуальних завдань)*	11	27

Всього за змістовний модуль 1	<b>35,0</b>	<b>35,0</b>
<b>Змістовний модуль 2. Етнічні кухні народів країн Австралії, Азії, Америки та Африки</b>		
Лекційний курс*	-	-
Лабораторні роботи*	20	8
Самостійна робота (у вигляді індивідуальних завдань)*	15	27
Всього за змістовний модуль 2	<b>35,0</b>	<b>35,0</b>
Екзамен	<b>30,0</b>	<b>30,0</b>
Всього	<b>100,0</b>	

\*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, вміння 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 вміннями 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, вміннями й навичками, науковими термінами, демонструє низький рівень комунікативної культури	незадовільно

#### Лабораторні роботи (оцінювання однієї роботи) для денної та заочної форм навчання

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

## Самостійні роботи для змістовного модуля №1 для денної та заочної форм навчання

Денна форма навчання	Заочна форма навчання		
9,0 – 11,0 балів	11,0 – 27,0 балів	Самостійна робота відпрацьована та вчасно захищена, надані повні обґрунтовані відповіді	відмінно
7,5 - 8,9 балів	7,5 - 10,9 балів	Самостійна робота відпрацьована та вчасно захищена, при відповіді допущені неточності	дуже добре
5,0 – 7,4 балів	5,0 – 7,4 балів	Самостійна робота відпрацьована, відповіді неповні, допущені помилки	добре
2,0 – 4,9 балів	2,0 – 4,9 балів	Самостійна робота відпрацьована, відповіді незадовільні, допущені грубі помилки	достатньо
0-1,9 балів	0-1,9 балів	Самостійна робота не відпрацьована або дані незадовільні відповіді	незадовільно

## Самостійні роботи для змістовного модуля №2 для денної та заочної форм навчання

Денна форма навчання	Заочна форма навчання		
12,0 – 15,0 балів	11,0 – 27,0 балів	Самостійна робота відпрацьована та вчасно захищена, надані повні обґрунтовані відповіді	відмінно
7,5 - 11,9 балів	7,5 - 10,9 балів	Самостійна робота відпрацьована та вчасно захищена, при відповіді допущені неточності	дуже добре
5,0 – 7,4 балів	5,0 – 7,4 балів	Самостійна робота відпрацьована, відповіді неповні, допущені помилки	добре
2,0 – 4,9 балів	2,0 – 4,9 балів	Самостійна робота відпрацьована, відповіді незадовільні, допущені грубі помилки	достатньо
0-1,9 балів	0-1,9 балів	Самостійна робота не відпрацьована або дані незадовільні відповіді	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; відео-матеріали (відео-фільми), пояснювально-демонстративний метод, проблемний виклад.

Лабораторні заняття: групове обговорення питання, дискусії, виконання лабораторних дослідів з наступних захистом результатів досліджень.

Самостійна робота: робота з навчально-методичними матеріалами, реферування, конспектування, підготовка доповідей, підготовка презентацій, написання словника термінів.

### 8. Інформаційні ресурси

#### Базові (основні):

1. Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства [Текст] : навч. посіб. / О. В. Новікова, Л. О. Радченко, К. П. Вінченко та ін. ; Харків. держ. ун-т харчування та торгівлі. — Вид. 2-ге, стер. — Харків : Світ

