

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БЮРЕСУРСІВ І  
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ**

Кафедра Технології м'ясних, рибних та морепродуктів

**ЗАТВЕРДЖУЮ**

на засіданні вченої ради факультету  
харчових технологій та управління  
якістю продукції АПК  
протокол №10 від «06» червня 2025 р.

**СХВАЛЕНО**

на засіданні кафедри технології м'ясних,  
рибних та морепродуктів  
протокол №10 від «03» червня 2025 р.

**РОБОЧА ПРОГРАМА  
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

**ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

Галузь знань 18 «Виробництво і технології»

Спеціальність 181 «Харчові технології»

Освітня програма: «Харчові технології»

Факультет харчових технологій та управління якістю продукції АПК

Розробник: доцент, к.т.н., доцент кафедри технології м'ясних, рибних та морепродуктів Анастасія ІВАНЮТА

Київ – 2025 р.

**Опис навчальної дисципліни** *Навчальна компонента «Технологія продукції ресторанного господарства» розкриває базові знання з технології виробництва кулінарної та кондитерської продукції, оволодіння основними правилами кулінарної обробки продуктів харчування для отримання готової продукції, оволодіння професійними знаннями, навичками та вміннями щодо технологічних*

процесів у закладах ресторанного господарства, випуску кулінарної продукції та її споживання. У межах курсу вивчаються закономірності формування асортименту кулінарної продукції, визначення перспектив його розвитку; технологічні процеси виробництва продукції ресторанного господарства; правила механічної та теплової кулінарної обробки продукції ресторанного господарства; фізико-хімічні зміни харчових речовин в процесі кулінарної обробки; технологічні процеси виробництва напівфабрикатів з сировини тваринного та рослинного походження та раціонального використання сировини; розрахунок витрат сировини та виробничих рецептур.

| Галузь знань, спеціальність, освітня програма, освітній ступінь                     |                          |                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|-----------------------|
| Освітній ступінь                                                                    | Бакалавр                 |                       |
| Спеціальність                                                                       | 181 «Харчові технології» |                       |
| Освітня програма                                                                    | Харчові технології       |                       |
| Характеристика навчальної дисципліни                                                |                          |                       |
| Вид                                                                                 | Вибіркова                |                       |
| Загальна кількість годин                                                            | 120                      |                       |
| Кількість кредитів ECTS                                                             | 4                        |                       |
| Кількість змістових модулів                                                         | 2                        |                       |
| Курсовий проект (робота) (за наявності)                                             | 30                       |                       |
| Форма контролю                                                                      | Екзамен                  |                       |
| Показники навчальної дисципліни<br>для денної та заочної форм здобуття вищої освіти |                          |                       |
|                                                                                     | денна форма навчання     | заочна форма навчання |
| Курс (рік підготовки)                                                               | 4                        |                       |
| Семестр                                                                             | 7                        |                       |
| Лекційні заняття                                                                    | 15 год.                  |                       |
| Практичні, семінарські заняття                                                      |                          |                       |
| Лабораторні заняття                                                                 | 30 год.                  |                       |
| Самостійна робота                                                                   | 75 год.                  |                       |
| Кількість тижневих аудиторних годин<br>для денної форми здобуття вищої освіти       | 3 год.                   |                       |

## 1. Мета, компетентності та програмні результати навчальної дисципліни

**Мета** дисципліни – формування базових знань з технології виробництва кулінарної та кондитерської продукції, оволодіння основними правилами кулінарної обробки продуктів харчування для отримання готової продукції.

**Набуття компетентностей:**

загальні компетентності (ЗК):

ЗК 10. Прагнення до збереження навколишнього середовища.

спеціальні (фахові) компетентності (СК):

СК3. Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності

сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.

**Програмні результати навчання (ПРН):**

ПРН10. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів.

ПРН17. Організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.

