

Економічний факультет
Кафедра готельно-ресторанної справи та туризму

ЗАТВЕРДЖУЮ

Декан економічного факультету

Андрій МУЗИЧЕНКО



Навчально-науково-виробнича лабораторія
«ТЕХНОЛОГІЇ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО
ГОСПОДАРСТВА»

Корпус 10, аудиторія 114

Київ 2025

Загальні відомості

Відповідальний за лабораторію	завідувач лабораторією Олюніна Світлана Леонідівна
Завідувач лабораторії	Олюніна Світлана Леонідівна
Відповідальний за пожежну безпеку та охорону праці	завідувачка кафедри Мельниченко Світлана Володимирівна

Загальна характеристика лабораторії

Площа	34,4 (презентаційно-дегустаційний зал) 34,6 (виробнича зона)
Кількість посадкових робочих місць	13

Матеріально-технічне забезпечення

Меблі	Столи	9
	Стійка адміністративна (2020)	1
	Шпилька кондитерська пересувна під пр.600*400 на 18 рівнів 470/635/1650 техно (2021)	1
	Стільці	13
Комп'ютерна техніка	Комплект (2020) Моноблок Artline Business M61 v06 (M61v06) Екран 23.8" IPS (1920x1080) Full HD / Intel Celeron J4105 (1.5 - 2.5 ГГц) / RAM 8 ГБ / SSD 256 ГБ, клавіатура USB, маніпулятор Mouse Optical Art	1
	Телевізор SAMSUNG UE50TU8500UXUA (2021)	1
	Принтер (Тип 1) Canon i-SENSYS LBP6030 (8468B001)+USB-кабель (2016)	1
Обладнання	Автоматична кавомашина Saeco Phedra Evo Espresso (2024) Тип управління: електронний. Дисплей є. Контейнер для зерна: 1000 г. Об'єм ємкості: 0,65л. Автом. промивка пристрою. Вбудована кавомолка	1
	Блендер Tefal QUICK CHEF HB656838 (2024)	1
	Ваги SW-5 (2019)	1
	М'ясорубка Everest TC12E (220) (2019)	1
	Міксер планетарний Sirman Plutone LT7 (2019)	1
	Міксер погрузний Fimar MX40 (2019)	1
	Мікрохвильова піч SANYO	1
	Млинниця Bomann CM2221 CB (2024)	1
	Овочерізка ел.EWT INOX VC65MS (2019)	1
	Пароконвектомат Unox XEVC0511E1R (2021)	1
	Піч пароконвекційна Unox Xefto4eueldv (2019)	1
	Піч Су Вид PROFI COOK PC-SV 1112Sous (2024)	1
	Плита індукційна Sif 4.12 (2019)	2
	Слайсер RGV Lusso 22GL (2019)	1
	Тістомік Pizza Group IFM10 (2021)	1

	Холодильник вітрина (2024) SNAIGE CD40DM-S-30002E Тип: однокамерний. Об'єм 385 літрів	1
	Шафа морозильна EWT INOX GN650BT (2019)	1
	Шафа розстійна Unox HEKPT08EUC (2019)	1
	Шафа холодильна EWT INOX GN650TN (2019)	1
	Фритюрниця електрична EWT INOX EF061 (2019)	1
	Чайник електричний Water House EK3060 (2021)	1

