

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
УМАНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Гарант освітньої програми

 Любов КОВАЛЕНКО
« 30 » серпня 2025 р.

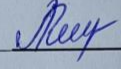
РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
«ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»

Освітній рівень:	<u>перший (бакалаврський)</u>
Галузь знань:	J «Транспорт та послуги»
Спеціальність:	J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»
Освітня програма:	Готельно-ресторанна справа
Факультет:	Менеджменту

Умань – 2025 р.

Робоча програма навчальної дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства» для здобувачів вищої освіти спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа» освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа». Умань: УНУ, 2025. с.

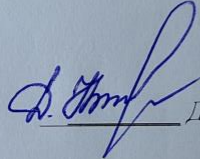
Розробник: *к.е.н., доцент, доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи*

 Валентина Непочатенко

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри туризму та готельно-ресторанної справи

Протокол від «19» серпня 2025 року № 1.

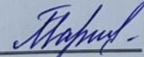
Завідувач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи

 Діана НАГЕРНЮК

«19» серпня 2025 року

Схвалено науково-методичною комісією факультету менеджменту.

Протокол від «20» серпня 2025 року № 1.

Голова  Марина ГОМЕНЮК

«20» серпня 2025 року

ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, освітній рівень, назва освітньої програми	Характеристика навчальної дисципліни		
		денна форма навчання		
Кількість кредитів: ECTS – 7	Галузь знань Ж «Транспорт та послуги»	Обов’язкова		
	Спеціальність Ж2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»			
Модулів – 2	Освітній рівень: перший (бакалаврський)	Рік підготовки:		
Змістових модулів – 4		2-й		3-й
Індивідуальне науково-дослідне завдання:		Семестр		
Загальна кількість годин – 210		4-й		5-й
		Лекції		
		26 год.		18 год.
		Практичні		
		28 год.		22 год.
		Самостійна робота		
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 3 самостійної роботи студента - 4		Освітня програма «Готельно-ресторанна справа»	66 год.	
	Індивідуальні завдання:			
	-		-	-
	Форма підсумкового контролю – екзамен			

1. МЕТА ТА ЗАВДАННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Одним із найважливіших напрямів вирішення проблеми зростання народного добробуту є більш повне задоволення потреб населення у високоякісних та різноманітних харчових продуктах, підвищення культури їх споживання завдяки удосконаленню технології виробництва, поліпшенню якості готової продукції, скороченню відходів та витрат. Одним із різновидів сервісу ресторанно-готельного та туристичного бізнесу є надання послуг ресторанного господарства, що передбачають виробництво та реалізацію харчових продуктів. У зв'язку з цим навчальними планами спеціальності «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» ОПП «Готельно-ресторанна справа» для успішного опанування майбутньої професії передбачено дисципліну «Технологія продукції ресторанного господарства» вивчення якої передбачає надання здобувачам теоретичних знань про технологічні процеси обробки сировини, приготування, оформлення та відпуск кулінарної продукції, оцінку її якості та безпеки, а також надання майбутнім фахівцям знань із наукових основ виробництва продукції харчування, практичних навичок та вміння планувати та вирішувати виробничі завдання, відповідати за якість їхнього виконання, керувати технологічними процесами, впливати на структуру, збалансованість та культуру харчування людини.

Мета курсу – формування у здобувачів вищої освіти глибоких теоретичних знань та практичних навичок з технології виробництва кулінарної та кондитерської продукції, оволодіння правилами кулінарної обробки сировини для отримання готової продукції; оволодіння професійними знаннями, навичками та вміннями щодо організації та управління виробничими процесами з виробництва та споживання продукції у закладах ресторанного господарства та ключовими особливостями технологічного процесу виробництва та реалізації кулінарної і кондитерської продукції з визначеними властивостями та якістю.

Завдання курсу:

- ознайомлення з основами технології виробництва кулінарної, кондитерської продукції та напоїв;
- систематизація окремих стадій технологічного процесу виробництва продуктів харчування, володіння технологією їх виробництва з метою опанування здобувачами основ управління технологічними процесами з урахуванням вимог створення продукції високої якості, визначеної харчової і біологічної цінності енергоємності;
- набуття знань і вмінь пов'язувати наукові та нормативні положення з сучасною практикою галузі (ресторанним господарством)
- ефективне використання вмінь і навичок у процесі надання послуг харчування різним верствам населення і забезпечення попиту на продукцію ресторанного господарства;
- набуття знань щодо формування асортименту кулінарної продукції, визначення перспектив його розвитку;
- набуття практичних навичок з виробництва і реалізації кулінарної та кондитерської продукції власного виробництва підприємствами ресторанного господарства.

