ЗАКЛАД ВИЩОЇ ОСВІТИ
«УНІВЕРСИТЕТ КОРОЛЯ ДАНИЛА»

Факультет суспільних і прикладних наук

Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

ЗАТВЕРДЖУЮ
Проректор з навчально-методичної роботи
_____ Ярослав ШТАНЬКО
"31" _____ 2026 р.

ТЕХНОЛОГІЇ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Галузь знань:	J Транспорт та послуги
Спеціальність:	J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг
Освітньо-професійна (освітньо-наукова) програма:	«Готельно-ресторанна справа»
Освітній рівень:	перший (бакалаврський)
Статус дисципліни:	обов'язкова
Мова викладання, навчання та оцінювання:	українська
Семестр викладання	III-IV

Івано-Франківськ
2026

РОЗРОБНИК:
викладач кафедри туризму
та готельно-ресторанної справи



Іван ГАРКАВИЙ

ЗАТВЕРДЖЕНО:

на засіданні кафедри туризму та
готельно-ресторанної справи

протокол № 1 від «28» серпня 2026 р.
в. о. завідувача кафедри



Христина ТЕРЛЕЦЬКА

УЗГОДЖЕНО:

Гарант ОПП



Світлана ГАВДЕЙ

СХВАЛЕНО:

на засіданні Науково-методичної ради, протокол № 1 від «31» серпня 2026 р.

e-mail	ivan.harkavyi@ukd.edu.ua
Номер аудиторії чи кафедри	Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи, 204 каб.
Посилання на сайт	https://ukd.edu.ua/dovidnyk/kafedra-turyzmu-ta-hotelno-restorannoyi-spravy
Сторінка курсу в СДО	СДО

ВСТУП

Анотація навчальної дисципліни «Технології продукції ресторанного господарства»

Професійна ефективність працівників сфери гостинності значною мірою залежить від володіння сучасними технологіями виробництва кулінарної продукції, організації технологічних процесів та високого рівня культури обслуговування споживачів. У процесі вивчення дисципліни «Технології продукції ресторанного господарства» впроваджуються інтерактивні та практико-орієнтовані методи навчання, спрямовані на опанування студентами технологій приготування страв, кулінарних і кондитерських виробів, особливостей організації виробництва на підприємствах ресторанного господарства та формування професійних компетентностей фахівців галузі. Розглядаються сучасні тенденції розвитку ресторанної індустрії, інноваційні технології виробництва продукції, принципи раціонального використання сировини та забезпечення якості й безпечності харчових продуктів. Висвітлюються основні вимоги до організації виробничих процесів, технології приготування продукції, умов її зберігання, реалізації та подавання. Враховуються сучасні форми організації виробництва, використання технологічного обладнання й інвентарю, а також особливості функціонування підприємств ресторанного господарства різних типів та форматів.

Мета та завдання навчальної дисципліни: сформувати у студентів систему знань з теоретичних та практичних основ технології продукції ресторанного господарства, надати навички з організації технологічних процесів виробництва кулінарної продукції, забезпечення належної якості та безпечності харчових продуктів; розкрити особливості виробництва та реалізації продукції на сучасних підприємствах ресторанного господарства. Оволодіти професійною термінологією, технологіями механічної та теплової обробки сировини, правилами експлуатації технологічного обладнання та інвентарю, посилити загальний рівень професійної підготовки фахівців сфери гостинності, здобути знання, необхідні для організації ефективного виробництва та забезпечення високої якості продукції й обслуговування споживачів.

У результаті вивчення дисципліни студент повинен **знати**:

• особливості організації технологічних процесів на підприємствах ресторанного господарства різних типів;

• класифікацію, характеристику та харчову цінність сировини й харчових продуктів;

• технології виробництва кулінарної, борошняної кулінарної та кондитерської продукції;

• сучасні способи механічної та теплової обробки сировини;

• вимоги до якості, безпечності та умов зберігання сировини і готової продукції;

• будову, призначення та правила експлуатації технологічного обладнання та інвентарю;

• санітарно-гігієнічні вимоги до виробництва продукції ресторанного господарства;

• нормативну документацію, що регламентує виробництво та реалізацію харчової продукції;

• сучасні тенденції розвитку технологій ресторанного господарства.