**2. Програма та структура навчальної дисципліни**

| Назви змістових модулів і тем                                                                                                              | Тижні | Кількість годин |              |   |     |     |      |              |              |    |     |     |      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-----------------|--------------|---|-----|-----|------|--------------|--------------|----|-----|-----|------|
|                                                                                                                                            |       | Денна форма     |              |   |     |     |      | Заочна форма |              |    |     |     |      |
|                                                                                                                                            |       | усього          | у тому числі |   |     |     |      | усього       | у тому числі |    |     |     |      |
|                                                                                                                                            |       | о               | л            | п | лаб | інд | с.р. | о            | л            | п  | лаб | інд | с.р. |
| 1                                                                                                                                          | 2     | 3               | 4            | 5 | 6   | 7   | 8    | 9            | 10           | 11 | 12  | 13  | 14   |
| <b>Модуль 1. Технологічні принципи виробництва продукції закладами ресторанного господарства</b>                                           |       |                 |              |   |     |     |      |              |              |    |     |     |      |
| Тема 1. Вступна лекція. Предмет, мета, завдання дисципліни                                                                                 | 1     | 1               | 1            |   | -   |     | -    |              |              |    |     |     |      |
| Тема 2. Технологічні процеси виробництва продукції ресторанного господарства                                                               | 2     | 16              | 2            |   | 4   |     | 10   |              |              |    |     |     |      |
| Тема 3. Прогресивні технології кулінарної обробки продуктів                                                                                | 3     | 20              | 2            |   | 6   |     | 12   |              |              |    |     |     |      |
| Тема 4. Інформаційне забезпечення процесу обслуговування                                                                                   | 4     | 6               | 2            |   | 4   |     | -    |              |              |    |     |     |      |
| Разом за модулем 1                                                                                                                         |       | 43              | 7            |   | 14  |     | 22   |              |              |    |     |     |      |
| <b>Модуль 2. Технологічний процес виробництва продукції ресторанного господарства</b>                                                      |       |                 |              |   |     |     |      |              |              |    |     |     |      |
| Тема 5. Загальна характеристика основних поживних речовин харчових продуктів та їх роль у технологічному процесі виробництва продукції ЗРГ | 5     | 16              | 2            |   | 4   |     | 10   |              |              |    |     |     |      |

|                                                          |   |     |    |  |    |  |    |  |  |  |  |  |
|----------------------------------------------------------|---|-----|----|--|----|--|----|--|--|--|--|--|
| Тема 6. Технологія перших страв (супів)                  | 6 | 19  | 2  |  | 4  |  | 13 |  |  |  |  |  |
| Тема 7. Холодні страви і закуски, гарячі закуски         | 7 | 6   | 2  |  | 4  |  | -  |  |  |  |  |  |
| Тема 8. Технологія напівфабрикатів та кулінарних виробів | 8 | 6   | 2  |  | 4  |  | 0  |  |  |  |  |  |
| Разом за модулем 2                                       |   | 47  | 8  |  | 16 |  | 23 |  |  |  |  |  |
| Курсовий проект                                          |   | 30  |    |  |    |  | 30 |  |  |  |  |  |
| Усього годин                                             |   | 120 | 15 |  | 30 |  | 75 |  |  |  |  |  |

### 3. Теми лекцій

| № п/п  | Назва теми                                                                                                                         | Кількість годин |
|--------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| 1.     | Вступна лекція. Предмет, мета, завдання.                                                                                           | 1               |
| 2.     | Технологічні процеси виробництва продукції ресторанного господарства                                                               | 2               |
| 3.     | Прогресивні технології кулінарної обробки продуктів                                                                                | 2               |
| 4.     | Інформаційне забезпечення процесу обслуговування                                                                                   | 2               |
| 5.     | Загальна характеристика основних поживних речовин харчових продуктів та їх роль у технологічному процесі виробництва продукції ЗРГ | 2               |
| 6.     | Технологія перших страв (супів)                                                                                                    | 2               |
| 7.     | Холодні страви і закуски, гарячі закуски                                                                                           | 2               |
| 8.     | Технологія напівфабрикатів та кулінарних виробів                                                                                   | 2               |
| Всього |                                                                                                                                    | 15              |

### 4. Теми лабораторних (практичних, семінарських) занять

| № з/п | Назва теми                                                                  | Кількість годин |
|-------|-----------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| 1     | Рецептури продукції ресторанного господарства та техніко-технологічні карти | 4               |

|        |                                                                                                              |    |
|--------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 2      | Підготовка кулінарної страви з використанням різних технологічних операцій                                   | 6  |
| 3      | Дослідження технологічних процесів виробництва кулінарної продукції                                          | 4  |
| 4      | Дослідження технологічних процесів виробництва перших страв                                                  | 4  |
| 5      | Дослідження технологічних процесів виробництва холодних страв і закусок                                      | 4  |
| 6      | Дослідження технологічних процесів виробництва страв із січеного натурального м'яса і м'ясної котлетної маси | 4  |
| 7      | Дослідження технологічних процесів виробництва страв із вареної, припущеної і смаженої риби                  | 4  |
| Всього |                                                                                                              | 30 |