Місце дисципліни у структурно-логічній схемі підготовки здобувачів вищої освіти. Дисципліна «Технологія продукції ресторанного господарства» є складовою частиною циклу професійно-практичної підготовки освітньої програми «Готельно-ресторанна справа та базується на вивченні освітніх компонент: «Вища та прикладна математика», «Мікробіологія та харчова хімія», «Рекреалогія» та «Гігієна, санітарія та охорона праці в галузі».

Таблиця 2.1.

Матриця компетентностей і програмних результатів навчання, що формуються під час вивчення навчальної дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства»

Шифр компетентності	Компетентності	Шифр програмних результатів навчання	Програмні результати навчання
Загальні компетентності (ЗК)			
ЗК 5	Здатність працювати в команді.	PH5	Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
		PH9	Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.
ЗК 8	Навики здійснення безпечної діяльності.	PH10	Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.
ЗК3	Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.	PH10	Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.
		PH12	Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.
ЗК 10	Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.	PH5	Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
Спеціальні (фахові) компетентності (СК)			

СК2	Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.	РН5	Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
		РН9	Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.
		РН12	Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.
СК6	Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.	РН5	Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
СК7	Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.	РН5	Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
		РН9	Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.
СК9	Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, уміння вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.	РН5	Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
		РН9	Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.
СК10	Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.	РН5	Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
		РН9	Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

СК11	Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.	РН10	Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.
		РН12	Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

Методи навчання та засоби діагностики, що відповідають визначеним результатам навчання за навчальною дисципліною «Інноваційні технології готельно-ресторанного бізнесу», наведено у табл. 2.2, 2.3.

Таблиця 2.2

Результати, методи навчання та методи контролю за навчальною дисципліною «Технологія продукції ресторанного господарства»

Результати навчання за навчальною дисципліною		Методи навчання	Методи контролю
1	Знання:		
1.1	Спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері професійної діяльності або галузі знань і є основою для оригінального мислення та проведення досліджень	Активна участь у розгляді лекційного матеріалу Обговорення лекційного матеріалу Міні-лекція Презентація за темою заняття	Усне опитування, тестування, розв'язування ситуаційних завдань, підготовка та представлення презентацій, рефератів, міні-лекцій, складання комплексного кросворду, виконання модульних контрольних заходів, підсумковий контроль
1.2	Критичне осмислення проблем у галузі та на межі галузей знань	Підготовка і захист реферативного матеріалу	
2	Уміння/навички:		
2.1	Спеціалізовані уміння/навички розв'язання проблем, необхідні для проведення досліджень та/або провадження інноваційної діяльності з метою розвитку нових знань та процедур	Активна участь у розгляді лекційного матеріалу Обговорення лекційного матеріалу Міні-лекція Презентація за темою заняття Підготовка і захист реферативного матеріалу	Усне опитування, тестування, розв'язування ситуаційних завдань, підготовка та представлення презентацій, рефератів, міні-лекцій, складання комплексного кросворду, виконання модульних контрольних заходів, підсумковий контроль.
2.2	Здатність інтегрувати знання та розв'язувати складні задачі у широких або мультидисциплінарних контекстах		
2.3	Здатність розв'язувати проблеми у нових або незнайомих середовищах за наявності неповної або обмеженої інформації з урахуванням аспектів соціальної та етичної відповідальності		
3	Комунікація:		
3.1	Зрозуміле і недвозначне донесення власних знань, висновків та аргументації до фахівців і нефаківців, зокрема, до осіб, які навчаються	Активна участь у розгляді лекційного матеріалу Обговорення лекційного матеріалу Міні-лекція Презентація за темою заняття Рольові ігри Підготовка і захист реферативного матеріалу	Усне опитування, тестування, розв'язування ситуаційних завдань, підготовка та представлення презентацій, рефератів, міні-лекцій, складання комплексного кросворду, виконання модульних контрольних заходів, підсумковий контроль.
4	Відповідальність і автономія:		

4.2	Відповідальність за внесок до професійних знань і практики та/або оцінювання результатів діяльності команд та колективів	Активна участь у розгляді лекційного матеріалу Обговорення лекційного матеріалу Міні-лекція Презентація за темою заняття Підготовка і захист реферативного матеріалу	Усне опитування, тестування, розв'язування ситуаційних завдань, підготовка та представлення презентацій, рефератів, міні-лекцій, складання комплексного кросворду, виконання модульних контрольних заходів, підсумковий контроль.
-----	--	--	---

Таблиця 2.3.

