

ХМЕЛЬНИЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ЗАТВЕРДЖУЮ

Декан факультету управління,
адміністрування та туризму

Євгеній РУДНІЧЕНКО

Підпис

Ім'я ПРІЗВИЩЕ

«___» _____ 2025р

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Технологія продукції ресторанного господарства

Назва дисципліни

Галузь знань 24 – Сфера обслуговування
Спеціальність – 241 – Готельно-ресторанна справа
Рівень вищої освіти – Перший бакалаврський
Освітньо-професійна програма Готельно-ресторанна справа
Обсяг дисципліни – 8 кредитів ЄКТС,
Шифр дисципліни – ОПІ.07
Мова навчання – українська
Статус дисципліни: обов'язкова, професійної підготовки
Факультет – управління, адміністрування та туризму
Кафедра – туризму та готельно-ресторанної справи

Форма навчання	Курс	Семестр	Обсяг дисципліни		Кількість годин						Курсовий проєкт	Курсова робота	Форма семестрового контролю	
					Аудиторні заняття					Самостійна робота, у т.ч. ІРС			Залік	Іспит
			Кредити ЄКТС	Години	Разом	Лекції	Лабораторні роботи	Практичні заняття	Семінарські заняття					
Д	2	3	4	120	50	16	34			70			+	
Д	2	4	4	120	50	16	34			70				+
Разом ДФН			8	240	102	34	68			138				
З	2	4	4	120	12	4	8			108			+	
З	2	5	4	120	12	4	8			108				+
Разом ЗФН			8	240	24	8	16			216				

Робоча програма складена на основі освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа».

Робоча програма складена

Рогова
Підпис(и) автора(ів)

канд. екон. наук, доц. Алла РОГОВА

Науковий ступінь, вчене звання, Ім'я, ПРІЗВИЩЕ автора(ів)

Схвалена на засіданні кафедри туризму та готельно-ресторанної справи

Протокол від _____ 2025 р. № _____. Зав. кафедри Ігор ЖУРБА
Підпис Ім'я, ПРІЗВИЩЕ

Робоча програма розглянута та схвалена вченою радою факультету управління, адміністрування та туризму

Голова вченої ради факультету Євгеній РУДНІЧЕНКО
Підпис Ім'я, ПРІЗВИЩЕ

Хмельницький 2025

ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Тип (статус) дисципліни	Обов'язкова фахової підготовки
Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський)
Мова викладання	Українська
Семестр	Третій-четвертий
Кількість призначених кредитів ЄКТС	8
Форми навчання, для яких викладається дисципліна	Денна/заочна

Результати навчання. Після вивчення дисципліни студент має: досконало **володіти** професійною термінологією та основними поняттями у галузі технології продукції ресторанного господарства; **вміти** користуватися нормативно-технічною документацією; **обґрунтовувати** вибір сировини та технології її кулінарної обробки; **складати** технологічні карти, **розробляти** рецептури; **оволодіти** практичними навичками з виробництва страв і кулінарних виробів; **здійснювати** контроль якості продукції на різних етапах технологічного процесу; **оцінювати** якість готової продукції за органолептичними показниками; **застосовувати** сучасне технологічне обладнання; **забезпечувати** дотримання санітарно-гігієнічних норм та стандартів безпечності харчових продуктів; **впроваджувати** практики ресурсозбереження та мінімізації відходів відповідно до принципів сталого розвитку; ефективно **взаємодіяти** в команді виробничого підрозділу.

Зміст навчальної дисципліни. Технологія соусів, супів. Технологія страв з овочів і грибів. Технологія страв з крупів, бобових, макаронних виробів. Технологія напівфабрикатів, страв з м'яса і м'ясопродуктів; птиці. Технологія напівфабрикатів, страв з риби і нерибних продуктів моря. Технологія страв із яєць, сиру кисломолочного. Технологія холодних страв і закусок. Технологія салатів. Технологія солодких страв, напоїв. Технологія страв та кулінарних виробів з борошна. Технологія борошняних кондитерських і виробів.

Пререквізити – мікробіологія, гігієна і санітарія в галузі, безпека життєдіяльності та охорона праці в сфері обслуговування, традиції та культура харчування народів світу, товарознавство в готельно-ресторанному господарстві, устаткування закладів готельно-ресторанного господарства.

Кореквізити – ресторанна справа, бухгалтерський облік та оподаткування, управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві, виробнича практика 1.

Запланована навчальна діяльність: лекції – 34 год., лабораторні заняття – 68 год., самостійна робота – 138 год., разом – 240 год.

Форми (методи) навчання: лекції (з використанням методів проблемного навчання і візуалізації); лабораторні заняття (приготування страв і виробів у спеціальній лабораторії), самостійна робота (опанування курсу лекцій і літератури, що рекомендується).

Форми оцінювання результатів навчання: захист лабораторних робіт, підготовка технологічних карток; тестування, виконання модульних контрольних робіт.

Вид семестрового контролю: залік – 3 семестр, іспит – 4 семестр.

Навчальні ресурси:

1. Архіпов В.В., Іванникова Т.В., Архіпова А.В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані: Навчальний посібник. Київ: Центр навчальної літератури, 2016. 382 с.
2. Захарчук В.Г., Кунділовська Т. А., Гайдукович Г. Є. Технологія продукції ресторанного господарства: навчальний посібник. Одеса: ОНЕУ, Атлант BOI COIU, 2016 р. 479 с.
3. Новікова О.В. Технологія виробництва хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів: навч. посібник. Київ: Видавництво Ліра-К, 2017. 540 с.
4. Модульне середовище для навчання. URL: <https://msn.khmnu.edu.ua/course/view.php?id=5034>.
5. Електронна бібліотека університету. URL: http://lib.khmnu.edu.ua/asp/php_f/p1age_lib.php

Викладачі: кандидат економічних наук, доцент Рогова А.Л., викладач Кримчак О.М.

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ

(Підписи завідувача кафедри та гаранта ОП, за якою закріплений
обов'язковий освітній компонент)

Посада	Назва кафедри	Підпис	Ім'я, ПРІЗВИЩЕ
Зав. кафедри	Туризму та готельно-ресторанної справи	_____	Ігор ЖУРБА
Гарант ОП	241 Готельно-ресторанна справа	_____	Тетяна ТОМАЛЯ

2 Пояснювальна записка

Дисципліна «Технологія продукції ресторанного господарства» є однією із фахових дисциплін і займає провідне місце у підготовці фахівців освітнього рівня бакалавр за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа»; є фундаментальною складовою у підготовці майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи, оскільки поєднує теоретичні знання та практичні навички, необхідні для організації сучасного ресторанного виробництва. Вона формує цілісне уявлення про технологічні процеси, що забезпечують створення конкурентоспроможної та безпечної харчової продукції, здатної задовольняти потреби споживачів на високому рівні.

Пререквізити – мікробіологія, гігієна і санітарія в галузі, безпека життєдіяльності та охорона праці в сфері обслуговування, традиції та культура харчування народів світу, товарознавство в готельно-ресторанному господарстві, устаткування закладів готельно-ресторанного господарства.

