ЗАТВЕРДЖУЮ
ФОП Коцур П.І.
Готельно-ресторанний
комплекс «Софія»
Коцур П.І.
«20» жовтня 2018 р.

ЗАТВЕРДЖУЮ
Ректор Одеської національної
академії харчових технологій
Єгоров Б.В.
«30» жовтня 2018 р.

ПОЛОЖЕННЯ
про філію кафедри технології ресторанного і оздоровчого харчування

1 Загальні положення

1.1 Філія кафедри — це структурний підрозділ кафедри технології ресторанного і оздоровчого харчування. Філія кафедри безпосередньо підпорядкується завідувачу кафедри і відповідає за якість підготовки спеціалістів, організацію і виконання науково-дослідної роботи.

1.2 Робота філії кафедри здійснюється на основі навчальних планів.

1.3 Філія кафедри керується нормативними документами і даним Положенням.

2 Основні задачі філії кафедри

2.1 Головна задача філії кафедри полягає в підготовці спеціалістів для підприємств ресторанного господарства, які б відповідали вимогам кваліфікаційної характеристики та бажанням замовників.

2.2 Відповідно до основної задачі філія виконує такі функції:

– забезпечує проведення усіх видів навчальних занять на сучасному науково-методичному рівні;

– забезпечує зв'язок теоретичної та практичної підготовки студентів;

– забезпечує проведення науково-дослідної роботи та впровадження її результатів у виробництво;

– систематично здійснює виховну роботу зі студентами в дусі поваги до обраної спеціальності, творчого підходу до вирішення виробничих питань.

3 Права та обов'язки філії кафедри

3.1 Для виконання задач філії кафедри надаються права:

– вносити керівництву кафедри, факультету, академії пропозиції щодо поліпшення учбової, наукової, господарської та інших видів діяльності;

– вирішувати питання організації навчального процесу на філії.

3.2 Філія зобов'язана:

– забезпечити умови для засвоєння навчальних програм на рівні держаних вимог, сприяти створенню та розвитку творчих підходів та здібностей студентів;

– брати участь у учбово-методичній роботі кафедри;

– забезпечувати участь викладачів філії у наукових та науково-методичних конференціях академії;

– управляти якістю підготовки спеціалістів;

– проводити науково-дослідну роботу студентів, учбову і виробничу практику, курсове та дипломне проектування, аналізувати результати та вживати заходи щодо поліпшення навчального процесу.

4 Керівництво філією

4.1 Керівництво філією здійснює ФОП Коцур П.І. на громадських засадах або у складі штату.

4.2 Керівництво здійснюється шляхом планування роботи на рік і контролю за ходом його виконання.

4.3 Роботу філії проводять викладачі кафедри та працівники підприємства, які повинні мати вищу освіту і стаж практичної роботи у галузі ресторанного господарства не менше 5 років.

5 Контроль і перевірка діяльності

Контроль і перевірка діяльності філії кафедри здійснюють комісії за дорученням кафедри, деканату, ректорату.

6 Реорганізація і ліквідація

Філія кафедри створюється і ліквідується сумісним наказом ОНАХТ та готельно-ресторанним комплексом «Софія». Ліквідація філії проводиться у випадках, коли відпала необхідність, або немає умов для її існування, а також при розриві договору на створення.

Завідувач кафедри
технології ресторанного і оздоровчого харчування,
д-р техн. наук, професор Л.М. Тележенко