

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ**

Кафедра готельно-ресторанної справи та туризму

«ЗАТВЕРДЖЕНО»
ННІ неперервної освіти і туризму
27 травня 2025 р.

**РОБОЧА ПРОГРАМА
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Галузь знань: 24 Сфера обслуговування

Спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанний бізнес»

Факультет (ННІ) Навчально-науковий інститут неперервної освіти і туризму

Розробники: професор кафедри, к.т.н. Марина СЕРДЮК

Опис навчальної дисципліни Технологія продукції ресторанного господарства

«Технологія продукції ресторанного господарства» належить до циклу обов'язкових професійних дисциплін і є ключовою складовою підготовки фахівців у сфері готельно-ресторанного господарства. Дисципліна спрямована на формування у здобувачів вищої освіти глибоких знань про технологічні процеси виготовлення страв, кулінарних виробів та напоїв у закладах ресторанного господарства, з урахуванням сучасних підходів до організації виробництва, вимог безпеки, якості, гастрономічних трендів і споживчих потреб. Особлива увага приділяється інноваційним технологіям, естетиці подачі, сезонності, локальним продуктам та адаптації рецептур до цільової аудиторії.

Завдання дисципліни:

- ознайомити з класифікацією, характеристиками та технологією приготування основних груп страв, кулінарних виробів і напоїв, включаючи класичні, авторські та інноваційні рецептури;
- вивчити послідовність технологічного процесу та організацію виробничих цехів у різних типах закладів ресторанного господарства;
- сформувати навички вибору і підготовки сировини, дотримання режимів теплової обробки, технологічного контролю та оптимізації виробництва;
- розвивати вміння впроваджувати сучасні технології, включаючи технології мінімальної обробки, вакуумне приготування (sous-vide), тощо.
- навчити аналізувати якість готової продукції за органолептичними показниками згідно з чинними нормативами.

Галузь знань, спеціальність, освітня програма, освітній ступінь		
Освітній ступінь	бакалавр	
Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа»	
Освітня програма	«Готельно-ресторанний бізнес»	
Характеристика навчальної дисципліни		
Вид	Обов'язкова	
Загальна кількість годин	240	
Кількість кредитів ECTS	8	
Кількість змістових модулів	4	
Курсовий проект (робота) (за наявності)	-	
Форма контролю	Екзамен	
Показники навчальної дисципліни для денної та заочної форм навчання		
	денна форма навчання	заочна форма навчання
Рік підготовки (курс)	2 курс	2 курс
Семестр	3,4	3,4
Лекційні заняття	32год.	10
Практичні, семінарські заняття	-	
Лабораторні заняття	88год.	10
Самостійна робота	120 год.	100
Індивідуальні завдання	-	
Кількість тижневих аудиторних годин для денної форми навчання	5 год.	

1. Мета, компетентності та програмні результати навчальної дисципліни

Мета навчальної дисципліни – поглиблення теоретичних знань, оволодіння сучасним методичним інструментом та практичними навичками з технології приготування страв із різних видів сировини для ресторанного бізнесу, формування у здобувачів освіти загальних і фахових компетентностей для успішного здійснення сервісно-виробничої, виробничо-технологічної, організаційно-управлінської діяльності у сфері ресторанного бізнесу, технології виробництва кулінарної продукції та використання сировини та технологічних прийомів..

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен набути таких компетентностей та програмних результатів:

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 характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

Загальні компетентності (ЗК)

ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 05.Здатність працювати в команді

ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК)

СК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно ресторанного та рекреаційного господарства

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

Програмні результати навчання (ПРН)

ПРН 05.Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу

1. Програма та структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин													
	денна форма							Заочна форма						
	тижні	усьо го	у тому числі					усьо го	у тому числі					
			л	п	лаб	інд	с.р.		л	п	лаб	інд	с.р.	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	
Модуль 1 (3 семестр)														
Змістовий модуль 1. «Загальні питання курсу. Технологія продукції з сировини рослинного походження»														
Тема 1. Загальна характеристика основних поживних речовин харчових продуктів.	1,2	11	2		6		6		2				7	
Тема 2. Прийоми кулінарної обробки харчових продуктів.	3,4	12	2		6		8				2		7	
Тема 3. Технологічні процеси механічної кулінарної обробки овочів і грибів.	5,6	12	2		6		8		2				7	
Тема 4. Технологічний процес приготування та відпуску страв та гарнірів з овочів та грибів.	7,8	12	2		6		8						7	
Разом за змістовим модулем 1	47		8		24		30		4		2		28	
Змістовий модуль 2 «Технологія приготування та асортимент перших страв. Технологія приготування та асортимент гарнірів та соусів»														
Тема 5. Технологія страв та кулінарних виробів з круп, бобових та продуктів їх переробки	9,10	12	2		6		8		2				7	
Тема 6. Технологія перших страв	11,12	12	2		6		8				2		7	
Тема 7. Технологія соусів	13,14	12	2		6		8						7	