Кореквізити – ресторанна справа, бухгалтерський облік та оподаткування, управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві, виробнича практика 1.

Відповідно до Стандарту вищої освіти із зазначеної спеціальності та освітньої програми дисципліна сприяє забезпеченню **компетентностей**: ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями; ЗК 07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності; ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності; ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях; ФК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності; ФК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність; ФК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни; ФК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства; ФК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів; ФК 08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів; ФК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.

У результаті вивчення дисципліни студент має набути наступні **програмні результати навчання**: ПРН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу; ПРН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук; ПРН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства; 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; ПРН 07. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки; 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.

Мета дисципліни. Поглиблення теоретичної і практичної підготовки фахівця, спрямованої на вирішення типових та складних завдань з виробництва кулінарної продукції і

борошняних кондитерських виробів з урахуванням вимог створення продукції високої якості.

Предмет дисципліни. Технологія напівфабрикатів і страв з овочів, м'яса, птиці, риби, кулінарної продукції з круп, макаронних виробів, яєць, сиру, виробів з борошна, борошняних кондитерських виробів і оздоблювальних напівфабрикатів.

Завдання дисципліни. формування теоретичних знань про властивості сировини, технологічні процеси; опанування практичних навичок приготування страв і виробів, вимог до якості та безпечності харчових продуктів; вміння управляти технологічним процесом виробництва, оформлення та подавання страв, кулінарних та борошняних кондитерських виробів; формуванні професійного мислення, орієнтованого на якість, економічність, безпеку та сталий розвиток ресторанної індустрії; вихованні екологічної та соціальної відповідальності, яка проявляється у зниженні харчових відходів, раціональному використанні ресурсів та впровадженні практик відповідального споживання.

Результати навчання. Після вивчення дисципліни студент має: досконало **володіти** професійною термінологією та основними поняттями у галузі технології продукції ресторанного господарства; **вміти** користуватися нормативно-технічною документацією; **обґрунтовувати** вибір сировини та технології її кулінарної обробки; **складати** технологічні карти, **розробляти** рецептури; **оволодіти** практичними навичками з виробництва страв і кулінарних виробів; **здійснювати** контроль якості продукції на різних етапах технологічного процесу; **оцінювати** якість готової продукції за органолептичними показниками; **застосовувати** сучасне технологічне обладнання; **забезпечувати** дотримання санітарно-гігієнічних норм та стандартів безпечності харчових продуктів; **впроваджувати** практики ресурсозбереження та мінімізації відходів відповідно до принципів сталого розвитку; ефективно **взаємодіяти** в команді виробничого підрозділу.

Зв'язок дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства» з ЦСР: ЦСР 2. Подолання голоду, досягнення продовольчої безпеки та поліпшення харчування: вивчення технологій приготування страв із збереженням харчової цінності; ЦСР 3. Міцне здоров'я і благополуччя: формування принципів здорового харчування; використання технологій, що знижують вміст солі, цукру, шкідливих жирів у стравах; ЦСР 6. Чиста вода та належні санітарні умови: раціональне використання води у виробничих процесах; дотримання санітарно-гігієнічних норм у харчовому виробництві; ЦСР 8. Гідна праця та економічне зростання: підготовка фахівців для ресторанного господарства; використання інноваційних технологій, що підвищують продуктивність праці; ЦСР 12. Відповідальне споживання і виробництво: мінімізація харчових відходів; використання локальних і сезонних продуктів.

3 Структура залікових кредитів дисципліни

Назва теми	Кількість годин, відведених на					
	Денна форма			Заочна форма		
	лекції	лабор. роботи	СРС	лекції	лабор. роботи	СРС
	Третій семестр					
Змістовий модуль 1. Технологія напівфабрикатів, страв з сировини рослинного та тваринного походження						
Тема 1. Вступ. Роль і значення дисципліни у підготовці фахівців готельно-ресторанної справи. Нормативна документація.	2	6	8			10
Тема 2. Технологія соусів	2	4	8	2		13
Тема 3. Технологія супів	2	4	8		4	14
Тема 4. Технологія страв з овочів і грибів	2	4	8			13
Тема 5. Технологія страв з крупів, бобових, макаронних виробів	2	4	8			13
Тема 6. Технологія напівфабрикатів, страв з м'яса і м'ясопродуктів	2	4	10		2	4
Тема 7. Технологія напівфабрикатів, страв з птиці, пернатої дичини і кролів	2	4	10	15		
Тема 8. Технологія напівфабрикатів, страв з риби і нерибних продуктів моря	2	4	10	15		
Разом за семестр	16	34	70	4	8	108
	Четвертий семестр					
Змістовий модуль 2. Технологія холодних, солодких страв, виробів з борошна						
Тема 9. Технологія страв із яєць, сиру кисломолочного	2	4	8	2		10
Тема 10. Технологія холодних страв і закусок	2	4	8		4	15
Тема 11. Технологія салатів	2	4	8			10
Тема 12. Технологія солодких страв	2	4	8			10
Тема 13. Технологія напоїв	2	4	6			9
Тема 14. Технологія страв та кулінарних виробів з борошна	2	4	10			17
Тема 15. Технологія виробів з дріжджового тіста	2	4	10	2	4	17
Тема 16. Технологія борошняних кондитерських і виробів	2	6	12			20
Разом за семестр	16	34	70	4	8	108