Методи навчання та методи контролю програмних результатів навчання з навчальної дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства»

Програмний результат навчання		Метод навчання	Методи контролю
РН 5	Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.	Активна участь у розгляді лекційного матеріалу Обговорення лекційного матеріалу Міні-лекція Презентація за темою заняття Рольові ігри Підготовка і захист реферативного матеріалу	Усне опитування, тестування, розв'язування ситуаційних завдань, підготовка та представлення презентацій, рефератів, міні-лекцій, складання комплексного кросворду, виконання модульних контрольних заходів, підсумковий контроль
РН9	Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.	Активна участь у розгляді лекційного матеріалу Обговорення лекційного матеріалу Міні-лекція Презентація за темою заняття Рольові ігри Підготовка і захист реферативного матеріалу	Усне опитування, тестування, розв'язування ситуаційних завдань, підготовка та представлення презентацій, рефератів, міні-лекцій, складання комплексного кросворду, виконання модульних контрольних заходів, підсумковий контроль
РН 10	Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.	Активна участь у розгляді лекційного матеріалу Обговорення лекційного матеріалу Міні-лекція Презентація за темою заняття Підготовка і захист реферативного матеріалу	Усне опитування, тестування, розв'язування ситуаційних завдань, підготовка та представлення презентацій, рефератів, міні-лекцій, складання комплексного кросворду, виконання модульних контрольних заходів, підсумковий контроль

РН12	Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.	Активна участь у розгляді лекційного матеріалу Обговорення лекційного матеріалу Міні-лекція Презентація за темою заняття Підготовка і захист реферативного матеріалу	Усне опитування, тестування, розв'язування ситуаційних завдань, підготовка та представлення презентацій, рефератів, міні-лекцій, складання комплексного кросворду, виконання модульних контрольних заходів, підсумковий контроль
------	---	--	--

3. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

МОДУЛЬ 1

Змістовий модуль 1. Асортимент і технологія продукції загального призначення

Тема 1. Технологічні процеси виробництва продукції ресторанного господарства.

Приймання та зберігання продовольчої сировини та харчових продуктів. Обробка сировини та напівфабрикатів.

Класифікація продукції ресторанного господарства.

Тема 2. Теплова кулінарна обробка продукції ресторанного господарства.

Теплова кулінарна обробка продуктів.

Прогресивні технології кулінарної обробки продуктів.

Тема 3. Роль гарячих страв та закусок у харчуванні, характеристика харчової та біологічної цінності, класифікація за сукупними ознаками, закономірності формування асортименту, призначення.

Основи технології виробництва гарячих страв та закусок за групами. Рецептний склад, загальні правила приготування та реалізації гарячих страв та закусок за групами.

Умови та терміни зберігання та реалізації готової продукції; вимоги до якості. Перспективи розвитку асортименту та технологій гарячих страв та закусок для різних типів ЗРГ і різних категорій споживачів.

Тема 3. Перші страви. Значення перших страв у харчуванні, їх класифікація.

Приготування бульйонів, заправних перших страв, кулешів, супів-пюре, прозорих бульйонів. Молочні супи. Холодні супи. Напівфабрикати для перших страв. Приготування перших страв і напівфабрикатів. Основи технології виробництва. Рецептний склад, загальні правила приготування та реалізації.

Тема 3. Соуси. Значення соусів і їх класифікація.

Соуси промислового виробництва та соуси власного виробництва. Приготування борошняних пасеровок і бульйонів для соусів. Технологія приготування соусів різних видів.

Тема 6. Страви і гарніри з картоплі, овочів і грибів.

Основи технології виробництва. Рецептний склад, загальні правила приготування та реалізації.

Тема 7. Страви та гарніри з круп, бобових та макаронних виробів. Основи технології виробництва. Рецептний склад, загальні правила приготування та реалізації.

Тема 8. Страви з риби, морепродуктів та нерибної водної сировини. Основи технології виробництва. Рецептний склад, загальні правила приготування та реалізації

Тема 9. Другі страви з м'яса і субпродуктів.

Основи технології виробництва. Рецептний склад, загальні правила приготування та реалізації.

Тема 10. Страви з птиці, дичини, кролика.

Основи технології виробництва. Рецептний склад, загальні правила приготування та реалізації.

Тема 11. Страви з яєць.

Основи технології виробництва. Рецептний склад, загальні правила приготування та реалізації

Тема 12. Страви з сиру.

Основи технології виробництва. Рецептний склад, загальні правила приготування та реалізації.

Змістовий модуль 2. Технологія холодних та солодких страв

Тема 13. Роль холодних страв та закусок у харчуванні, характеристика харчової та біологічної цінності, класифікація за сукупними ознаками, закономірності формування асортименту, призначення.

Основи технології виробництва холодних страв та закусок за групами. Рецептний склад, загальні правила приготування та реалізації холодних страв та закусок за групами.

Умови та терміни зберігання та реалізації готової продукції; вимоги до якості. Перспективи розвитку асортименту та технологій холодних страв та закусок для різних типів ЗРГ і різних категорій споживачів.