- Книг, 2021. — 411 с. : табл., рис. — Бібліогр.: 393-394. ISBN 978-966-2678-20-8 <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.1737007>
2. Калугіна, Ірина Михайлівна. Етнічні кухні [Текст] : навч. посіб. / І. М. Калугіна, Л. М. Тележенко, С. О. Поплавська. — Одеса : Освіта України, 2022. — 308 с. — Бібліогр.: с. 301-306. ISBN 978-617-7111-94-7 <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.1883768>
  3. Слащева, Аліна Вячеславівна. Етнічні кухні [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. — Кривий Ріг, 2020. — 159 с. — Бібліогр.: с. 156-158. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.1713606>
  4. Кулінарна етнологія [Текст] : підручник для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищ. освіти за спец. "Готельно-ресторанна справа", "Харчові технології" / В. Ф. Доценко, А. В. Гавриш, О. С. Пушка та ін. ; за заг. ред. В. Ф. Доценка, Нац. ун-т харч. технологій. — Херсон : ОЛДІ-ПЛЮС, 2021. — 756 с. : іл. ISBN 978-966-289-434-9 <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.1617730>
  5. Лебеденко, Тетяна Євгенівна. Конспект лекцій з дисципліни "Етнічні кухні" [Електронний ресурс] : для спец. 241 "Готельно-ресторанна справа" галузі знань 24 "Сфера обслуговування" ступінь вищої освіти "бакалавр" / Т. Є. Лебеденко, О. В. Ткачук ; Каф. готельно-ресторанного бізнесу. — Одеса : ОНТУ, 2022. — 136 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.1941177>
  6. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з курсу "Етнічні кухні" [Електронний ресурс] : для студентів спец. 241 "Готельно-ресторанна справа", галузі знань 24 "Сфера обслуговування" освіт.-проф. програма "Готельно-ресторанна справа" ден. та заоч. форм навчання / Т. Є. Лебеденко, В. О. Кожевнікова, Т. В. Кравчук, О. В. Ткачук ; відп. за вип. Т. Є. Лебеденко ; Каф. готельно-ресторанного бізнесу. — Одеса : ОНТУ, 2022. — 73 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.1941203>
  7. Лебеденко, Тетяна Євгенівна. Методичні вказівки до виконання самостійної роботи з дисципліни "Етнічні кухні" [Електронний ресурс] : для студентів, які навчаються за спец. 241 "Готельно-ресторанна справа" ступінь вищої освіти "бакалавр" ден. та заоч. форми навчання / Т. Є. Лебеденко, О. В. Ткачук ; відп. за вип. Т. Є. Лебеденко ; Каф. готельно-ресторанного бізнесу. — Одеса : ОНТУ, 2022. — 24 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.1941224>
  8. Збірник рецептур страв з рису та овочів різних країн світу [Текст] : навч. посіб. / О. В. Аверчев, О. В. Дзюндзя, Н. В. Новікова, С. М. Коб`яков ; Держ. вищ. навч. закл. "Херсон. держ. аграр.-екон. ун-т". — Херсон : ОЛДІ-ПЛЮС, 2021. — 60 с. ISBN 978-966-289-444-8 <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.1617670>
  9. Culturas alimentares na América Latina [Електронний ресурс] / editor : Gilvan C. C. de Araújo, Fábio Molinari Bitelli, Julio Cesar Suzuki, Amália Inês Geraiges de Lemos. — São Paulo, Brazil : FFLCH/USP, 2021. — 259 p. : online resource. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.2185296>

#### **Додаткові:**

1. Закон України "Про туризм" (324/95-ВР) // Відомості Верховної Ради України, 1995. — № 31. — С. 24 (Із змінами, внесеними згідно із Законом №222-VIII (222-19) від



- 02.03.2015, ВВР, 2015, № 23, с.158, №324/95-ВР, редакція від 16.10.2020 р.).
2. ДСТУ 4268:2003. Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги. – К. : Держспоживстандарт України, 2003.
  3. ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів. — К. : Держспоживстандарт України, 2003.
  4. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація: від 01.07.04. — К. : Держспоживстандарт України, 2004.
  5. Про затвердження Рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування : Наказ Мінекономіки, європ. інтеграції від 03.01.2003 № 2. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/go/v0002569-03>
  6. Сервіс та організація ресторанного господарства в закладах індустрії гостинності [Електронний ресурс] : навч. посіб. / Т. Є. Лебеденко, Т. П. Новічкова, А. В. Єгорова та ін. — Одеса : Маджента, 2021. — 683 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1685135>
  7. The World Eats Here: International Street Food and Home Cooking / J. Wang, S. Garner – The Experiment, 2020. – 256 p.
  8. Організація готельно-ресторанної справи [Текст] : навч. посіб. / В. Я. Брич, І. О. Банєва, М. Ю. Барна та ін. ; за заг. ред. В. Я. Брича ; Тернопіл. нац. екон. ун-т. — Київ : Ліра-К, 2021. — 484 с. — Бібліогр.: с. 472-482. ISBN 978-617-7844-16-6 <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1736956>
  9. Неїленко, С. М. Кулінарна етнологія : навч. посібник / С. М. Неїленко, В. А. Русавська ; Міністерство освіти і науки України, Міністерство культури України, Київський національний університет культури і мистецтв. – Київ : Ліра-К, 2020. – 612 с. <https://lira-k.com.ua/preview/12648.pdf>
  10. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства [Текст] / [авт.-розроб. та уклад. О. В. Шалимінов]. - 5-те вид., перероб. та допов. - Київ : Арій, 2022. - 991 с. - ISBN 978-966-498-495-6 <http://irbis-nbuv.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/ Тетяна ЛЕБЕДЕНКО

Викладач /ПІДПИСАНО/ Оксана ТКАЧУК

Розглянуто та затверджено на засіданні кафедри готельно-ресторанного бізнесу

Протокол від «30» серпня 2023 р. № 1

Завідувач кафедри /ПІДПИСАНО/ Тетяна ЛЕБЕДЕНКО

ПОГОДЖЕНО:

Гарант ОП Готельно-ресторанна справа  
професор кафедри ГРБ

/ПІДПИСАНО/

Тетяна ЛЕБЕДЕНКО