4 Програма навчальної дисципліни

4.1 Зміст лекційного курсу*

№ п/п	Перелік тем лекцій, їх анотації	Кількість год.
	Третій семестр	
	Модуль 1. Технологія напівфабрикатів, страв з сировини рослинного та тваринного походження	
1	Вступ. Роль і значення дисципліни у підготовці фахівців готельно-ресторанної справи. Нормативна документація. Предмет і завдання дисципліни. Роль дисципліни у професійній підготовці. Сучасні виклики та тенденції галузі. Очікувані результати навчання. Основні нормативні документи, що використовуються в ЗРГ. Літ.: [9]; [3]; [10]; [11]	2
2	Технологія соусів. Значення соусів, їх класифікація. Технологія соусів із загусниками. Технологія соусів без загусників. Сучасні напрямки в технології соусів. Літ.: [1], с. 92-112; [2] 225-248; [13]	2
3	Технологія супів. Харчова цінність супів, класифікація, умови зберігання, порядок і норми відпускання. Технологія заправлених супів: асортимент, вимоги до якості. Технологія супів-пюре: асортимент, вимоги до якості. Супи дієтичного харчування. Сучасні ресторани технології приготування супів. Літ.: [1], с.63-91; [2] с. 293-338	2
4	Технологія страв з овочів і грибів. Харчова цінність овочів і грибів. Механічне кулінарне оброблення овочів і грибів. Технологія страв із варених, припущених і тушкованих овочів і грибів. Технологія страв із смажених і запечених овочів і грибів. Сучасні технології овочевих страв. Літ.: [1] с.113-134; [9] с. 55-66	2
5	Технологія страв з крупів, бобових, макаронних виробів. Значення страв із крупів, бобових і макаронних виробів. Страви із крупів: асортимент, вимоги до якості. Страви із макаронних виробів: асортимент, вимоги до якості. Дієтичні страви з крупів. Літ.: [1] с.135-144; [6] с.17-24	2
6	Технологія напівфабрикатів, страв з м'яса і м'ясопродуктів. Харчова цінність м'яса. Приготування напівфабрикатів із м'яса. Асортимент і технологія страв м'яса, субпродуктів. Інноваційні технології страв з м'яса. Літ.: [1] с.145-188; [6] с.78-109	2
7	Технологія напівфабрикатів, страв з птиці, пернатої дичини і кролів. Харчова цінність птиці, дичини, кролів. Механічне кулінарне оброблення птиці. Приготування напівфабрикатів з птиці. Технологія страв з птиці, гарніри, соуси. Сучасний асортимент страв з птиці. Літ.: [1] с.189-204; [6] с.76-84	2
8	Технологія напівфабрикатів, страв з риби і нерибних продуктів моря. Харчова цінність риби і нерибних продуктів моря. Страви з риби: асортимент, вимоги до якості. Страви з нерибних продуктів моря: асортимент, вимоги до якості. Сучасні технології страв з риби. Літ.: [1] с. 205-229; [6] с.8-19; [7] с.67-71	2
	Разом за семестр	16
	Четвертий семестр	
	Модуль 2. Технологія холодних, солодких страв, виробів з борошна	
9	Технологія страв і кулінарних виробів із яєць, сиру кисломолочного. Харчова цінність яєць, молочних продуктів. Страви із яєць: асортимент, вимоги до якості. Страви із сиру кисломолочного: асортимент, технологія, вимоги до якості. Літ.: [1] с. 230-237; [6] с. 59-64	2

№ п/п	Перелік тем лекцій, їх анотації	Кількість год.
10	Технологія холодних страв і закусок. Значення холодних страв і закусок у харчуванні, їх класифікація. Технологія бутербродів, вимоги до якості. Технологія холодних закусок з риби, м'ясопродуктів, яєць. Технологія гарячих закусок: асортимент, вимоги до якості. Дієтичні холодні страви. Літ.: [1] с.246-262; [2] с. 338-350, 358-370; [6] с. 66-71	2
11	Технологія салатів. Класифікація салатів. Технологія салатів із сирих овочів, вимоги до якості, оформлення, правила подавання. Технологія салатів із варених овочів. Салати коктейлі, теплі салати. Сучасні напрямки приготування і подачі салатів. Літ.: [1] с.249-253; [2] с. 350-358; [6] с. 67-68	2
12	Технологія солодких страв. Значення солодких страв у харчуванні, їх класифікація. Технологія компотів, киселів, жельованих страв. Холодні солодкі страви: види, технологія, вимоги до якості, правила подавання. Гарячі солодкі страви: види, технологія, вимоги до якості, правила подавання. Перспективи розвитку асортименту солодких страв. Особливості приготування желеподібних солодких страв у світовій кулінарії: панна-котта, сабайон, крем-брюле, Літ.: [1] с.269-299; [2] 357-433; [6] с. 73-85; [12]	2
13	Технологія напоїв. Класифікація напоїв і сировина для їх приготування. Гарячі напої: класифікація, технологія, вимоги до якості, правила подавання, перспективи розвитку асортименту. Холодні напої: класифікація, технологія, вимоги до якості, правила подавання. Літ.: [1] с.269-299; [2] 357-433; [6] с.73-86	2
14	Технологія страв та кулінарних виробів з борошна. Значення і поживна цінність страв і кулінарних виробів із борошна. Технологічний процес тістоутворення. Асортимент і технологія кулінарних виробів і страв із прісного тіста: млинці, млини, пельмені, вареники, локшина. Літ.: [6] с. 59-64; [7] с.28-30	2
15	Технологія виробів з дріжджового тіста. Технологія дріжджового тіста безопарним і опарним способом. Технологія виробів з дріжджового тіста. Технологія піци. Вихід, вимоги до якості. Літ.: [4] с.353-385, 408-436; [6] с.31-344; [8] с. 73-87	2
16	Технологія борошняних кондитерських і виробів. Технологія пісочного тіста, асортимент виробів, вимоги до якості. Способи приготування бісквітного тіста. Асортимент виробів з бісквітного тіста, вимоги до якості. Технологія заварного тіста, асортимент виробів, вимоги до якості. Види оздоблювальних напівфабрикатів. Технологія кремів: масляні, білкові, заварні, вершкові. Принципи оформлення кондитерських виробів. Тенденції і напрямки розвитку кондитерського виробництва. Літ.: [1] с. 304-329; [4] с.272-304; [6] с.36-39, 40-544 [8], с.97-108, 265-286	2
	Разом за семестр	16

Перелік оглядових лекцій для студентів заочної форми здобуття освіти

№	Тема лекції	Кількість годин
Третій семестр		
1	Технологія супів, страв з овочів і грибів, круп і макаронних виробів Літ.: [1], с. 63-91, 113-134; 135-144; [2] с. 293-338; [6] с.85-89	2
2	Технологія напівфабрикатів, страв з м'яса, птиці, риби. Літ.: [1] с.145-188, 189-204, 205-229; [6] с.78-109, 129-152	2
	Разом за семестр	4
Четвертий семестр		
3	Технологія холодних страв і закусок Літ.: [1] с.246-262; [3] с. 338-350, 358-370; [6] с. 66-71 Технологія солодких страв і напоїв Літ.: [1] с.269-299; [6] с. 73; [12]	2
4	Технологія виробів з дріжджового тіста Літ.: [4] с.353-385, 408-436; [6] с.31-344; [8] с. 73-87 Технологія борошняних кондитерських і виробів Літ.: [1] с. 304-329; [4] с.272-304; [6] с.36-39; [8], с.97-108, 265-286	2
	Разом за семестр	4

4.2 Зміст лабораторних занять

Перелік лабораторних занять для студентів денної форми здобуття освіти

№ п/п	Тема заняття	Кількість годин
третій семестр		
Модуль 1. Технологія напівфабрикатів, страв з сировини рослинного та тваринного походження		
1	Методи і способи кулінарного оброблення харчових продуктів. Робота із збірниками рецептур страв і кулінарних виробів Літ.: [1] с.34-60; с. 64-73; [3]; [7]	4
2	Приготування соусів із загусниками і без загусників. Літ.: [1], с. 92-112; [2] 225-248; [13]	4
3	Приготування заправлених супів, супів-пюре, прозорих супів. Літ.: [1], с.63-91; [2] с. 293-338; [3]; [7]	4
4	Приготування варених, припущених і тушкованих, смажених і запечених страв з овочів і грибів. Літ.: [1] с.113-134; [9] с. 55-66; [3]; [11]	4
5	Приготування страв із крупів, макаронних виробів. Літ.: [1] с.135-144; [6] с.17-24; [3]; [7]	4
6	Приготування страв із вареного, смаженого і тушкованого м'яса. Літ.: [1] с.145-188; [6] с.78-109; [3]; [7]	4
7	Приготування смажених, тушкованих і запечених страв з птиці. Літ.: [1] с.189-204; [6] с.76-84; [3]; [7]	4
8	Приготування тушкованих, смажених і запечених страв з риби. Літ.: [1] с. 205-229; [6] с.8-19; [5] с.67-71; [3]; [7]	6
	Разом за семестр	34
четвертий семестр		
Модуль 2. Технологія холодних, солодких страв, виробів з борошна		
9	Приготування страв з яєць і сиру кисломолочного. Літ.: [1] с. 230-237; [6] с. 59-64; [3]; [7]	4
10	Приготування холодних закусок з риби, м'ясопродуктів, гарячих закусок. Літ.: [1] с.246-262; [2] с. 338-350, 358-370; [6] с. 66-71; [3]; [7]	4