Тема 14. Роль солодких страв у харчуванні, характеристика харчової та біологічної цінності, класифікація за сукупними ознаками, закономірності формування асортименту, призначення.

Основи технології виробництва солодких страв за групами. Рецептний склад, загальні правила приготування та реалізації солодких страв за групами.

Умови та терміни зберігання та реалізації готової продукції; вимоги до якості.

Перспективи розвитку асортименту та технологій солодких страв для різних типів ЗРГ і різних категорій споживачів.

Змістовий модуль 3. Технологія борошняних та кондитерських виробів

Тема 15. Класифікація тіста, напівфабрикатів та готових виробів за сукупними ознаками, призначення, шляхи формування асортименту.

Загальна принципова схема технологічного процесу виробництва борошняних кондитерських виробів, мета та задачі етапів технологічного процесу.

Тема 16. Класифікація оздоблювальних напівфабрикатів за сукупними ознаками, призначення, шляхи формування асортименту.

Загальна принципова схема технологічного процесу виробництва оздоблювальних напівфабрикатів, мета та задачі етапів технологічного процесу.

Роль рецептурних компонентів в формуванні якості оздоблювальних напівфабрикатів та готових борошняних кондитерських виробів.

Тема 17. Класифікація дріжджового тіста та виробів з нього за сукупними ознаками.

Принципова схема технологічного процесу виробництва дріжджового тіста та виробів з нього.

Основи технології виробництва виробів з дріжджового тіста. Рецептурний склад, загальні правила приготування та реалізації за групами.

Умови та терміни зберігання та реалізації виробів з дріжджового тіста; вимоги до якості.

Перспективи розвитку асортименту та технологій виробів з дріжджового тіста для різних типів ЗРГ і різних категорій споживачів

Тема 18. Класифікація бісквітного тіста та виробів з нього за сукупними ознаками.

Принципова схема технологічного процесу виробництва бісквітного тіста та виробів з нього.

Основи технології виробництва виробів з бісквітного тіста. Рецептурний склад, загальні правила приготування та реалізації за групами.

Умови та терміни зберігання та реалізації виробів з бісквітного тіста; вимоги до якості.

Перспективи розвитку асортименту та технологій виробів з бісквітного тіста для різних типів ЗРГ і різних категорій споживачів.

Тема 19. Класифікація пісочного та здобного тіста та виробів з нього за сукупними ознаками.

Принципова схема технологічного процесу виробництва пісочного, здобного тіста та виробів з нього. Основи технології виробництва виробів з пісочного та здобного тіста. Рецептурний склад, загальні правила приготування та реалізації за групами. Умови та терміни зберігання та реалізації виробів з пісочного та здобного тіста; вимоги до якості.

Тема 20. Класифікація заварного та листкового тіста та виробів з нього за сукупними ознаками.

Принципова схема технологічного процесу виробництва заварного та листкового тіста та виробів з нього.

Основи технології виробництва виробів з заварного та листкового тіста. Рецептурний склад, загальні правила приготування та реалізації за групами. Умови та терміни зберігання та реалізації виробів з заварного та листкового тіста; вимоги до якості.

Перспективи розвитку асортименту та технологій виробів з заварного та листкового тіста для різних типів ЗРГ і різних категорій споживачів.

Змістовий модуль 4. Контроль якості і безпечності продукції ресторанного господарства та інформаційне забезпечення процесу обслуговування

Тема 21. Безпечність харчових продуктів та продовольчої сировини.

Нормативно-законодавча основа безпечності харчової продукції в Україні. Система забезпечення безпечності харчових продуктів – НАССР. Урбанізація та її

екологічні чинники, що знижують якість продуктів. Біогенні забруднювачі їжі. Техногенні забруднювачі їжі. Харчові добавки. Генетично модифіковані джерела харчових продуктів.

Тема 22. Поняття про якість продовольчої сировини, напівфабрикатів та готової продукції.

Організація контролю якості продукції у ЗРГ. Характеристики форм контролю у сфері ресторанного господарства. Методи визначення якості та періодичність контролю.

Тема 23. Ідентифікація харчової продукції.

Ідентифікація харчових продуктів. Фальсифікація харчової продукції. Маркування харчової продукції. Інформаційні знаки. Штриховане кодування продовольчих товарів.

Тема 24. Харчові добавки та біологічно активні речовини, які подовжують строки зберігання продукції.

Поняття «Харчові добавки». Кодифікація харчових добавок. Класифікація харчових добавок. Нормативні документи щодо регламентації харчових добавок в Україні.

Тема 25. Інформаційне забезпечення процесу обслуговування.

Меню. Правила його складання. Різновиди меню. Прейскуранти. Карти вин та напоїв. Вимоги до оформлення інформаційного забезпечення.