Тема 8. Технологія страв та кулінарних виробів з молока, яєць та продуктів їх переробки	15	7	2		2		6				2		7
Разом за змістовим модулем 2	43		8		20		30		2		4		28
Разом за семестр	90		16		44		60						56
Модуль 2 (4 семестр)													
Змістовий модуль 3. «Технологія страв із м'яса та риби»													
Тема 8. Технологія страв з м'яса великої, дрібної рогатої худоби та свиней	1,2	12	2		6		8		2				7
Тема 9. Технологія страв з м'яса птиці та дичини	3,4	11	2		6		6				2		7
Тема 10. Технологія страв з риби	5,6	12	2		6		8						7
Тема 11. Технологія страв із нерибних морепродуктів	7,8	12	2		6		8						7
Разом за змістовим модулем 3	47		8		24		30		2		2		28
Змістовий модуль 4. «Технологія закусок і десертів»													
Тема 12. Технологія холодних страв і закусок	9,10	12	2		6		8		2				8
Тема 13-15. Технологія кондитерських виробів та напоїв	11,12, 13,14, 15	31	6		14		12				2		8
Разом за змістовим модулем 4	43		8		20		30		2		2		16
Разом за семестр	90		16		44		60		4				44
Усього годин	180		32		88		120		10		10		100

3. Теми лекцій

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1.	Тема 1. Загальна характеристика основних поживних речовин харчових продуктів	2
2.	Тема 2. Прийоми кулінарної обробки харчових продуктів.	2
3.	Тема 3. Технологічні процеси механічної кулінарної обробки овочів і грибів.	2
4.	Тема 4. Технологічний процес приготування та відпуску страв та гарнірів з овочів та грибів.	2

5.	Тема 5. Технологія страв та кулінарних виробів з круп, бобових та продуктів їх переробки	2
6.	Тема 6. Технологія перших страв	2
7.	Тема 7. Технологія соусів	2
8.	Тема 8. Технологія страв та кулінарних виробів з молока, яєць та продуктів їх переробки	4
9.	Тема 9. Технологія страв з м'яса великої, дрібної рогатої худоби та свиней	2
10.	Тема 10. Технологія страв з м'яса птиці та дичини	2
11.	Тема 11. Технологія страв з риби	2
12.	Тема 12. Технологія страв із нерибних морепродуктів	2
13.	Тема 13. Технологія холодних страв і закусок	2
14.	Тема 14-15. Технологія кондитерських виборів та напоїв	4
	Разом	32

4. Теми лабораторних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
Змістовий модуль 1. «Загальні питання курсу. Технологія продукції з сировини рослинного походження»		
1	Ознайомлення з кухонним інвентарем та обладнанням. Розробка меню, технологічних та калькуляційних карт	6
2	Способи нарізання овочів та іншої харчової сировини	6
3	Способи кулінарної обробки харчової сировини	6
4	Технологія приготування страв і гарнірів картоплі, овочів та грибів	6
Змістовий модуль 2 «Технологія приготування та асортимент перших страв. Технологія приготування та асортимент гарнірів та соусів»		
5	Технологія приготування страв із крупів та бобових	6
6	Технологія приготування заправних, прозорих та пюреподібних супів	6
7	Технологія приготування різних видів соусів	6
8	Технологія приготування страв із яєць та сиру	6
Змістовий модуль 3. «Технологія страв із м'яса та риби»		
9	Вивчення технології кулінарної обробки м'яса	6
10	Вивчення технології смаження м'яса та м'ясопродуктів	6
	Кулінарна обробка та види напівфабрикатів з птиці	6
	Технологія страв із риби	6
Змістовий модуль 4. «Технологія закусок і десертів»		
11	Технологія холодних та гарячих закусок із нерибної водної сировини	6
12	Технологія кондитерських виробів	6
13	Технологія заварного тіста та виробів із нього	6
14-15	Технологія приготування десертів	6
	Разом	88