У результаті вивчення дисципліни студент повинен **вміти**:

• організовувати технологічні процеси виробництва продукції відповідно до сучасних вимог ресторанного господарства;

• здійснювати підбір сировини та розробляти рецептури страв і кулінарних виробів;

• готувати страви, кулінарні, борошняні та кондитерські вироби за встановленими технологіями;

• проводити механічну та теплову обробку сировини з дотриманням технологічних вимог;

• здійснювати оформлення, порціонування та подавання готової продукції;

• використовувати технологічне обладнання, інвентар та посуд відповідно до їх призначення;

• контролювати якість сировини, напівфабрикатів і готової продукції;

• дотримуватися санітарно-гігієнічних норм, вимог безпечності харчових продуктів та правил охорони праці;

• здійснювати облік та раціональне використання сировини і матеріальних ресурсів;

• забезпечувати високий рівень якості продукції та культури обслуговування споживачів;

• застосовувати сучасні технології та інноваційні підходи у виробництві продукції ресторанного господарства.

Компетентності та результати навчання, яких набувають здобувачі освіти внаслідок вивчення навчальної дисципліни (шифри та зміст компетентностей та програмних результатів навчання вказано відповідно до ОПП «Готельно-ресторанна справа».

Шифр та назва компетентності	**Шифр та назва програмних результатів навчання**
СК 06 Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.	ПРН 05 Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
СК 10 Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.	ПРН 09 Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.
	ПРН 10 Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.

ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Курс	**2**		
Семестр	**3-4**		
Кількість кредитів ЄКТС	**6**		
Аудиторні навчальні заняття		**денна форма**	**заочна форма**
	лекції	**28 (в годинах)**	**4 (в годинах)**
	семінари, практичні	**56 (в годинах)**	**12 (в годинах)**
Самостійна робота		**96 (в годинах)**	**164 (в годинах)**
Форма підсумкового контролю	**Залік, екзамен**		

Структурно-логічна схема вивчення навчальної дисципліни:

Пререквізити	**Постреквізити**
ОК 13 Товарознавство продуктів харчування	ОК 26 Організація ресторанного господарства

ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Перелік тем лекційного матеріалу

Тема 1. Технологічний процес як цілісна система та нормативна база (1 год.)
Виробничий цикл у ресторанному господарстві. Структура технологічного процесу. Сучасна нормативна документація: Технологічні карти (ТК), Техніко-технологічні карти (ТТК), використання програмного забезпечення для калькуляції та обліку (Poster, IIKO). Розрахунок відходів та технологічних втрат.
Самостійне вивчення: Правила товарного сусідства продуктів харчування. Характеристика цехової та безцехової структур виробництва. **(4 год)** *(література 1, 6, 12, 19, 24)*

Тема 2. Технології обробки рослинної сировини та грибів (1 год.)
Фізико-хімічні та структурно-механічні властивості овочів, плодів і грибів. Сучасні напрями механічної обробки. Традиційні та модерні види нарізання (Sous-Vide підготовка, ферментація овочів, кімчі, цукатування).
Самостійне вивчення: Застосування заморожених та сублімованих овочевих напівфабрикатів. Використання дикорослих грибів та рослин. **(4 год)** *(література 3, 8, 15, 21)*

Тема 3. Технології обробки риби, гідробіонтів та морепродуктів (1 год.)
Харчова та технологічна цінність риби й нерибних морепродуктів. Анатомічні особливості розбирання кісткової та хрящової риби. Філірування. Технології обробки кальмарів, осьминогів, креветок, мідій. Застосування натуральних січених мас.
Самостійне вивчення: Крафтові методи збереження морепродуктів (гравлакс, посол, легке копчення). **(4 год)** *(література 2, 7, 13, 18, 26)*