№ п/п	Тема заняття	Кількість годин
11	Приготування салатів із сирих овочів, варених овочів. Літ.: [1] с.249-253; [2] с. 350-358; [6] с. 67-68; [3]; [7]	4
12	Приготування компотів, желеваних страв; гарячих солодких страв. Літ.: [1] с.269-299; [2] 357-433; [6] с. 73-85; [12]; [3]; [7]	4
13	Приготування гарячих і холодних напоїв. Літ.: [1] с.269-299; [2] 357-433; [6] с.73-86; [3]; [7]	4
14	Приготування кулінарних виробів і страв із прісного тіста: млинці, млини, пельмені, вареники, локшина. Літ.: [6] с. 59-64; [7] с.28-30; [3]; [11]	4
15	Приготування виробів із дріжджового тіста безопарним і опарним способом: піріжки з різними фаршами, булочки. Літ.: [4] с.353-385, 408-436; [6] с.31-344; [8] с. 73-87; [3]; [11]	4
16	Приготування виробів з пісочного, бісквітного, заварного тіста, Приготування кремів, мастики, помадки. Літ.: [1] с. 304-329; [4] с.272-304; [6] с.36-39, 40-544 [8], с.97-108, 265-286	6
	Разом за семестр	34

Перелік лабораторних занять для студентів заочної форми здобуття освіти

№ п/п	Тема заняття	Кількість годин
	Третій семестр	
1	Технологія супів. Технологія соусів. Літ.: [1], с.63-91; [2] с. 293-338; [3]; [7]	2
2	Технологія страв з овочів і грибів. Технологія страв із крупів, макаронних виробів Літ.: [1] с.113-134; [9] с. 55-66; [3]; [11]	2
3	Технологія страв з м'яса і птиці. Літ.: [1] с.145-188; .189-204; [6] с.78-109; [3]; [7]	2
4	Технологія страв з риби. Літ.: [1] с. 205-229; [6] с.8-19; [5] с.67-71; [3]; [7]	2
	Разом за семестр	8
	Четвертий семестр	
5	Технологія холодних закусок, салатів Літ.: [1] с.246-262; [2] с. 338-350, 358-370; [6] с. 66-71; [3]; [7]	2
6	Технологія солодких страв і напоїв. Літ.: [1] с.269-299; [2] 357-433; [6] с. 73-85; [12]; [3]; [7]	2
7	Технологія кулінарних виробів з тіста. Літ.: [6] с. 59-64; [7] с.28-30; [3]; [11]	2
8	Технологія борошняних кондитерських виробів. Літ.: [1] с. 304-329; [4] с.272-304; [6] с.36-39, 40-544 [8], с.97-108, 265-286	2
	Разом за семестр	8

У процесі виконання лабораторних робіт з дисципліни студенти денної та заочної форм здобуття освіти набувають практичних навичок з приготування страв, кулінарної продукції, борошняних кондитерських виробів.

4.3 Зміст самостійної (у т.ч. індивідуальної) роботи

Самостійна робота студентів *денної* форми здобуття освіти полягає у систематичному опрацюванні програмного матеріалу з відповідних джерел, підготовці до виконання і захисту лабораторних робіт, тестування з теоретичного матеріалу, виконання модульної контрольної роботи. Студенти *заочної* форми здобуття освіти виконують дві контрольні роботи (по одній в кожному семестрі). Вимоги до її виконання та варіанти визначаються методичними рекомендаціями до виконання контрольних робіт, викладені у модульному середовищі для навчання.

Зміст самостійної роботи студентів *денної* форми здобуття освіти

№ тижня	Вид самостійної роботи	Кількість годин
<i>Третій семестр</i>		
2	Опрацювання теоретичного матеріалу з Т1, підготовка до виконання лабораторної роботи №1, проходження тестів	8
4	Опрацювання теоретичного матеріалу з Т2, підготовка до виконання лабораторної роботи №2, проходження тестів	8
6	Опрацювання теоретичного матеріалу з Т3, підготовка до виконання лабораторної роботи №3, проходження тестів	8
8	Опрацювання теоретичного матеріалу з Т4, підготовка до виконання лабораторної роботи №4, проходження тестів. Підготовка до модульної контрольної роботи	8
10	Опрацювання теоретичного матеріалу з Т5, підготовка до виконання лабораторної роботи №5, проходження тестів	8
12	Опрацювання теоретичного матеріалу з Т6, підготовка до виконання лабораторної роботи №6, проходження тестів	10
14	Опрацювання теоретичного матеріалу з Т7, підготовка до виконання лабораторної роботи №7, проходження тестів	10
16	Опрацювання теоретичного матеріалу з Т8, підготовка до виконання лабораторної роботи №8, проходження тестів. Підготовка до підсумкового контрольного тестування	10
	Разом за семестр	70
<i>Четвертий семестр</i>		
2	Опрацювання теоретичного матеріалу з Т9, підготовка до виконання лабораторної роботи №9, проходження тестів	8
4	Опрацювання теоретичного матеріалу з Т10, підготовка до виконання лабораторної роботи №10, проходження тестів	8
6	Опрацювання теоретичного матеріалу з Т11, підготовка до виконання лабораторної роботи №11, проходження тестів	8
8	Опрацювання теоретичного матеріалу з Т12, підготовка до виконання лабораторної роботи №12, проходження тестів. Підготовка до модульної контрольної роботи	8
10	Опрацювання теоретичного матеріалу з Т13, підготовка до виконання лабораторної роботи №13, проходження тестів	6
12	Опрацювання теоретичного матеріалу з Т14, підготовка до виконання лабораторної роботи №14, проходження тестів	10
14	Опрацювання теоретичного матеріалу з Т15, підготовка до виконання лабораторної роботи №15, проходження тестів	10
16	Опрацювання теоретичного матеріалу з Т16, підготовка до виконання лабораторної роботи №16, проходження тестів. Підготовка до складання іспиту	12
	Разом за семестр	70

5 Технології та методи навчання

Процес навчання з дисципліни ґрунтується на використанні традиційних та сучасних технологій. Під час лекцій використовуються технології дистанційного навчання, технології розвивального навчання, які сприяють формуванню знань, умінь, а також "м'яких навичок" (soft skills), таких як критичне мислення, креативність і комунікація. інформаційно-комунікативні прийоми ілюстрації навчального матеріалу, застосовуються інтерактивні методи активізації навчально-пізнавальної діяльності студентів.