4. ОРІЄНТОВНА СТРУКТУРА ЗМІСТУ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

№ п/п	Змістовий модуль	Кількість годин			
		л	п	с.р.	і.р.
4 семестр					
Змістовий модуль 1. Асортимент і технологія продукції загального призначення					
	Тема 1. Технологічні процеси виробництва продукції ресторанного господарства.	1	2	5	
	Тема 2. Теплова кулінарна обробка продукції ресторанного господарства	1	2	5	
	Тема 3. Роль гарячих страв та закусок у харчуванні, характеристика харчової та біологічної цінності, класифікація за сукупними ознаками, закономірності формування асортименту, призначення.	2	2	5	-
	Тема 4. Перші страви. Значення перших страв у харчуванні, їх класифікація.	2	2	5	-
	Тема 5. Соуси. Значення соусів і їх класифікація.	2	2	5	-
	Тема 6. Страви і гарніри з картоплі, овочів і грибів.	2	2	5	-
	Тема 7. Страви та гарніри з круп, бобових та макаронних виробів.	2	2	5	-

№ п/п	Змістовий модуль	Кількість годин			
		л	п	с.р.	і.р.
	Тема 8. Страви з риби, морепродуктів та нерибної водної сировини.	2	2	5	-
	Тема 9. Другі страви з м'яса і субпродуктів	2	2	5	-
	Тема 10. Страви з птиці, дичини, кролика.	2	2	5	-
	Тема 11. Страви з яєць.	2	2	5	-
	Тема 12. Страви з сиру.	2	2	5	-
Разом за змістовим модулем 1		22	24	60	-
Змістовий модуль 2. Технологія холодних, солодких страв та напоїв					
	Тема 13. Роль холодних страв та закусок у харчуванні, характеристика харчової та біологічної цінності, класифікація за сукупними ознаками, закономірності формування асортименту, призначення.	2	2	3	-
	Тема 14. Роль солодких страв у харчуванні, характеристика харчової та біологічної цінності, класифікація за сукупними ознаками, закономірності формування асортименту, призначення.	2	2	3	-
Разом за змістовим модулем 2		4	4	6	-
		26	28	66	
5 семестр					
Змістовий модуль 3. Технологія борошняних та кондитерських виробів					
	Тема 15. Класифікація тіста, напівфабрикатів та готових виробів за сукупними ознаками, призначення, шляхи формування асортименту.	2	2	5	-
	Тема 16. Класифікація оздоблювальних напівфабрикатів за сукупними ознаками, призначення, шляхи формування асортименту.	2	2	5	-
	Тема 17. Класифікація дріжджового тіста та виробів з нього за сукупними ознаками.	1	2	5	-
	Тема 18. Класифікація бісквітного тіста та виробів з нього за сукупними ознаками.	1	2	5	-
	Тема 19. Класифікація пісочного та здобного тіста та виробів з нього за сукупними ознаками.	1	2	5	-
	Тема 20. Класифікація заварного та листового тіста та виробів з нього за сукупними ознаками.	1	2	5	-
Разом за змістовим модулем 3		8	12	30	-

№ п/п	Змістовий модуль	Кількість годин			
		л	п	с.р.	і.р.
Змістовий модуль 4. Контроль якості і безпечності продукції ресторанного господарства та інформаційне забезпечення процесу обслуговування					
	Тема 21. Безпечність харчових продуктів та продовольчої сировини.	2	2	4	-
	Тема 22. Поняття про якість продовольчої сировини, напівфабрикатів та готової продукції.	2	2	4	-
	Тема 23. Ідентифікація харчової продукції.	2	2	4	-
	Тема 24. Харчові добавки та біологічно активні речовини, які подовжують строки зберігання продукції	2	2	4	-
	Тема 25. Інформаційне забезпечення процесу обслуговування.	2	2	4	-
Разом за змістовим модулем 4		10	10	20	-
		18	22	50	
Всього по дисципліні 210		44	50	116	0

5. ТЕМИ ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ

№ п/п	Назва теми	Кількість годин
1	Технологічні картки та збірник рецептур	2
2	Технологія супів (<i>прозорі, молочні, заправні, пюре</i>)	2
3	Технологія соусів (<i>основні, похідні, масляні суміші, заправки</i>)	2
4	Технологія страв та кулінарних виробів з овочів, плодів, грибів (<i>прості та складні страви; типи гарнірів з овочів, плодів та грибів</i>)	2
5	Технологія страв та кулінарних виробів з круп та макаронних виробів (<i>страви з макаронних виробів, каші та страви з каш</i>)	2
6	Технологія страв та кулінарних виробів з борошна (<i>вареники, пельмені, галушки та інші борошняні страви</i>)	2
7	Технологія страв та кулінарних виробів з риби, морепродуктів та нерибної водної сировини (<i>розбір туші, виготовлення напівфабрикатів та готових страв</i>)	2
8	Технологія страв та кулінарних виробів з м'яса, м'ясопродуктів та диких тварин (<i>види м'ясних напівфабрикатів та їх використання при виготовленні страв</i>)	2
9	Технологія страв та кулінарних виробів з птиці, кролика, дичини (<i>розбір туші, виготовлення напівфабрикатів та готових страв</i>)	2
10	Технологія страв із яєць	2