Тема 4. Технології обробки та дозрівання м'яса і субпродуктів (1 год.)
Морфологічний та хімічний склад м'яса різних видів тварин. Анатомічне розбирання туш. Технології дозрівання м'яса (Dry/Wet Aging). Приготування великошматкових, порційних та дрібношматкових напівфабрикатів. Технологія обробки субпродуктів.
Самостійне вивчення: Використання альтернативних відрубів м'яса (Alternative Cut) у ресторанній кухні. **(4 год)** *(література 5, 10, 16, 23)*

Тема 5. Технології обробки птиці, дичини та кролів (1 год.)
Характеристика сировини. Операції кулінарної обробки тушок. Технології заправляння та формування. Специфіка використання птиці та дичини у високій кухні (Haute Cuisine). Виробництво кнельних та котлетних мас.
Самостійне вивчення: Особливості обробки та кулінарного використання фермерської та дикої птиці. **(4 год)** *(література 1, 9, 14, 20, 25)*

Тема 6. Класичні та інноваційні методи теплової обробки (1 год.)
Класифікація способів теплової обробки. Фізико-хімічні зміни речовин (денатурація, карамелізація, реакція Майяра). Інноваційні технології: Sous-Vide (су-від), Low-Temp Cooking, Cook & Chill, Cook & Freeze. Режими роботи сучасних комбі-пароконвектоматів.
Самостійне вивчення: Застосування інфрачервоного нагріву, хосперів та смокерів у сучасних ресторанах. **(4 год)** *(література 4, 7, 12, 17, 22)*

Тема 7. Класичні бульйони та прозорі супи (2 год.)
Роль перших страв у харчуванні. Технологія приготування базових бульйонів (білих, коричневих, рибних, овочевих). Прозорі супи, технологія відтяжки (консоме). Раммени та азійські бульйонні основи.
Самостійне вивчення: Правила та тривалість теплової обробки для збереження ароматичних речовин у бульйонах. **(4 год)** *(література 2, 8, 16, 19, 24)*

Тема 8. Заправні, пюреподібні та холодні супи (1 год.)
Заправні супи (борщі, солянки, капусняки). Супи-пюре, супи-креми, велюте, біски. Технології створення супів-еспума. Холодні та солодкі супи (гаспачо, таратор, консоме з фруктів).
Самостійне вивчення: Використання напівфабрикатів високого ступеня готовності для швидкого приготування супів. **(4 год)** *(література 5, 11, 14, 21, 26)*

Тема 9. Соусний менеджмент: класичні та червоні/білі соуси (1 год.)
Значення соусів. Класичні французькі базові соуси (Mother Sauces). Соуси на пасеровках. Соуси на основі бульйонів (деміглас, жу, фонд). Використання сучасного обладнання для виварювання соусів.

Самостійне вивчення: Приготування борошняних пасеровок та їх фізико-хімічні властивості. **(4 год)** *(література 3, 9, 13, 18, 23)*

Тема 10. Емульсійні, складні соуси та соусні тренди (2 год.)

Яєчно-масляні соуси (голландський, беарнез). Соуси на олії (майонез, заправки, песто). Сучасні соуси із застосуванням гідроколоїдів (ксантан, лецитин), фруктові кулі, дипи та азійські соуси (теріякі, пондзу).

Самостійне вивчення: Технологія приготування желе, маринадів та промислових соусів. **(4 год)** *(література 1, 6, 15, 20, 22)*

Тема 11. Страви з овочів, грибів, круп та бобових (1 год.)

Процеси, що відбуваються в овочах і крупах під час теплової обробки (клейстеризація крохмалю, розм'якшення протопектину). Технології приготування овочів Al Dente. Ризото, полента, страви з бобових (хумус, фалафель).

Самостійне вивчення: Визначення оптимального співвідношення рідини та крупи для різних видів каш. **(4 год)** *(література 4, 10, 17, 24, 26)*

Тема 12. Страви з риби та морепродуктів (1 год.)

Зміни білків риби при тепловій обробці. Страви з вареної, припущеної, смаженої, тушкованої та запеченої риби. Специфіка приготування морепродуктів (морські гребінці, восьминоги). Подача та підбір соусів.