Викладання дисципліни поєднує традиційні й інноваційні методи та прийоми навчання: пояснювально-ілюстративний, відпрацювання навичок, робота в групах. Це два тісно взаємопов'язані методи, котрі допомагають студентам практикувати одночасно і необхідні профільні навички, і вміння працювати в команді.

Лабораторні заняття проводяться в лабораторних умовах, наближених до реальних виробничих у закладах ресторанного господарства. Лабораторія оснащена технологічним обладнанням: плити, пароконвектомат; необхідним інструментом, кухонним і столовим посудом. Після приготування страв відповідно до програми дисципліни відбувається захист робіт у вигляді презентації і дегустації.

Усі методи навчання спрямовані на набуття студентами складової професійної компетентності щодо технології приготування продукції у закладах ресторанного господарства.

6 Методи контролю

Поточний контроль здійснюється під час лекційних та лабораторних занять, а також у дні проведення контрольних заходів, встановлених робочою програмою і графіком навчального процесу. При цьому використовуються такі методи поточного контролю:

- усне опитування перед допуском до лабораторного заняття;
- оцінювання результатів захисту лабораторних робіт;
- тестовий контроль теоретичного матеріалу з тем;
- модульні контрольні роботи.

При виведенні підсумкової семестрової оцінки (третьому семестру) враховуються результати поточного контролю (виконання лабораторних робіт), виконання модульної контрольної роботи, тестування, підсумкового контрольного заходу, який проводиться методом тестування з матеріалу семестру. При виведенні підсумкової семестрової оцінки (четвертому семестру) враховуються результати поточного контролю, (виконання лабораторних робіт), виконання модульної контрольної роботи, тестування. Підсумковий контрольний захід проводиться у вигляді екзамену з матеріалу дисципліни.

Здобувач вищої освіти, який набрав з будь-якого виду навчальної роботи, суму балів нижчу за 60 відсотків від максимального балу, **не допускається** до семестрового контролю поки не виконає обсяг, передбачений Робочою програмою. Здобувач вищої освіти, який набрав позитивний середньозважений бал (60 відсотків і більше від максимального балу, встановленого для кожної структурної одиниці) з усіх видів поточного контролю і не склав іспит, вважається таким, який **має** академічну заборгованість. Ліквідація академічної заборгованості із семестрового контролю здійснюється у період екзаменаційної сесії або за графіком, встановленим деканатом відповідно до «Положення про контроль і оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти у ХНУ».

7 Політика дисципліни

Політика навчальної дисципліни загалом визначається системою вимог до здобувача вищої освіти, що передбачені чинними положеннями Університету про організацію і навчально-методичне забезпечення освітнього процесу. Зокрема, проходження інструктажу з техніки безпеки; відвідування занять з дисципліни є обов'язковим. За об'єктивних причин

(підтверджених документально) теоретичне навчання за погодженням із лектором може відбуватись в індивідуальному режимі. Успішне опанування дисципліни і формування фахових компетентностей і програмних результатів навчання передбачає необхідність підготовки до лабораторних занять (вивчення теоретичного матеріалу з теми, активно працювати на занятті).

Здобувачі вищої освіти зобов'язані дотримуватися встановлених термінів виконання усіх видів робіт, передбачених робочою програмою навчальної дисципліни. Пропущене заняття здобувач зобов'язаний відпрацювати у встановлений викладачем термін, але не пізніше, ніж за два тижні до кінця теоретичних занять у семестрі.

Засвоєння студентом теоретичного матеріалу з дисципліни оцінюється за результатами опитування під час лабораторних занять, тестування й виконання модульної контрольної роботи, яке завершується його здачею на перевірку у терміни, встановлені графіком самостійної роботи.

Здобувач вищої освіти, виконуючи самостійну роботу з дисципліни, має дотримуватися політики доброчесності (заборонені списування, підказки, плагіат, використання штучного інтелекту (без вірного цитування)). У разі порушення політики академічної доброчесності в будь-яких видах навчальної роботи здобувач вищої освіти отримує незадовільну оцінку і має повторно виконати завдання з відповідної теми (виду роботи), що передбачені робочою програмою. Будь-які форми порушення академічної доброчесності під час вивчення навчальної дисципліни не допускаються та не толеруються.

У межах вивчення навчальної дисципліни здобувачам вищої освіти передбачено визнання і зарахування результатів навчання, набутих шляхом неформальної освіти, що розміщені на доступних, які сприяють формування компетентностей і поглибленню результатів навчання, визначених робочою програмою дисципліни, або забезпечують вивчення відповідної теми та/або виду робіт з програми навчальної дисципліни (детальніше у Положенні про порядок визнання та зарахування результатів навчання здобувачів вищої освіти у ХНУ).

8 Оцінювання результатів навчання студентів у семестрі

Оцінювання академічних досягнень здобувача вищої освіти здійснюється відповідно до «Положення про контроль і оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти у ХНУ». При поточному оцінюванні виконаної здобувачем роботи з кожної структурної одиниці і отриманих ним результатів викладач виставляє йому певну кількість балів із призначених робочою програмою для цього виду роботи. При цьому кожна структурна одиниця (робота) може бути зарахована, якщо здобувач набрав не менше 60 відсотків (мінімальний рівень для позитивної оцінки) від максимально можливої суми балів, призначеної структурній одиниці.

Оцінка, яка виставляється за лабораторне заняття, складається з таких елементів: усне опитування студентів перед допуском до виконання лабораторної роботи; знання теоретичного матеріалу з теми роботи; своєчасне виконання та захист лабораторної роботи.

Термін захисту лабораторної роботи вважається своєчасним, якщо студент захистив її на наступному після виконання роботи занятті. Пропущене лабораторне заняття студент зобов'язаний відпрацювати, але не пізніше, ніж за два тижні до кінця теоретичних занять у семестрі. Засвоєння студентом теоретичного матеріалу з дисципліни оцінюється тестуванням та виконанням модульних контрольних робіт.

Будь-які форми порушення академічної доброчесності **не допускаються**.

Отриманий здобувачем бал за зарахований вид навчальної роботи (структурну одиницю) після її оцінювання викладач виставляє в електронному журналі обліку успішності здобувачів вищої освіти.