№ п/п	Назва теми	Кількість годин
11	Технологія страв із сиру	2
12	Технологія холодних страв та закусок (<i>бутерброди, салати різних видів: вінегрети, овочеві, салати-коктейлі і т.д.</i>)	2
13	Технологія солодких страв та десертів (<i>натуральні плоди і ягоди, компоти, киселі, самбуки, желе, муси, запіканки</i>)	2
14	Технологія гарячих напоїв	2
15	Технологія холодних напоїв	2
16	Загальні відомості про види тіста, випечені напівфабрикати, готову продукцію Технологія оздоблювальних напівфабрикатів з різних видів сировини (<i>різні види тіста, мастика, цукор</i>)	2
17	Технологія дріжджового тіста та виробів з нього (<i>опарне та безопарне тісто, види печеної продукції з них (пиріжки, хліб, ватрушки, булочки)</i>)	2
18	Технологія бісквітного тіста, пухкого напівфабрикату та виробів з них. Технологія кексів. (<i>способи приготування бісквітного тіста, бісквіт як напівфабрикат, а також як готовий виріб; тісто для кексів з начинкою та без неї</i>)	2
19	Технологія пісочного, здобного тіста та виробів з них. Технологія пряників (<i>особливості приготування тіста та випікання з нього виробів</i>)	2
20	Технологія заварного та листового тіста та виробів з них	2
21	Безпечність харчових продуктів та продовольчої сировини (<i>включає кейс-метод</i>)	2
22	Якість продовольчої сировини, напівфабрикатів та готової продукції	2
23	Ідентифікація харчової продукції	2
24	Харчові добавки та біологічно активні речовини, які подовжують строки зберігання продукції	2
25	Вимоги до оформлення інформаційного забезпечення. Меню. Правила його складання. Різновиди меню. Прейскуранти. Карти вин та напоїв. Розрахункові задачі в ресторанному господарстві під час складання тех. карт та меню (<i>включає кейс-метод</i>)	2
Разом		50

6. САМОСТІЙНА РОБОТА СТУДЕНТІВ

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1.	Технологічні принципи виробництва і забезпечення якості кулінарної продукції. Види діяльності ЗРГ	10

2.	Білки в технологіях харчових виробництв	10
3.	Жири в технологіях харчових виробництв	10
4.	Вуглеводи в технологічному процесі виробництва продуктів харчування	10
5.	Основні принципи складання меню	10
6.	Технологічні принципи формування та розробки асортименту кулінарної продукції для різних типів ЗРГ та контингентів споживачів	10
7.	Етнографічне дослідження кулінарного мистецтва різних народів світу	10
8.	Конструювання нової продукції та технологій на основі раціонального використання харчових інгредієнтів та нової сировини	10
9.	Радіаційна безпека продовольчої сировини і харчових продуктів	12
10.	Гігієнічні вимоги до технологічних процесів виробництва харчових продуктів, готових страв та умов їх реалізації	12
11.	Доброякісність їжі та організація контролю якості продукції в ЗРГ	12
	РАЗОМ	116

8. МЕТОДИ НАВЧАННЯ

Вид методу навчання	Особливості методу
Лекція	Усний виклад предмета викладачем, а також публічне читання на яку-небудь тему. Мета лекції – розкрити основні положення теми, досягнення науки, з'ясувати невирішені проблеми, узагальнити досвід роботи, дати рекомендації щодо використання основних висновків за темами на практичних заняттях.
Самостійна робота	Форма роботи, яка передбачає вирішення актуального питання курсу самостійно, формує навички пошуку та синтезу інформації.
Аналіз ситуації, помилок, колізій, казусів	За результатами виконання ЕСЕ; індивідуальних завдань, письмового опитування чи тестування ведучий курсу проводить аналіз наявних помилок у формі діалогу із здобувачами освіти. Крім цього, під викладання основного лекційного матеріалу може супроводжуватись його інтерпретацією виробничими ситуаціями та їх колективного аналізу.
Ділова (рольова) гра	Здобувачам освіти наділяють ролями завідувача виробництвом та формують перед ними реальне виробниче завдання, що пов'язане із актуальною темою практичного або лекційного заняття.