Самостійне вивчення: Способи поєднання рибних страв із напоями та правильне поціонування. **(4 год)** *(література 2, 7, 11, 19, 25)*

Тема 13. Страви з м'яса та субпродуктів (1 год.)

Зміни колагену та еластину при приготуванні м'яса. Ступені просмажування м'ясних стейків (Rare, Medium, Well Done). Страви з тушкованого та запеченого м'яса. Кулінарна обробка субпродуктів (фуа-гра, язик, печінка).

Самостійне вивчення: Правила та техніки транщирування великошматкових страв з м'яса у залі ресторану. **(4 год)** *(література 5, 9, 14, 18, 21)*

Тема 14. Страви з птиці, дичини та кролів (1 год.)

Особливості теплової обробки білого та темного м'яса птиці. Страви з філе птиці (суфле, су-від рулети). Страви з дичини та кролика. Застосування фламбування та карамелізації при відпуску.

Самостійне вивчення: Технологічний процес карамелізації та підбір напоїв до страв з птиці. **(4 год)** *(література 3, 8, 12, 20, 23)*

Тема 15. Страви з яєць та кисломолочного сиру (1 год.)

Харчова цінність та коагуляція білків яйця. Сучасні способи приготування яєць: Пашот, Су-від, скрамбл, омлети, суфле. Страви з кисломолочного сиру: варені (ліниві вареники), смажені (сирники), запечені (запіканки, чизкейки).

Самостійне вивчення: Застосування пастеризованих яєчних продуктів (меланж, білок, жовток) на великих виробництвах. **(4 год)** *(література 1, 10, 16, 22, 25)*

Тема 16. Закуски, холодні страви та банкетна продукція (2 год.)

Класифікація холодних страв і закусок. Салати (класичні, теплі, салати-коктейлі). Заливні страви, терріни, паштети, галантини. Гарячі закуски (кокіль, жюльєн, тапас). Бенкетне обслуговування (фуршетні закуски, finger food).

Самостійне вивчення: Сучасні напрями фуд-дизайну та правила презентації страв на тарілці. **(4 год)** *(література 4, 6, 13, 19, 26)*

Тема 17. Солодкі страви та десерти (1 год.)

Класифікація солодких страв. Холодні десерти: муси, самбуки, желе, парфе, пана-кота. Гарячі солодкі страви: суфле, пудинги, яблука в тісті, десерти фламбе. Морозиво та сорбети.

Самостійне вивчення: Технологія приготування десертів без використання цукру (на натуральних замінниках). **(4 год)** *(література 2, 9, 15, 21, 24)*

Тема 18. Технологія гарячих і холодних напоїв та міксологія (1 год.)

Чай і кава: класифікація, екстракція, сучасні методы заварювання (альтернативні кавові методи). Какао та гарячий шоколад. Прохолодні напої: фреші, смузі, домашні лимонади, комбуча, молочні коктейлі.

Самостійне вивчення: Історія розвитку кавової та чайної культури, особливості поєднання напоїв з десертами. **(4 год)** *(література 5, 7, 14, 17, 23)*

Тема 19. Страви з прісного тіста та фарші (1 год.)

Технологічні властивості борошна (вміст клейковини). Фізико-хімічні процеси при замішуванні тіста. Технологія приготування прісного тіста для вареників, пельменів, равіолі, локшини. Асортимент та вимоги до фаршів і начинок.

Самостійне вивчення: Застосування альтернативних видів борошна (гречаного, рисового, мигдалевого). **(4 год)** *(література 3, 11, 16, 20, 25)*

Тема 20. Вироби з дріжджового тіста та піца (2 год.)

Способи розпушування тіста (біологічний, хімічний, механічний). Дріжджове тісто: опарний та безопарний способи. Процеси бродіння. Технологія приготування традиційної та сучасної піци (на довгому бродінні, Biga, Poolish).

Самостійне вивчення: Правила оброблення, формування та випікання дріжджових виробів. **(4 год)** *(література 1, 8, 13, 18, 26)*

Тема 21. Вироби з бездріжджового, листкового та заварного тіста (1 год.)