## 5. Теми самостійної роботи

| № з/п  | Назва теми                                                      | Кількість годин |
|--------|-----------------------------------------------------------------|-----------------|
| 1      | Складання карти напоїв                                          | 10              |
| 2      | Складання меню                                                  | 12              |
| 3      | Розрахунок біологічної цінності білка різних харчових продуктів | 10              |
| 4      | Енергетична і біологічна цінність харчових страв                | 13              |
| Всього |                                                                 | 45              |

## 6. Методи та засоби діагностики результатів навчання:

- екзамен;
- тестування;
- захист практичних робіт;
- виконання самостійних робіт.

## 7. Методи навчання:

- словесний метод (лекція, дискусія);
- практичні заняття
- демонстрація презентацій

- метод навчання через дослідження;
- метод командної роботи;
- виконання завдань самостійної роботи.

## 8. Оцінювання результатів навчання.

Оцінювання знань здобувача вищої освіти відбувається за 100-бальною шкалою і переводиться в національну оцінку згідно чинного «Положення про екзамени та заліки у НУБіП України» (наказ затверджено 27 лютого 2025 р. протокол №8)

### 8.1. Розподіл балів за видами навчальної діяльності

| Вид навчальної діяльності                                                                         | Результати навчання                                                                                                                                                                                                                                                                     | Оцінювання |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>Модуль 1. Технологічні принципи виробництва продукції закладами ресторанного господарства</b>  |                                                                                                                                                                                                                                                                                         |            |
| Лекція 1. Вступна. Предмет, мета, завдання дисципліни                                             | <b>Знати:</b> загальну характеристику підприємств ресторанного господарства, послуги закладів ресторанного господарства та вимоги до них, характеристику методів і форм обслуговування споживачів                                                                                       | -          |
| Лекція 2. Технологічні процеси виробництва продукції ресторанного господарства                    | <b>Знати:</b> приймання та зберігання продовольчої сировини та харчових продуктів, класифікацію продукції ресторанного господарства, типи та асортимент страв, види кулінарної обробки продуктів                                                                                        | -          |
| Лабораторна робота 1. Рецептури продукції ресторанного господарства та техніко-технологічні карти | <b>Знати:</b> що таке збірники рецептур продукції ресторанного господарства, стандарти, технічні умови та технологічні інструкції, техніко-технологічні карти, види, властивості, кулінарне призначення та особливості обробки продукції, технологічну документацію на страви та вироби | 15         |
| Самостійна робота 1. Складання карти напоїв                                                       | <b>Знати:</b> правила складання та послідовність розміщення напоїв, призначенням та характеристикою карт напоїв                                                                                                                                                                         | 10         |
| Лекція 3. Прогресивні технології кулінарної обробки продуктів                                     | <b>Знати:</b> нові й комбіновані способи теплової кулінарної обробки продуктів, спосіб теплової кулінарної обробки з використанням інфрачервоного випромінювання                                                                                                                        | -          |
| Лабораторна робота 2. Підготовка кулінарної страви з використанням різних технологічних операцій  | <b>Знати:</b> основні види механічної та гідромеханічної обробки сировини, на які види поділяють фізичну обробку продуктів, з чим пов'язані втрати маси продуктів при тепловій обробці, чому при тепловій обробці змінюється маса продуктів                                             | 15         |
| Самостійна робота 2. Складання меню                                                               | <b>Знати:</b> правила складання та послідовність розміщення страв, з вільним вибором страв; із                                                                                                                                                                                          | 15         |