Вид методу навчання	Особливості методу
Метод аналізу і діагностики ситуації (кейс-метод);	Виконання методу дозволяє формувати важливі «м'які» навички у здобувачів, зокрема робота в команді, набуття лідерських якостей тощо. Загальний вигляд кейсу: • Ознайомлення здобувачів із ситуацією (моделлю) яка пов'язана із реальним виробництвом або виробничим процесом; • Формування міні-груп (3-4 здобувачів); • Формування завдань для роботи з кейсом та розподіл питань в групах; • Організація спільної діяльності, збір інформації, розподіл індивідуальних завдань; • Аналіз та рефлексія спільної діяльності, пропозиція концепцій; • Підведення підсумків, оцінювання.
Дистанційне навчання	Комплексний індивідуалізований процес передання і засвоєння знань, умінь, навичок і способів пізнавальної діяльності людини, який відбувається за опосередкованої взаємодії віддалених один від одного учасників навчання у спеціалізованому середовищі, яке створене на основі сучасних психолого-педагогічних та інформаційно-комунікаційних технологій. Основною платформою для проведення дистанційного навчання є система MOODLE (https://moodle.udau.edu.ua/) Курс для дистанційного вивчення характеризується логічною послідовністю викладення основного матеріалу, має чітку структуру та комбінує традиційні (модифіковані до цифрового простору) й інтерактивні методи навчання.

9. МЕТОДИ КОНТРОЛЮ

Пріоритетним напрямом контролю рівня засвоєння здобувачами матеріалу з курсу є поточний контроль.

Об'єктами поточного контролю є:

Вид роботи	Характеристика контролю
Письмове опитування (у. т. ч. ЕСЕ)	Здобувачі дають лаконічні відповіді на питання, передбачені під час вивчення курсу письмово або у вигляді ЕСЕ. Оцінюванню підлягають правильність та конкретність відповіді на поставлене питання. Позитивним є формування відповідей на основі основної та допоміжної літератури за останні десять років.
Усне опитування	Здобувачі дають відповіді в усній формі на питання пов'язані із теоретичними або практичними аспектами теоретичної частини дисципліни. Оцінюванню підлягають правильність та конкретність відповіді на поставлене

	питання. Позитивним є лаконічність та переконливість під час відповіді.
Активність (під час обговорення, тощо)	Оцінюванню підлягають частка участі здобувача у вирішенні колективного завдання, активність, вмотивованість та креативність під час обговорення проблемних питань.
Прояв лідерських якостей	Оцінюванню підлягають прояви лідерських якостей, які полягають у здатності генерувати нові ідеї; панорамність мислення; здатність до самоаналізу; здатність працювати в колективі; відповідальність за виконання важливих завдань; потреба в досягненні позитивного результату; здатність вести конструктивні переговори; здатність змінювати стиль керівництва відповідно до конкретної ситуації.

Об'єкт підсумкового контролю – семестровий екзамен. Здобувач вищої освіти вважається допущеним до семестрового екзамену за умови відпрацювання всіх практичних занять передбачених робочою програмою освітнього компоненту. Семестровий екзамен проводиться в усній формі. Для успішного складання іспиту здобувач повинен дати відповідь на три питання. Важливим під час доповіді є: повнота та достовірність матеріалу, впевненість під час доповіді, аргументованість під час відповіді на уточнюючі питання, пов'язані із персональним екзаменаційним завданням.

10. КРИТЕРІЇ ТА ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ І ВМІНЬ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90 – 100	A	відмінно	зараховано
82-89	B	добре	
74-81	C		
64-73	D	задовільно	
60-63	E		
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов’язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов’язковим повторним вивченням дисципліни

Розподіл балів, які отримують здобувачі вищої освіти при формі контролю «Екзамен»

I семестр												70	
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9	T 10	T11	T 12		T13
2	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3		3
T14	T15	T16	T17	T18	T19	T20	T21	T22	T23	T24	T25		
3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	2	2		
Поточний (модульний) контроль												70	
Підсумковий контроль												30	
Сума балів												100	

11. МЕТОДИЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ

Методичне забезпечення організації освітнього процесу з навчальної дисципліни «*Технологія продукції ресторанного господарства*» включає:

- освітньо-професійну програму;
- робочу програму навчальної дисципліни;
- конспект лекцій з навчальної дисципліни;
- плани практичних занять і методичні рекомендації щодо їх проведення;

1. Непочатенко В.О. Інструктивно-методичні матеріали для проведення практичних занять з дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства» для здобувачів вищої освіти спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа» освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» першого рівня вищої освіти (бакалавр). – Умань: Уманський НУ. 2025;

– завдання для самостійної роботи студента і методичні рекомендації щодо їх виконання:

2. Непочатенко В.О. Інструктивно-методичні матеріали для самостійної роботи з дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства» для здобувачів вищої освіти спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа» освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» першого рівня вищої освіти (бакалавр). – Умань: Уманський НУ. 2025.