Технологія приготування прісного здобного та пряничного тіста. Особливості приготування листкового тіста (класичного та швидкого). Технологія заварного тіста (еклери, профітролі).

Самостійне вивчення: Технічні вимоги до обладнання для розгортання листкового тіста. **(4 год)** *(література 4, 10, 15, 19, 22)*

Тема 22. Оздоблювальні напівфабрикати для кондитерських виробів (1 год.)

Класифікація оздоблювальних напівфабрикатів. Сиропи, помадки, глазурі (дзеркальна глазур, гурме). Креми (масляні, заварні, вершкові, крем-чиз, ганаш). Декор із шоколаду, карамелі та ізомальту.

Самостійне вивчення: Технологія використання харчових барвників та естетика кондитерського декору. **(4 год)** *(література 2, 6, 12, 21, 25)*

Тема 23. Технології спеціального, превентивного та альтернативного харчування (1 год.)

Сучасні напрями дієтології та нутриціології. Безглютенові (Gluten-Free) та безлактозні (Lactose-Free) технології. Рослинне харчування (Vegan, Vegetarian). Кето-раціони та страви зі зниженим глікемічним індексом.

Самостійне вивчення: Правила запобігання перехресному забрудненню алергенами на ресторанній кухні. **(4 год)** *(література 5, 9, 17, 20, 24)*

Тема 24. Елементи молекулярної та модерністської кухні (Modernist Cuisine) (1 год.)

Принципи модерністської кухні. Застосування текстурантів і гідроколоїдів (агар-агар, ксантан, альгінат натрію, лецитин). Технології сферифікації, гелеутворення, емульгування, кріокулінарії (рідкий азот) та сублімації.

Самостійне вивчення: Безпека праці при роботі з кріогенними речовинами та харчовими текстурантами. **(4 год)** *(література 3, 7, 11, 16, 23, 26)*

Зміст практичних занять

Практична робота 1. Розробка нормативної документації та калькулювання страв (2 год.)

Складання розгортальних Технологічних та Техніко-технологічних карт (ТТК) на авторські страви. Розрахунок норми взаимозамінності сировини, брутто/нетто, відходів та виходу готової продукції. Опрацювання розрахунків калькуляції в програмному забезпеченні (Poster / IIKO).

Практична робота 2. Технології механічної обробки та нарізання рослинної сировини (2 год.)

Відпрацювання технік нарізання овочів (класичні: julienne, brunoise, paysanne; модерні види кулінарного оброблення). Визначення сезонних відсотків відходів. Підготовка овочевих напівфабрикатів для вакуумування (Sous-Vide) та ферментації.

Практична робота 3. Філірування та первинна обробка риби й морепродуктів (2 год.)

Розбирання кісткової та хрящової риби, освоєння техніки філірування. Підготовка морепродуктів (кальмари, креветки, мідії) до теплової обробки. Формування порційних, дрібношматкових та фаршированих напівфабрикатів з рибної січеної маси.

Практична робота 4. Кулінарне розбирання м'яса та підготовка напівфабрикатів (2 год.)

Анатомічне обвалювання та зачищення частин туші (яловичина, свинина, свиняча/яловича вирізка). Формування великошматкових, порційних (стейки, антрекоти) та дрібношматкових напівфабрикатів. Приготування натуральних м'ясних січених мас.

Практична робота 5. Технологічні прийоми обробки та заправляння птиці (2 год.)
Повна кулінарна обробка тушки птиці (зняття шкіри «панчохою», заправляння в один/два нитки, формовка). Приготування напівфабрикатів високої складності: галантин, баллотін, філе з кісточкою (котлета по-київськи), кнельна маса.

Практична робота 6. Відпрацювання режимоутворення та теплової обробки (2 год.)
Моделювання процесів теплової обробки в пароконвектоматі та занурювальному термостаті (Sous-Vide). Замір температурних профілів (серцевина продукту) за допомогою термощупів. Оцінка втрати маси продукту при різних способах нагріву.