Навчальний процес

Дисципліна	Лабораторна / практична робота	Використовуване обладнання
І 2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» / ОП «Готельно-ресторанна справа»		
Дисципліна «Технологія продукції ресторанного господарства»		
Лабораторна робота 1. Ознайомлення з кухонним інвентарем та обладнанням. Розробка меню, технологічних та калькуляційних карт.		Блендер Tefal QUICK CHEF HB656838; Ваги SW-5;
Лабораторна робота 2. Способи нарізання овочів та іншої харчової сировини.		М'ясорубка Everest TC12E;
Лабораторна робота 3. Способи кулінарної обробки харчової сировини.		Міксер планетарний Sirman;
Лабораторна робота 4. Технологія приготування страв і гарнірів картоплі, овочів та грибів.		Міксер погрузний Fimar MX40;
Лабораторна робота 5. Технологія приготування страв із крупів та бобових.		Мікрохвильова піч SANYO;
Лабораторна робота 6. Технологія приготування заправних, прозорих та пюреподібних супів.		Млинниця Bomann CM2221;
Лабораторна робота 7. Технологія приготування різних видів соусів.		Овочерізка ел.
Лабораторна робота 8. Технологія приготування страв із яєць та сиру.		EWT INOX VC65MS;
Лабораторна робота 9. Вивчення технології кулінарної обробки м'яса.		Пароконвектомат Unox HEVC0511E1R;
Лабораторна робота 10. Вивчення технології смаження м'яса та м'ясопродуктів. Кулінарна обробка та види напівфабрикатів з птиці. Технологія страв із риби.		Піч Су Вид PROFI COOK;
Лабораторна робота 11. Технологія холодних та гарячих закусок із нерибної водної сировини.		Піч пароконвекційна Unox Xefto4eueldv;
Лабораторна робота 12. Технологія кондитерських виробів.		Плита індукційна Sif 4.12;
Лабораторна робота 13. Технологія заварного тіста та виробів із нього.		Слайсер RGV Lusso 22GL;
Лабораторна робота 14, 15. Технологія приготування десертів.		Тістомік Pizza Group IFM10;
		Холодильник вітрина SNAIGE CD40DM-S-30002E;
		Шафа морозильна EWT INOX GN650BT;
		Шафа розстійна Unox HEKPT08EUC;
		Шафа холодильна EWT INOX GN650TN;
		Фритюрниця електрична EWT INOX EF061;
		Чайник електричний Water House EK3060

Дисципліна «Технологія напоїв»	
<i>Практична робота 1, 2. Характеристика основних видів сировини у виробництві напоїв.</i> <i>Практична робота 3, 4. Технологія міцних алкогольних напоїв.</i> <i>Практична робота 5, 6. Технологія вина.</i> <i>Практична робота 7, 8. Технологія змішаних напоїв.</i> <i>Практична робота 9, 10. Технологія смузі та коктейлів.</i> <i>Практична робота 11, 12. Технологія чаю та чайних напоїв.</i> <i>Практична робота 13, 14, 15. Технологія кави та кавових напоїв.</i>	Автоматична кавомашина Saeco Phedra Evo Espresso; Блендер Tefal QUICK CHEF; Ваги SW-5; Міксер планетарний Sirman Plutone LT7; Міксер погрузний FimarX40; Мікрохвильова піч SANYO; Овочерізка ел. EWT INOX; Пароконвектомат Unox XE VC 0511E1R; Плита індукційна Sif 4.12; Слайсер RGV Lusso 22GL; Холодильник вітрина SNAIGECD40DM-S-30002E; Шафа морозильна EWT INOX GN650BT; Шафа холодильна EWT INOX GN650TN; Чайник електричний Water House EK3060
Дисципліна «Міні –технології харчових виробництв»	
<i>Практична робота 1. Основні технологічні поняття та терміни харчової промисловості. Характеристика сировини.</i> <i>Практична робота 2. Особливості виготовлення житнього хліба в умовах мінівиробництв. Продуктові розрахунки.</i> <i>Практична робота 3. Особливості виготовлення хлібобулочних виробів в умовах мінівиробництв. Продуктові розрахунки.</i> <i>Практична робота 4. Особливості виготовлення пончиків, донатсів, берлінерів в умовах міні-виробництв. Продуктові розрахунки.</i> <i>Практична робота 5. Особливості виготовлення квасу в умовах міні-виробництв. Продуктові розрахунки</i> <i>Практична робота 6. Особливості виготовлення ферментованих овочів в умовах мінівиробництв. Продуктові розрахунки</i> <i>Практична робота 7. Особливості виготовлення маринадів в умовах міні-виробництв. Продуктові розрахунки</i>	Автоматична кавомашина Saeco Phedra Evo Espresso; Блендер Tefal QUICK CHEF HB656838; Ваги SW-5; М'ясорубка Everest TC12E; Міксер планетарний Sirman Plutone LT7; Міксер погрузний Fimar MX40; Мікрохвильова піч SANYO; Млинниця Bomann CM2221 CB; Овочерізка ел.EWT INOX VC65MS; Пароконвектомат Unox XEVC0511E1R; Піч Су Вид PROFI COOK PC-SV 1112Sous; Піч пароконвекційна Unox Xefto4eueldv; Плита індукційна Sif 4.12; Слайсер RGV Lusso 22GL; Тістомік Pizza Group IFM10; Холодильник вітрина