При оцінюванні результатів навчання здобувачів вищої освіти з будь-якого виду навчальної роботи (структурної одиниці) рекомендується використовувати наведені нижче узагальнені критерії:

Оцінка та рівень досягнення здобувачем запланованих ПРН та сформованих компетентностей	Узагальнений зміст критерію оцінювання
Відмінно (високий)	Здобувач вищої освіти глибоко і у повному обсязі опанував зміст навчального матеріалу, легко в ньому орієнтується і вміло використовує понятійний апарат; уміє пов'язувати теорію з практикою, вирішувати практичні завдання, впевнено висловлювати і обґрунтовувати свої судження. Відмінна оцінка передбачає логічний виклад відповіді мовою викладання (в усній або у письмовій формі), демонструє якісне оформлення роботи і володіння спеціальними приладами та інструментами, прикладними програмами. Здобувач не вагається при видозміні запитання, вміє робити детальні та узагальнюючі висновки, демонструє практичні навички з вирішення фахових завдань. При відповіді допустив дві-три несуттєві <i>похибки</i> .
Добре (середній)	Здобувач вищої освіти виявив повне засвоєння навчального матеріалу, володіє понятійним апаратом, орієнтується у вивченому матеріалі; свідомо використовує теоретичні знання для вирішення практичних задач; виклад відповіді грамотний, але у змісті і формі відповіді можуть мати місце окремі неточності, нечіткі формулювання правил, закономірностей тощо. Відповідь здобувача вищої освіти будується на основі самостійного мислення. Здобувач вищої освіти у відповіді допустив дві-три <i>несуттєві помилки</i> .
Задовільно (достатній)	Здобувач вищої освіти виявив знання основного програмного матеріалу в обсязі, необхідному для подальшого навчання та практичної діяльності за професією, справляється з виконанням практичних завдань, передбачених програмою. Як правило, відповідь здобувача вищої освіти будується на рівні репродуктивного мислення, здобувач вищої освіти має слабкі знання структури навчальної дисципліни, допускає неточності і <i>суттєві помилки</i> у відповіді, вагається при відповіді на видозмінене запитання. Разом з тим, набув навичок, необхідних для виконання нескладних практичних завдань, які відповідають мінімальним критеріям оцінювання і володіє знаннями, що дозволяють йому під керівництвом викладача усунути неточності у відповіді.
Незадовільно (недостатній)	Здобувач вищої освіти виявив розрізнені, безсистемні знання, не вміє виділяти головне і другорядне, допускається помилок у визначенні понять, переколює їх зміст, хаотично і невпевнено викладає матеріал, не може використовувати знання при вирішенні практичних завдань. Як правило, оцінка «незадовільно» виставляється здобувачеві вищої освіти, який не може продовжити навчання без додаткової роботи з вивчення навчальної дисципліни.

Структурування дисципліни за видами навчальної роботи і оцінювання результатів навчання студентів денної форми здобуття освіти у семестрі

Аудиторна робота								Контрольні заходи			Семестровий контроль	
Третій семестр												
Лабораторні роботи №:								Тестовий контроль			залік	Разом балів
1	2	3	4	5	6	7	8	T	ПТК*	МКР*		
3-5	3-5	3-5	3-5	3-5	3-5	3-5	3-5	1,2,3,4,5,6,7,8				
24-40								24-40	6-10	6-10	за рейтингом	60-100
Четвертий семестр												
Лабораторні роботи №:								Тестовий контроль			Іспит	Разом балів
1	2	3	4	5	6	7	8	T 1-4	T 5-8	МКР*		
3-5	3-5	3-5	3-5	3-5	3-5	3-5	3-5					
24-40								3-5	3-5	6-10	24-40	60-100

Умовні позначення: **Т** – тема заняття; **ПТК** – підсумковий тестовий контроль; **МКР*** – модульна контрольна робота;

Оцінювання результатів навчання з теоретичного матеріалу (тестовий контроль)

Студент проходить тестування в он-лайн режимі у Модульному середовищі для навчання. Кількість тестів – у третьому семестрі – 8, кожний тест складається із 10 завдань, кожне з яких є рівнозначним; кількість тестів у четвертому семестрі – 2, кожний тест складається із 25 завдань. Студент має дві спроби проходження тестування. Відповідно до таблиці структурування видів робіт за тестовий контроль здобувач залежно від кількості правильних відповідей може отримати від 3 до 5 балів.

Розподіл балів в залежності від наданих правильних відповідей на тестові завдання (третій семестр)

Кількість правильних відповідей	1–4	5–6	7–8	9-10
Відсоток правильних відповідей	0-59	60-74	75-89	90-100
Кількість балів	-	3	4	5

Розподіл балів в залежності від наданих правильних відповідей на тестові завдання (четвертий семестр)

Кількість правильних відповідей	1–13	14–16	17–22	23–25
Відсоток правильних відповідей	0-59	60-74	75-89	90-100
Кількість балів	-	3	4	5

Розподіл балів в залежності від наданих правильних відповідей на завдання підсумкового тестового контролю

Кількість правильних відповідей	1- 19	20-23	24-26	27-29	30-32	33-35
Відсоток правильних відповідей	0-59	60-65	66-72	73-82	83-89	90-100
Кількість балів		6	7	8	9	10

Модульна контрольна робота передбачає виконання трьох завдань – два теоретичних і одне – практичне завдання. При її оцінюванні враховуються: повнота відповіді на теоретичні питання; якість виконання практичного завдання..

Таблиця – Розподіл балів при оцінюванні завдань модульної контрольної роботи

Види завдань	Кількість балів для певного рівня досягнення результатів навчання		
	Достатній	Середній	Високий
Теоретичне питання № 1	1,5	2	2,5
Теоретичне питання № 2	1,5	2	2,5
Практичне завдання	3	4	5
Всього балів	6	8	10

Структурування дисципліни за видами робіт і оцінювання результатів навчання студентів заочної форми здобуття освіти у семестрі

Аудиторна робота				Самостійна, індивідуальна робота		Семестровий контроль	Разом	
Третій семестр								
Лабораторні роботи №:				Контрольна робота		Тестовий контроль	залік	Сума балів
1	2	3	4	Якість виконання і захист роботи				
3-5	3-5	3-5	3-5	18-30		30-50	за рейтингом	60-100
12-20				18-30		30-50		
Четвертий семестр								
Лабораторні роботи №:				Контрольна робота			іспит	Сума балів
1	2	3	4	Якість виконання і захист роботи				
3-5	3-5	3-5	3-5	18-30			30-50	60-100
12-20				18-30			30-50	

Студент проходить тестування в он-лайн режимі у Модульному середовищі для навчання. Кількість завдань – 25. Студент має дві спроби проходження тестування. Відповідно до таблиці структурування видів робіт за тестовий контроль здобувач залежно від кількості правильних відповідей може отримати від 30 до 50 балів

Розподіл балів в залежності від наданих правильних відповідей на завдання тестового контролю

Кількість правильних відповідей	1-13	14-16	17-18	19-20	21-22	23-25
Відсоток правильних відповідей	0-59	60-65	66-72	73-82	83-89	90-100
Кількість балів	-	30	35	40	45	50

Оцінювання контрольної роботи здобувачів, які навчаються за заочною формою здобуття освіти

Контрольна робота передбачає виконання трьох завдань – два теоретичних і одне – практичне завдання. При оцінюванні контрольної роботи враховуються: повнота відповіді на теоретичні питання; якість виконання практичного завдання; захист.

Таблиця – Розподіл балів при оцінюванні завдань контрольної роботи

Види завдань	Кількість балів для певного рівня досягнення результатів навчання		
	Достатній	Середній	Високий
Теоретичне питання № 1	5	7	9
Теоретичне питання № 2	5	7	9
Практичне завдання	8	10	12
Всього балів	18	24	30

Кожне завдання контрольної роботи здобувача вищої освіти оцінюється викладачем з використанням таблиці критеріїв оцінювання навчальних досягнень (щодо визначення достатнього, середнього та високого рівня досягнення здобувачем запланованих ПРН та сформованих компетентностей).