5. Теми самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Загальна характеристика основних поживних речовин харчових продуктів	6
2	Прийоми кулінарної обробки харчових продуктів	8
3	Технологічні процеси механічної кулінарної обробки овочів і грибів	8

4	Технологічний процес приготування та відпуску страв та гарнірів з овочів та грибів	8
5	Технологія страв та кулінарних виробів з круп, бобових та продуктів їх переробки	8
6	Технологія супів	8
7	Технологія соусів	8
8	Технологія страв та кулінарних виробів з молока, яєць та продуктів їх переробки	6
9	Технологія страв з м'яса великої, дрібної рогатої худоби та свиней	8
10	Технологія страв з м'яса птиці та дичини	6
11	Технологія страв з риби	8
12	Технологія страв із нерибних морепродуктів	8
13	Технологія холодних страв і закусок	8
14	Технологія кондитерських виборів та напоїв	22
	Всього	120

6. Методи та засоби діагностики результатів навчання:

- екзамен;
- тестування;
- захист лабораторних робіт;
- пірінгове оцінювання, самооцінювання.

7. Методи навчання:

- метод проблемного навчання (лекція, дискусія, співбесіда тощо);
- метод практико-орієнтованого навчання (лабораторні заняття);
- наочний метод (метод ілюстрацій, метод демонстрацій);
- метод навчання через дослідження (конспектування, тезування, анотування, рецензування, складання реферату);
- відеометод (дистанційні мультимедійні, веб-орієнтовані тощо);
- самостійна робота (виконання завдань);

8. Розподіл балів, які отримують здобувачі вищої освіти. Оцінювання знань здобувача вищої освіти відбувається за 100-бальною шкалою і переводиться в національні оцінки згідно з табл. 1 чинного «Положення про екзамени та заліки у НУБіП України»

8.1. Розподіл балів за видами навчальної діяльності

Тема	Результати навчання	Оцінювання
3 семестр		
Змістовий модуль 1. «Загальні питання курсу. Технологія продукції з сировини рослинного походження»		
Л.р. 1. Ознайомлення з кухонним інвентарем та обладнанням. Розробка меню, технологічних та калькуляційних карт	ПРН 5, 6 Знати: загальну характеристику основних поживних речовин харчових продуктів; основні прийоми кулінарної обробки харчових продуктів, їх переваги та недоліки, вміти їх	15

Л.р. 2 Способи нарізання овочів та іншої харчової сировини	використовувати на практиці; технологічні процеси механічної кулінарної обробки овочів і грибів, мати уяву про особливості їх проведення; основні технологічні режими Вміти організовувати технологічний процес приготування та відпуску страв та гарнірів з овочів та грибів.	15
Л.р. 3. Способи кулінарної обробки харчової сировини		15
Л.р. 4. Технологія приготування страв і гарнірів картоплі, овочів та грибів		15
Самостійна робота Загальна характеристика основних поживних речовин харчових продуктів. Прийоми кулінарної обробки харчових продуктів. Технологічні процеси механічної кулінарної обробки овочів і грибів. Технологічний процес приготування та відпуску страв та гарнірів з овочів та грибів		10
Модульна контрольна робота 1.		30
Всього за модулем 1		100
Змістовий модуль 2 «Технологія приготування та асортимент перших страв. Технологія приготування та асортимент гарнірів та соусів»		
Л.р. 5. Технологія приготування страв із крупів та бобових	ПРН 5,6. Знати: технологію страв та кулінарних виробів з круп, бобових та продуктів їх переробки; основні технологічні режими; асортимент перших страв та технологію їх приготування; основні технологічні режими; асортимент та технологію приготування соусів; технологію страв та кулінарних виробів із молока, яєць та продуктів їх переробки.	15
Л.р. 6. Технологія приготування заправних, прозорих та пюреподібних супів		15
Л.р. 7 Технологія приготування різних видів соусів		15
Л.р. 8. Технологія приготування страв із яєць та сиру		15
Самостійна робота Технологія страв та кулінарних виробів з круп, бобових та продуктів їх переробки. Технологія супів. Технологія соусів. Технологія страв та кулінарних виробів з молока, яєць та продуктів їх переробки.		10
Модульна контрольна робота 2.		30
Всього за модулем 2		100
4 семестр		
Змістовий модуль 3. «Технологія страв із м'яса та риби»		
Л.р. 9. Вивчення технології кулінарної обробки м'яса	ПРН 5,6. Знати: технологію страв із м'яса великої, дрібної рогатої худоби та свиней; основні технологічні режими; технологію страв із м'яса птиці та дичини; технологію приготування страв із риби; основні технологічні режими; технологію приготування страв із нерибних морепродуктів; основні технологічні режими	15
Л.р. 10. Вивчення технології смаження м'яса та м'ясопродуктів		15
Л.р. 11. Кулінарна обробка та види напівфабрикатів з птиці		15
Л.р. 12. Технологія страв із риби		15