Практична робота 7. Приготування прозорих та складних бульйонних основ (2 год.)
Варіння базових бульйонів (білого, коричневого jus, рибного). Освітлення бульйону м'ясним та білковим відтяжками для отримання консоме. Формування гарнірів та освітлених супових основ.

Практична робота 8. Приготування заправних, кремових та холодних супів (3 год.)
Приготування класичного борщу та солянки за технологічними картами. Відпрацювання технік диспергування та емульгування для супів-кремів (велюте, біск). Приготування та подача холодних супів (гаспачо, таратор).

Практична робота 9. Приготування базових французьких та виварених соусів (3 год.)
Приготування борошняних пасеровок (Roux). Приготування базових соусів (Бешамель, Велюте, Еспаньйол). Тривале виварювання та концентрування м'ясного соусу Деміглас і його похідних.

Практична робота 10. Емульсійні соуси та соусні текстури (3 год.)
Приготування гарячих яєчно-масляних емульсій (соуси Голландський, Беарнез) та холодних емульсій (майонез, песто). Створення стабільних соусних систем та дипів із використанням текстурантів (ксантан, лецитин).

Практична робота 11. Технології приготування страв з овочів, гарнірів та круп (3 год.)
Приготування овочевих гарнірів способом пасерування, бланшування (Al Dente) та запікання. Приготування класичного ризото, поленти, а також страв із бобових (хумус, фалафель).

Практична робота 12. Приготування та сервірування страв з риби й морепродуктів (3 год.)
Відпрацювання технік припускання, смаження та низкотемпературного запікання риби. Приготування морепродуктів (обсмажування гребінців, тушкування осьминога). Підбір та відпуск соусних супроводів до рибних страв.

Практична робота 13. Приготування страв з м'яса різного ступеня просмажування (3 год.)

Приготування м'ясних стейків із контролем ступенів просмажування (Rare, Medium Rare, Medium, Well Done) за допомогою кулінарних термометрів. Запікання та тушкування м'ясних страв і субпродуктів (язик, печінка).

Практична робота 14. Складні страва з птиці, дичини та кролів (3 год.)

Приготування страв із качиного та курячого філе (рулети Sous-Vide, суфле). Застосування прийомів фламбування та глазурування (карамелізації) під час відпуску страв із птиці та дичини.

Практична робота 15. Технології страв з яєць та кисломолочного сиру (3 год.)

Приготування яєць способом Пашот, Су-від (63°C), приготування омлетів та скрамблів. Приготування страв із кисломолочного сиру: класичні та відновлені сирники, ліниві вареники, сирні запіканки.

Практична робота 16. Виробництво холодних страв, закусок та finger food (2 год.)

Приготування складних холодних закусок: террінів, м'ясних паштетів, заливних страв. Формування та фуд-дизайн банкетної продукції (канапе, тарталетки, профітролі з начинками, finger food).

Практична робота 17. Приготування складних та порційних десертів (2 год.)

Відпрацювання технологій холодних десертів (пана-кота, муси, желе, сорбети) та гарячих десертів (суфле, яблука в тісті). Презентація та сучасний декор десертних тарілок.

Практична робота 18. Приготування напоїв та барна міксологія (2 год.)

Приготування гарячих напоїв із використанням альтернативних методів заварювання кави та чаю. Відпрацювання рецептур прохолодних напоїв: лимонадів, смузі, безалкогольних коктейлів та молочних шейків.

Практична робота 19. Приготування страв з прісного тіста та начинок (2 год.)

Заміс прісного тіста для виготовлення авторської свіжої пасти (равіолі, фетучіні) та вареників. Приготування м'ясних, рибних та овочевих фаршів з дотриманням консистенції та соковитості.

Практична робота 20. Технологія піци та борошняних виробів з дріжджового тіста (2 год.)

Заміс та формування дріжджового тіста опарним і безопарним способами. Приготування тіста для піци тривалого ферментування (на опарі Biga/Poolish). Формування, випікання та відпуск піци та дріжджових випічок.