|                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |            |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
|                                                                                                                                              | комплектованих обідів (сніданків, вечерь); денного раціону; дієтичне; дитячого харчування; банкетне; спеціальних видів обслуговування                                                                                                                                                                                                                                                                                                |            |
| Лекція 4. Інформаційне забезпечення процесу обслуговування                                                                                   | <b>Знати:</b> призначення та характеристика меню, преїскуранту страв, призначення та характеристика карти вин та напоїв, види меню закладів ресторанного господарства                                                                                                                                                                                                                                                                | -          |
| Лабораторна робота 3. Дослідження технологічних процесів виробництва кулінарної продукції                                                    | <b>Знати:</b> як класифікуються технологічні процеси та методи оцінки якості, чим визначаються технологічні властивості сировини, як класифікуються технологічні властивості сировини, напівфабрикатів та готової продукції, приклади залежності якості кулінарної продукції від технологічних властивостей сировини. від яких факторів залежить кількість відходів овочів, шляхи зниження кількості відходів при механічній обробці | 15         |
| Модульна контрольна робота 1                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 30         |
| <b>Всього за модулем 1</b>                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>100</b> |
| <b>Модуль 2. Технологічний процес виробництва продукції ресторанного господарства</b>                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |            |
| Лекція 5. Загальна характеристика основних поживних речовин харчових продуктів та їх роль у технологічному процесі виробництва продукції ЗРГ | <b>Знати:</b> роль білків у харчуванні та формуванні якості продукції, роль жирів у технології продукції ресторанного господарства, роль вуглеводів у технології продукції ресторанного господарства, роль вітамінів у технології продукції ресторанного господарства, роль мінеральних речовин у технології продукції ресторанного господарства                                                                                     | -          |
| Лабораторна робота 4. Дослідження технологічних процесів виробництва перших страв                                                            | <b>Знати:</b> Класифікацію супів, основні принципи приготування перших страв, особливості приготування та технологія виробництва заправних супів, загальні правила приготування та особливості асортименту борщів, загальні правила приготування та особливості асортименту розсольників, загальні правила приготування та особливості асортименту солянок                                                                           | 10         |
| Самостійна робота 3. Розрахунок біологічної цінності білка різних харчових продуктів                                                         | <b>Знати:</b> як розраховувати біологічну цінність білка різних харчових продуктів, загальну характеристику основних поживних речовин харчових продуктів та їх роль у технологічному процесі виробництва продукції ЗРГ                                                                                                                                                                                                               | 15         |
| Лекція 6. Технологія перших страв (супів)                                                                                                    | <b>Знати:</b> класифікацію супів, технологічні вимоги до підготовки напівфабрикатів для супів, основні                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | -          |

|                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
|                                                                                                                                       | технологічні прийоми приготування гарячих супів на бульйонах і відварах, асортимент та особливості приготування супів                                                                                                                                                                                                                                |    |
| Лабораторна робота 5.<br>Дослідження технологічних процесів виробництва холодних страв і закусок                                      | <b>Знати:</b> яка температура подачі холодних та гарячих закусок, які правила подачі і оформлення салатів, які холодні страви і закуски можна приготувати з оселедця, який асортимент бенкетних страв і закусок з риби, які умови, терміни зберігання та реалізації холодних страв і закусок                                                         | 10 |
| Самостійна робота 4.<br>Енергетична і біологічна цінність харчових страв                                                              | <b>Знати:</b> як розраховувати енергетичну цінність харчових продуктів та страв, алгоритм розрахунку енергетичної цінності харчових продуктів                                                                                                                                                                                                        | 15 |
| Лекція 7. Холодні страви і закуски, гарячі закуски                                                                                    | <b>Знати:</b> загальні технологічні вимоги до виробництва холодних страв і закусок, салати і вінегрети, технологічні вимоги до приготування, закуски з овочів і грибів, технологічні вимоги до приготування, гарячі закуски, технологічні вимоги до приготування, асортимент.                                                                        | -  |
| Лабораторна робота 6.<br>Дослідження технологічних процесів виробництва страв із січеного натурального м'яса і м'ясної котлетної маси | <b>Знати:</b> Виробництво напівфабрикатів із подрібненої, котлетної та кнельної мас, чим відрізняється котлетна маса від кнельної, структурно-механічні властивості м'ясних фаршів, види паніровок і обґрунтуйте роль панірування для приготування м'ясних напівфабрикатів, правила смаження м'ясних виробів із подрібненого м'яса                   | 10 |
| Лекція 8. Технологія напівфабрикатів та кулінарних виробів                                                                            | <b>Знати:</b> технологію напівфабрикатів, страв, кулінарних виробів з овочів, плодів, грибів, технологію страв та кулінарних виробів з круп, бобових та продуктів їх переробки, технологію напівфабрикатів та кулінарних виробів з м'яса, м'ясопродуктів та м'яса диких тварин                                                                       | -  |
| Лабораторна робота 7.<br>Дослідження технологічних процесів виробництва страв із вареної, припущеної і смаженої риби                  | <b>Знати:</b> які способи розбирання риби рекомендовані при її варінні або припусканні, які соуси та гарніри подаються до вареної та припущеної риби, якою метою роблять надрізи на шкірі порційних кусків риби при припусканні, асортимент страв із відварної та припущеної риби, правила їх подачі, якими способами розбирається риба для смаження | 10 |