- засоби діагностики знань та умінь студентів;
- завдання для модульного та підсумкового контролю знань;
- рекомендована література.

12. РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА

Основна література

1. Кордзая Н.Р., Єгоров Б.В. Продовольча безпека. Якість та безпечність харчової продукції. Херсон : Олді-плюс, 2019.

2. Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства / О. В. Новікова та ін. Х. : Світ Книг, 2019.

3. Сирохман І.В. Основи хімії та методи аналізу харчової продукції. Х. : Світ Книг, 2019.
4. Сирохман І.В. Дієтичне харчування. Х.: Світ Книг, 2019.
5. Дієтичне харчування. Черевко О.І. та ін. 2-ге вид., стер. Харків: СВІТ КНИГ, 2019. 359,[1] с.
6. Тележенко Л.М., Дзюба Н. А., Кашкано М. А. Здорове харчування: практичні рекомендації. Херсон: Олді-плюс, 2018.
7. Ощипок І.М., Пономарьов П. Х., Філь. М. І. Кухні народів світу. Львів: Магнолія 2006, 2018.
8. Харчова хімія / Черно Н. К., Антіпіна О. О., Малинка О. В., Вікуль С. І. Херсон : Олді-плюс, 2018.
9. Шумило Г. І. Технологія приготування їжі. К. : Кондор, 2014.
10. Михайлов В.М Радченко Л.О., Новикова О.В. Технологія приготування їжі. Х.: Світ книг, 2012. 537с.
11. Ростовський В. С. Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів. К.: Ліра-К, 2010.
12. Ратушенко А.Т. Страви з риби та морепродуктів : навч. посібник. Київ: Кондор, 2010.
13. Архіпов В.В., Іванникова Т.В., Архіпова А.В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані: навч. посібник. 2-ге вид. Київ : Центр учбової літ.; Інкос, 2008. 381 с.
14. Гігієна харчування з основами нутриціології: Підручник; У 2 кн. Кн.2 / В.І. Ципріян, І.Т. Матасар, В.І. Слободкін та ін.; За ред. проф.. В.І. Ципріяна. К.: Медицина, 2007. 544 с.
15. Домарецький В. А. Технологія харчових продуктів / В. А. Домарецький. Київ : НУХТ, 2003.
16. Циганенко В.О., Циганенко З.Х. Страви із фруктів та овочів. Київ: Техніка, 1990.
17. Страви з овочів: практичний посібник для кухарів. Київ : Державне видавництво технічної літератури УРСР, 1955. 2 пр.

Допоміжна література

18. <https://dpss.gov.ua/zahist-prav-spozvivachiv/derzhavnij-rinkovij-naglyad/zakonodavcha-baza>
19. <https://ips.ligazakon.net/document/Z970771>
20. <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80>
21. Про затвердження норм фізіологічних потреб населення України в основних харчових речовинах і енергії : Наказ МОЗ України від 03.09.2017 №1073.
22. Димань Т.М. Екологія людини: підручник /Т.М. Димань. К.: ВЦ «Академія», 2009. 376 с.

23. Екотрофологія. Основи екологічно безпечного харчування: Навчальний посібник / Т.М. Димань, М.М. Барановський, Г.О. Білявський, О.О. Власенко, Л.В. Мороз. Київ: Лібра, 2006. 304 С.

24. Ростовський В. Характеристики кухні народів світу. Підручник. / В. Ростовський. Кондор., 2016. 502 с.

25. Коркач, Г.В. Дослідження натуральності вафельних виробів з синбіотиком [Текст]. Збірник наукових праць «Вісник Харківського національного технічного університету сільського господарства ім. Петра Василенка», 2018, вип. 194, С. 130-137.

Інформаційні ресурси

1. Наукова бібліотека УНУС <http://library.udau.edu.ua/>
2. Офіційний веб-сайт – <http://www.udau.edu.ua>
3. Навчально-інформаційний портал УНУС – <https://ects.udau.edu.ua/ua/informaciya-po-programam.html?level=master>
4. Сайт кафедри – <https://tourism.udau.edu.ua/>
5. Репозитарій Уманського НУС <http://lib.udau.edu.ua/handle/123456789/68>
6. Сторінка курсу на платформі MOODLE <https://moodle.udau.edu.ua/course/view.php?id=339>

ЗМІНИ В РОБОЧІЙ ПРОГРАМІ

Використання інтерактивних технологій навчання під час викладання освітнього компоненту.