Практична робота 21. Виробництво виробів із листкового та заварного тіста (2 год.)

Завдання: Приготування заварного тіста (випікання еклерів, профітролей, фарширування кремами). Приготування листкового тіста, шарування, формування та випікання листкових кулінарних виробів.

Практична робота 22. Виготовлення оздоблювальних напівфабрикатів та декору (2 год.)

Завдання: Приготування кондитерських кремів (ганаш, заварний, крем-чиз) та дзеркальної глазурі (Glace Miroir). Виготовлення елементів декору з шоколаду, карамелі та ізомальту.

Практична робота 23. Розробка та приготування страв альтернативного харчування (2 год.)

Завдання: Практичне розроблення та виготовлення страв безглютенового (Gluten-Free), безлактозного (Lactose-Free) та веганського (Vegan) раціону. Організація умов запобігання перехресному забрудненню алергенами.

Практична робота 24. Модерністські технології та кулінарна хімія (2 год.)

Завдання: Отримання ікра-сфер за допомогою прямої та зворотної сферифікації (альгінат натрію + лактат кальцію). Створення кулінарних пінок (еспум) через сифон та використання текстурантів (агар-агар, ксантан).

Розподіл годин, виділених на вивчення дисципліни:

Найменування видів робіт	**Розподіл годин за формами навчання**	
	денна	**заочна**
Самостійна робота, год, у т.ч.:	96	164
Опрацювання матеріалу, викладеного на лекціях	20	30
Підготовка до практичних занять та контрольних заходів	26	34
Підготовка звітів з практичних робіт	-	-
Підготовка до поточного контролю	16	20
Опрацювання матеріалу, винесеного на самостійне вивчення	34	80

ПОЛІТИКА КУРСУ

Коротко, з покликанням на відповідну нормативну базу УКД, висвітлити питання:

1) щодо системи поточного і підсумкового контролю

Організація поточного та підсумкового семестрового контролю знань студентів, проведення практик та атестації, переведення показників академічної успішності за 100-бальною шкалою в систему оцінок за національною шкалою здійснюється згідно з "Положенням про систему поточного і підсумкового контролю, оцінювання знань та визначення рейтингу здобувачів освіти". Ознайомитись з документом можна за покликанням.

2) щодо оскарження результатів контрольних заходів

Здобувачі вищої освіти мають право на оскарження оцінки з дисципліни отриманої під час контрольних заходів. Апеляція здійснюється відповідно до «Положення про політику та врегулювання конфліктних ситуацій». Ознайомитись з документом можна за покликанням.

3) щодо відпрацювання пропущених занять

Згідно "Положення про організацію освітнього процесу" здобувач допускається до семестрового контролю з конкретної навчальної дисципліни (семестрового екзамену, диференційованого заліку), якщо він виконав усі види робіт, передбачені на семестр навчальним планом та силабусом/робочою програмою навчальної дисципліни, підтвердив опанування на мінімальному рівні результатів навчання (отримав ≥35 бали), відпрацював визначені індивідуальним навчальним планом всі лекційні, практичні, семінарські та лабораторні заняття, на яких він був відсутній. Ознайомитись з документом можна за покликанням.

4) щодо дотримання академічної доброчесності

"Положення про академічну доброчесність" закріплює моральні принципи, норми та правила етичної поведінки, позитивного, сприятливого, доброчесного освітнього і наукового середовища, професійної діяльності та професійного спілкування спільноти Університету, викладання та провадження наукової (творчої) діяльності з метою забезпечення довіри до результатів навчання. Ознайомитись з документом можна за покликанням. Ознайомитись з "Політикою академічної доброчесності" - за покликанням.

5) щодо використання штучного інтелекту

"Положення про академічну доброчесність" визначає політику щодо використання технічних засобів на основі штучного інтелекту в освітньому процесі. Ознайомитись з документом можна за покликанням. "Положення про систему запобігання та виявлення академічного плагіату, самоплагіату, фабрикації та фальсифікації академічних творів" містить рекомендації щодо використання в академічних текстах генераторів на основі штучного інтелекту. Ознайомитись з документом можна за покликанням.