Самостійна робота Технологія страв з м'яса великої, дрібної рогатої худоби та свиней. Технологія страв з м'яса птиці та дичини Технологія страв з риби Технологія страв із нерибних морепродуктів		10
Модульна контрольна робота 3.		30
Всього за модулем 3		100
Змістовий модуль 4. «Технологія закусок і десертів»		
Л.р. 13. Технологія холодних та гарячих закусок із нерибної водної сировини	ПРН 5,6. Знати: технологію приготування холодних страв та закусок; особливості вибору сировини, основні технологічні режими	15
Л.р. 14. Технологія кондитерських виробів		15
Л.р. 15. Технологія заварного тіста та виробів із нього		15
Л.р. 16. Технологія приготування десертів		15
Самостійна робота Технологія холодних страв і закусок Технологія кондитерських виборів та напоїв		10
Модульна контрольна робота 4.		30
Всього за модулем 4		100
Навчальна робота	$(M1 + M2+M3+M4)/4 \cdot 0,7 \leq 70$	
Разом за семестр		70
Екзамен		30
Всього за курс		100

8.2. Шкала оцінювання знань здобувача вищої освіти

Рейтинг здобувача вищої освіти, Бали	Оцінка національна та результати складання екзаменів
90-100	відмінно
74-89	добре
60-73	задовільно
0-59	незадовільно

8.3. Політика оцінювання

Політика щодо дедлайнів та перескладання	Пропущенні лабораторні заняття повинні бути відпрацьовані самостійно, виконані роботи здаються через навчальний портал університету на перевірку викладачу. Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання модулів відбувається із дозволу лектора за наявності поважних причин (н-д, лікарняний).
Політика щодо академічної	Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Індивідуальні завдання (есе,

добросовісності	презентації тощо), що передбачають роботу з джерелами, повинні мати коректні текстові посилання на першоджерело.
Політика щодо відвідування	Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись індивідуально (в он-лайн формі за погодженням із деканом факультету).

9. Навчально-методичне забезпечення

- електронний навчальний курс навчальної дисципліни (на навчальному порталі НУБіП України eLearn –
- <https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=4133>
- конспекти лекцій та їх презентації (в електронному вигляді);
- підручники, навчальні посібники, практикуми;
- методичні матеріали щодо вивчення навчальної дисципліни для здобувачів вищої освіти денної та заочної форм здобуття вищої освіти.

10. Рекомендовані джерела інформації

1. Капліна Т.В. Технологія продукції ресторанного господарства. Полтавська кухня: навч. посібник. К.: Центр учбової літератури, 2023. 280 С.
2. Страви з круп'яних та овочевих культур оздоровчого призначення: навч. посіб. / О. В. Аверчев, О. В. Дзюндзя, Н. В. Новікова; Держ. вищ. навч. закл. "Херсон. держ. аграр.-екон. ун-т". Херсон: ОЛДІ-ПЛЮС, 2021. 60 с.
3. Стахмич Т.М., Пахолок О.М. Кулінарна справа. Технології приготування їжі: підручник. К.: Грамота, 2020. 280 с.
4. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів ресторанного господарства / Шалимінов О., Дченко Т., Кравченко Л.: К.: Арії, 2022. 992 с.
5. Ростовський В.С. Збірник рецептур: навч. посібник. К.: Центр учбової літератури, 2022. 324 с.
6. Збірник рецептур страв з рису та овочів різних країн світу / Аверчев О.В., Дзюндзя О.В., Новікова Н.В., Коб'яков С.М.: навч. посібник. К.: Гельветика, 2021. 60 с.
7. Збірник рецептур страв з рису та овочів різних країн світу: 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.