Освітня програма передбачає підсумковий семестровий контроль з дисципліни у формі іспиту, завданням якого є системне й об'єктивне оцінювання як теоретичної, так і практичної підготовки здобувача з навчальної дисципліни.

Оцінювання результатів іспиту здобувачів, які навчаються за заочною формою здобуття освіти

Екзаменаційний білет складається з двох теоретичних питань і п'яти тестових завдань.

Таблиця – Оцінювання результатів підсумкового семестрового контролю здобувачів денної форми (40 балів для підсумкового контролю)

Види завдань	Кількість балів для певного рівня досягнення результатів навчання		
	Мінімальний (достатній) бал (задовільно)	Потенційні позитивні бали (середній бал) (добре)	Максимальний (високий) бал (відмінно)
Теоретичне питання № 1	10	14	17
Теоретичне питання № 2	11	14	18
Тестові завдання	3	4	5
Всього балів	24	32	40

Таблиця – Оцінювання результатів підсумкового семестрового контролю здобувачів заочної форми навчання (50 балів для підсумкового контролю)

Види завдань	Для кожного окремого виду завдань		
	Мінімальний (достатній) бал (задовільно)	Потенційні позитивні бали (середній бал) (добре)	Максимальний (високий) бал (відмінно)
Теоретичне питання № 1	13	18	22
Теоретичне питання № 2	14	18	23
Тестові завдання	3	4	5
Разом:	30	40	50

Підсумкова семестрова оцінка за інституційною шкалою і шкалою ЄКТС визначається в автоматизованому режимі після внесення викладачем результатів оцінювання у балах з усіх видів навчальної роботи до електронного журналу. Співвідношення інституційної шкали оцінювання і шкали оцінювання ЄКТС наведені нижче у таблиці «Співвідношення».

Співвідношення інституційної шкали оцінювання і шкали оцінювання ЄКТС

Оцінка ЄКТС	Інституційна інтервальна шкала балів	Інституційна оцінка, критерії оцінювання	
A	90-100	Зараховано	Відмінно/Excellent – високий рівень досягнення запланованих результатів навчання з навчальної дисципліни, що свідчить про безумовну готовність здобувача до подальшого навчання та/або професійної діяльності за фахом
B	83-89		Добре/Good – середній (максимально достатній) рівень досягнення запланованих результатів навчання з навчальної дисципліни та готовності до подальшого навчання та/або професійної діяльності за фахом
C	73-82		Задовільно/Satisfactory – Наявні мінімально достатні для подальшого навчання та/або професійної діяльності за фахом результати навчання з навчальної дисципліни
D	66-72		
E	60-65		
FX	40-59	Незараховано	Незадовільно/Fail – Низка запланованих результатів навчання з навчальної дисципліни відсутня. Рівень набутих результатів навчання є недостатнім для подальшого навчання та/або професійної діяльності за фахом
F	0-39		Незадовільно/Fail – Результати навчання відсутні

Семестровий залік виставляється на останньому занятті за умови якщо загальна сума балів, яку накопичив здобувач з дисципліни (іншого освітнього компонента) за результатами поточного контролю, знаходиться у межах від 60 до 100 балів. При цьому за інституційною шкалою ставиться оцінка «зараховано», а за шкалою ЄКТС – буквене позначення оцінки, що відповідає набраній студентом сумі балів відповідно до таблиці Співвідношення. Присутність здобувача у цьому випадку не є обов'язковою.

9 Питання для самоконтролю результатів навчання

1. Глобальні тренди в ресторанному бізнесі (здорове харчування, інноваційні технології).
2. Орієнтація на Цілі сталого розвитку ООН (екологічність, відповідальне споживання, енергоефективність)
3. Характеристика технологічної документації. Призначення збірників рецептур страв і кулінарних виробів, їх структура
4. Характеристика основних понять у технології (технологічний процес, технологічна операція, технологічний режим, сировина, напівфабрикати, відходи, кулінарна продукція).
5. Класифікація та характеристика способів механічного кулінарного оброблення харчових продуктів.
6. Класифікація та характеристика способів теплового оброблення харчових продуктів: варіння, смаження, припускання, тушкування, запікання.
7. Харчова цінність та значення соусів у харчуванні. Ознаки класифікації соусів.
8. Класифікація і технологія бульйонів. Вимоги до якості.
9. Технологія соусів на бульйонах: червоний основний, похідні; білий основний, похідні. Вимоги до якості. Подача до страв.
10. Технологія молочних і сметанних соусів. Вимоги до якості. Подача до страв.

11. Технологія соусів на вершковому маслі. Вимоги до якості. Подача до страв.
12. Технологія соусів на олії (майонез і його похідні), використання. Вимоги до якості.
13. Супи заправні: значення у харчуванні, класифікація та асортимент. Технологія борщів, розсольників, солянок, супів картопляних. Вимоги до якості.
14. Супи прозорі, асортимент. Технологія, гарніри до прозорих супів. Вимоги до якості.
15. Супи-пюре: асортимент, використання. Технологія супів-пюре з картоплі, овочів, грибів, птиці, печінки. Вимоги до якості.
16. Супи холодні: класифікація та асортимент. Технологія окрошки, борщу холодного. Вимоги до якості.
17. Особливості технології супів для дієтичного харчування.
18. Характеристика та значення у харчуванні овочів та грибів. Технологічний процес механічного кулінарного оброблення овочів та грибів; норми відходів. Форми нарізки овочів.
19. Технологія страв з овочів і грибів. Подавання, вимоги до якості.
20. Страви із крупів, бобових і макаронних виробів, вимоги до якості.
21. Характеристика та значення у харчуванні м'яса і м'ясопродуктів. Асортимент та характеристика напівфабрикатів з м'яса, вимоги до якості.
22. Технологія січеної, котлетної і кнельної маси, асортимент напівфабрикатів.
23. Технологія страв з м'яса. Способи смаження. Ступені просмаження м'яса. Вимоги до якості.
24. Інноваційні технології страв з м'яса.
25. Характеристика та значення у харчуванні сільськогосподарської птиці та дичини. Механічне кулінарне оброблення птиці. Технологія порційних напівфабрикатів з філе птиці.
26. Страви з сільськогосподарської птиці та дичини, класифікація та асортимент. Загальні правила приготування. Вимоги до якості.
27. Технологія страв з птиці, кролів. Асортимент, види гарнірів і соусів. Вимоги до якості. Сучасний асортимент страв з птиці.
28. Характеристика та значення у харчуванні риби і нерибних продуктів моря. Асортимент та характеристика напівфабрикатів з риби, вимоги до якості.
29. Технологія страв з риби: асортимент, вимоги до якості, правила подавання. Вимоги до якості.
30. Технологія січеної рибної маси, асортимент напівфабрикатів, способи теплового оброблення.
31. Значення яєць і молочних продуктів у харчуванні. Технологія страв з яєць. Вимоги до якості, подача.
32. Технологія страв з сиру кисломолочного. Вимоги до якості, подача.
33. Значення холодних страв та закусок в харчуванні, харчова цінність, класифікація.
34. Бутерброди: класифікація, підготування напівфабрикатів, технологія. Вимоги до якості, термін зберігання. Сучасний асортимент бутербродів.
35. Технологія холодних страв і закусок з м'яса, м'ясопродуктів, птиці, риби, асортимент, подача. Вимоги до якості.
36. Салати: асортимент, підготовка продуктів. Технологія салатів із сирих і варених овочів. Термін та умови зберігання; вимоги до якості; оздоблення, подача. Вимоги до якості.
37. Значення солодких страв у харчуванні, класифікація.
38. Технологія компотів, киселів, асортимент, вимоги до якості, правила подачі.
39. Желе, муси, самбуки. Асортимент, технологія, вимоги до якості, правила подачі.
40. Солодкі страви на основі вершків та сметани. Асортимент, технологія, вимоги до якості, правила подачі.
41. Технологія гарячих солодких страв: суфле, пудинги. Солодкі страви з яблук. Вимоги до якості, правила подачі.
42. Шляхи зниження калорійності солодких страв.