<i>Практична робота 8.</i> Особливості виготовлення конфітурів, джемів та варення в умовах міні-виробництва. Продуктові розрахунки. <i>Практична робота 9.</i> Особливості виготовлення цукатів в умовах міні-виробництва. Продуктові розрахунки. <i>Практична робота 10.</i> Особливості виробництва безалкогольних напоїв в умовах мінівиробництва. Продуктові розрахунки. <i>Практична робота 11.</i> Особливості виготовлення спиртованих напівфабрикатів в умовах міні-виробництва. Продуктові розрахунки. <i>Практична робота 12.</i> Особливості виготовлення пива в умовах міні-виробництва. Продуктові розрахунки. <i>Практична робота 13.</i> Особливості виготовлення молочної продукції в умовах мінівиробництва. Продуктові розрахунки. <i>Практична робота 14.</i> Особливості виготовлення ковбасних виробів в умовах мінівиробництва. Продуктові розрахунки. <i>Практична робота 15.</i> Особливості виготовлення заморожених виробів із тіста в умовах міні-виробництва. Продуктові розрахунки.	SNAIGE CD40DM-S-30002E; Шафа морозильна EWT INOX GN650BT; Шафа розстійна Unox HEKPT08EUC; Шафа холодильна EWT INOX GN650TN; Фритюрниця електрична EWT INOX EF061; Чайник електричний Water House EK3060
Дисципліна «Кондитерське та пекарське мистецтво»	
<i>Практична робота 1.</i> Загальна характеристика кондитерських виробів, принципи їх виробництва. <i>Практична робота 2.</i> Сировина. Характеристика, властивості, роль у формуванні якості. <i>Практична робота 3.</i> Наукові основи тістоутворення. <i>Практична робота 4.</i> Технологія виробів із дріжджового тіста. <i>Практична робота 5.</i> Технологія напівфабрикатів із бісквітного та пісочного тіста, їх використання. <i>Практична робота 6.</i> Технологія напівфабрикатів із листового, заварного табілково-збивного тіста, їх використання. <i>Практична робота 7.</i> Технологія напівфабрикатів із пряничного тіста, їх використання. Кексові та крихтові напівфабрикати. <i>Практична робота 8.</i> Технології оздоблювальних напівфабрикатів, їх використання. <i>Практична робота 9.</i> Технології виготовлення тортів, тістечок, рулетів, печива.	Блендер Tefal QUICK CHEF HB656838; Ваги SW-5; Міксер планетарний Sirman Plutone LT7; Міксер погрузний Fimar MX40; Мікрохвильова піч SANYO; Овочерізка ел. EWT INOX VC65MS; Пароконвектомат Unox HEVC0511E1R; Піч пароконвекційна Unox Xefto4eueldv; Плита індукційна Sif 4.12; Слайсер RGV Lusso 22GL; Тістомік Pizza Group IFM10; Холодильник вітрина SNAIGE CD40DM-S-30002E; Шафа морозильна EWT INOX GN650BT;

<i>Практична робота 10.</i> Технологія кондитерських і хлібобулочних виробів спеціального призначення. <i>Практична робота 11.</i> Національні борошняні і кондитерські вироби.	Шафа розстійна Unox ХЕКРТ08EUC; Шафа холодильна EWT INOX GN650TN; Чайник електричний Water House EK3060
---	--

Погоджено:

Відповідальний за лабораторію



Світлана ОЛЮНІНА

Завідувач лабораторії



Світлана ОЛЮНІНА

Завідувач кафедри



Світлана МЕЛЬНИЧЕНКО

Затверджено:

Декан економічного факультету



Андрій МУЗИЧЕНКО