|                              |                                                                                                   |            |
|------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
|                              | основним способом і у фритюрі, зякою метою порційні куски осетрових риб перед смаженням ошпарюють |            |
| Модульна контрольна робота 2 |                                                                                                   | <b>30</b>  |
| <b>Всього за модулем 2</b>   |                                                                                                   | <b>100</b> |
| <b>Навчальна робота</b>      | <b><math>(M1 + M2)/2 * 0,7 \leq 70</math></b>                                                     |            |
| <b>Екзамен</b>               |                                                                                                   | <b>30</b>  |
| <b>Всього за курс</b>        | <b><math>(\text{Навчальна робота} + \text{екзамен}) \leq 100</math></b>                           |            |

## 8.2. Шкала оцінювання знань здобувача вищої освіти

| Рейтинг здобувача вищої освіти, бали | Оцінка за національною системою (екзамени/заліки) |
|--------------------------------------|---------------------------------------------------|
| 90-100                               | відмінно                                          |
| 74-89                                | добре                                             |
| 60-73                                | задовільно                                        |
| 0-59                                 | незадовільно                                      |

## 8.3. Політика оцінювання

|                                          |                                                                                                                                                                                                          |
|------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Політика щодо дедлайнів та перескладання | роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання модулів відбувається із дозволу лектора за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний). |
| Політика щодо академічної доброчесності  | списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Курсові роботи, реферати повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу   |
| 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 - <https://elearn.nubip.edu.ua/course/section.php?id=47253>
- конспекти лекцій та їх презентації (в електронному вигляді);
- лабораторні та самостійні роботи (в електронному вигляді).

## 10. Рекомендовані джерела інформації

1. Колектив авторів. (2023). Організація виробництва в закладах ресторанного господарства: навчальний посібник. Факультет готельно-ресторанного та туристичного бізнесу імені проф. В. Ф. Доценка, НУХТ.
2. Захарчук, В. Г., Кунділовська, Т. А., & Гайдукович, Г. Є. (2018). *Технологія продукції ресторанного господарства: навчальний посібник*. Одеса: Атлант ВОІ СОІУ.
3. Ощипок, І. М. (2019). *Кухні народів світу: навчальний посібник*. Львів: Магнолія.

4. Федорів, В. М., Кобаса, І. М., & Борук, С. Д. (2020). *Наукові основи харчових технологій: навчально-методичний посібник*. Чернівці: Чернівецький національний університет імені Ю. Федьковича.
5. Верховна Рада України. (2004). *Закон України «Про якість і безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини»* від 21.10.2004 № 2116-15. *Відомості Верховної Ради України*.
6. Держспоживстандарт України. (2004). *ДСТУ 4281:2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація*. Київ.
7. Міністерство економіки та з питань європейської інтеграції України. (2002). *Правила роботи закладів ресторанного господарства* (Наказ від 24.07.2002 № 219).
8. Головний державний санітарний лікар України. (2001). *ДСанПіН 5.5.2.008-01 «Державні санітарні правила і норми влаштування, утримання загальноосвітніх навчальних закладів та організації навчально-виховного процесу»* (Постанова від 14.08.2001 № 63; погоджено листом МОН від 05.06.2001 № 1/12-1459).
9. Міністерство охорони здоров'я України & Міністерство освіти і науки України. (2005). *Порядок організації харчування дітей у навчальних та оздоровчих закладах* (Наказ від 01.06.2005 № 242/329).
10. Шалимінов, О. В., Дятченко, Т. П., & Кравченко, Л. О. (2022). *Таблиці норм витрат сировини, виходу продукції, відходів та втрат у процесі роботи з різними продуктами, що подані в Збірнику рецептур національних страв та кулінарних виробів*.
11. Давидова, О. Ю., & Хаустова, Т. М. (2023). *Технологія продукції ресторанного господарства [Електронний ресурс]: методичні рекомендації до виконання курсової роботи для студентів спеціальності 241 "Готельно-ресторанна справа" (51 с.)*. Харків: ХНЕУ ім. С. Кузнеця.