43. Напої, значення у харчуванні, класифікація. Технологія гарячих напоїв: чай, кава, какао, гарячі напої з вином. Технологія холодних напоїв, асортимент.
44. Класифікація, значення і харчова цінність борошняних страв і кулінарних виробів. Характеристика сировини та її підготовка до виробництва прісного і дріжджового тіста.
45. Технологія кулінарних виробів і страв із тіста: млинці, млини, вареники, пельмені, галушки. Правила подачі. Вимоги до якості.
46. Технологія дріжджового опарного та безопарного тіста. Процеси при бродінні. Асортимент виробів з дріжджового тіста: пиріжки, булочки, ватрушки.
47. Технологічний процес приготування бісквітного тіста. Асортимент виробів.
48. Технологічний процес приготування пісочного і заварного тіста. Асортимент виробів.
49. Класифікація оздоблювальних напівфабрикатів. Асортимент і технологія кремів: масляний, вершковий, білковий.
50. Шляхи підвищення харчової цінності борошняних кондитерських виробів.

10 Навчально-методичне забезпечення

Освітній процес з дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства» повністю і в достатній кількості забезпечений необхідною навчально-методичною літературою, у тому числі збірниками рецептур страв і кулінарних виробів, методичними матеріалами, що розміщені в Модульному середовищі для навчання MOODLE

1. Технологія продукції ресторанного господарства: методичні рекомендації до вивчення дисципліни здобувачами першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» / уклад.: А. Л. Рогова, Л. О. Гризовська. Хмельницький : ХНУ, 2022. 109 с.

2. Модульне середовище для навчання. Доступ до ресурсу:

<https://msn.khmnu.edu.ua/course/view.php?id=5034>.

11 Матеріально-технічне та програмне забезпечення дисципліни (за потреби)

Лабораторні заняття проводяться у спеціальній лабораторії (гуртожиток), оснащеної технологічним обладнанням: плити, пароконвектомат, м'ясорубка, блендер; необхідним інструментом, кухонним і столовим посудом.

Вивчення навчальної дисципліни не потребує використання спеціального програмного прикладного забезпечення, крім загальнонавчаних програм і операційних систем.

12 Рекомендована література

Основна

1. Архіпов В.В., Іванникова Т.В., Архіпова А.В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані: Навчальний посібник. Київ: Центр навчальної літератури, 2016. 382 с.

2. Захарчук В. Г. Технологія продукції ресторанного господарства: навчальний посібник./ В. Г. Захарчук, Т. А. Кунділовська, Г. Є. Гайдукович. Одеса: ОНЕУ, Атлант ВОІ СОІУ, 2016 р. 479 с.

3. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства/ [Укладач О. В. Шалимінов]. Київ: Арії, 2018. 992 с.

4. Новікова О.В. Технологія виробництва хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів: навч. посібник. Київ: Видавництво Ліра-К, 2017. 540 с.

Додаткова:

5. Ресторанне господарство. Терміни та визначення: ДСТУ 3862-99. [Чинний від 1999-10-01]. Вид. офіц. Київ, 2000. 17 с.
6. Головка О.М. Технологія продукції ресторанного господарства: методичні вказівки до самостійного вивчення дисципліни для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» / О.М. Головка. Мукачево: МДУ, 2020. 118 с.
7. Збірник технологічної документації / М.В. Мелько, О.С. Ступін. – Львів : СПОЛОМ, 2016. – 226 с.
8. Сучасні технології кондитерського виробництва: підручник. / Гайдук О. В., Герлянд Т. М., Дрозіч І. А., Кулалаєва Н. В., Романова Г. М. Київ: ІПТО НАПН України, 2020. 440 с.
9. Chien-Chang Chiang, Ling-en Wang, Belal J. Muhiaddin. Resourcefulness of chefs and food waste prevention in fine dining restaurants, International Journal of Hospitality Management, Volume 108, 2023.
10. Рогова А.Л., Томаля Т.С., Прилепа Н.В. Тренди і тенденції в технологіях ресторанного бізнесу. *Індустрія гостинності: стан, тенденції розвитку та перспективи галузі в умовах євро інтеграційних та військових викликів*. 2 Міжн. наук.-практ. форум 17-18 квітня 2024 р. НУ «Львівська політехніка». 2024. С. 406-413. DOI <https://doi.org/0.51500/7826-39-12>.
11. Рогова А.Л., Чоні І.В. Роль технологічних інновацій у ресторанному бізнесі. *Сталий ланцюг харчування та безпека крізь науку, знання та бізнес*. II Міжн. наук.-практ. конф. ДБТУ, м. Харків. 15.05.2025. Харків. 2025. С. 51-52. https://biotechuniv.edu.ua/wp-content/uploads/2025/05/konf_stl-15-05-25-zbirnyk.pdf.
12. Рогова А.Л., Чоні І.В., Положишникова Л.О. Вплив сучасних кулінарних трендів на розвиток технологій десертів. *Вісник ЛТЕУ. Технічні науки* № 37. 2024. С. 56-63. DOI 10.32782/2522-1221-2024-37-08.
13. Цвітун С., Рогова А. Сучасні напрямки формування асортименту соусів у закладах ресторанного господарства. *Готельно-ресторанний бізнес та харчові технології: сучасні тенденції, виклики, інновації*: Збірник матеріалів II-ої Всеукраїн. студентської наук.-практ. конф. (м. Львів, 15 травня 2025 р.). Львів : ЛНУ ім. Івана Франка, 2025. С. 156-159. https://geography.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2025/05/konf-Petlin_Kozakova_2024.pdf

13 Інформаційні ресурси

- 1 Модульне середовище для навчання. Доступ до ресурсу: <https://msn.khmn.edu.ua/course/view.php?id=5034>.
2. Електронна бібліотека університету Доступ до ресурсу: http://lib.khnu.km.ua/asp/php_f/plage_lib.php
3. Репозитарій ХНУ. Доступ до ресурсу: <http://elar.khnu.km.ua/jspui/?locale=uk>.