Під час вивчення навчальної дисципліни «Технології продукції ресторанного господарства» здобувачі використовують ШІ:

1) *створення зображень, презентацій, меню, технологічних схем та іншого візуального контенту у сфері ресторанного господарства;*

2) *пошуку, узагальнення та систематизації інформації про харчові продукти, страви, кулінарні технології та сучасні тенденції ресторанної індустрії;*
3) *розроблення рецептур страв і напоїв, технологічних карт, калькуляційних карт та меню закладів ресторанного господарства;*
4) *перекладу професійної документації, наукових публікацій та опрацювання іноземних джерел з технології харчування;*
5) *підготовки доповідей, навчальних проєктів, відеопрезентацій, дослідницьких і аналітичних матеріалів;*
6) *створення та редагування мультимедійного контенту, зокрема фото-, аудіо- та відеоматеріалів для освітніх і професійних потреб;*
7) *аналізу сучасних технологій виробництва харчової продукції, обладнання, інноваційних методів обробки сировини та тенденцій розвитку ресторанного господарства.*

6) щодо використання технічних засобів в аудиторії та правила комунікації

Використання мобільних телефонів, планшетів та інших гаджетів під час лекційних та практичних занять дозволяється виключно у навчальних цілях (для уточнення певних даних, перевірки правопису, отримання довідкової інформації тощо). На гаджетах повинен бути активований режим «без звуку» до початку заняття. Під час занять заборонено надсилання текстових повідомлень, прослуховування музики, перевірка електронної пошти, соціальних мереж тощо, окрім виробничої необхідності. Під час виконання заходів контролю використання гаджетів заборонено (за винятком, коли це передбачено умовами його проведення). У разі порушення цієї заборони результат анульовується без права перескладання. Ознайомитись з відповідним документом можна за посиланням. Комунікація відбувається через електронну пошту і сторінку дисципліни в Moodle.

7) щодо зарахування результатів навчання, здобутих шляхом формальної/інформальної освіти

Процедури визнання результатів навчання, здобутих шляхом формальної/інформальної освіти визначаються «Положенням про порядок визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та / або інформальної освіти». Ознайомитись з документом можна за покликанням.

№ п/п	Перелік сертифікованих (безкоштовних) онлайн-курсів	Перелік тем, які можуть бути перераховані (за умови наявності сертифіката на ім'я та прізвище студента/студентки)
1.	https://pll.harvard.edu/catalog?keywords=culinary	Тема 3. Технології обробки риби, гідробіонтів та морепродуктів
2.	https://profosvita.online/courses/course-v1:Profosvita+CM-R023-EDUFI+2023/about	Тема 7. Класичні бульйони та прозорі супи
3.	https://profosvita.online/courses/course-v1:Profosvita+CS-M14+2024/about	Тема 20. Вироби з дріжджового тіста та піца
4.	https://profosvita.online/courses/course-v1:Profosvita+CS-M24+2023/about	Тема 13. Страви з м'яса та субпродуктів
5.	https://profosvita.online/courses/course-v1:Profosvita+CS-M25+2023/about	Тема 14. Страви з птиці, дичини та кролів
6.	https://profosvita.online/courses/course-v1:Profosvita+CS-S026-	Тема 24. Елементи молекулярної та модерністської кухні (Modernist Cuisine)

	TCMX+2025/about	
7.	https://profosvita.online/courses/course-v1:Profosvita+CS-S031-TCMX+2025/about	Тема 13. Страви з м'яса та субпродуктів

МЕТОДИ НАВЧАННЯ

При вивченні дисципліни застосовується комплекс методів для організації навчання студентів з метою розвитку їх логічного та абстрактного мислення, творчих здібностей, підвищення мотивації до навчання та формування особистості майбутнього фахівця.

Програмний результат навчання	Метод навчання	Метод оцінювання
ПРН 05 Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.	лекції з елементами дискусії, аналіз кейсів, моделювання бізнес-процесів	тестові завдання, усний іспит, аналіз ситуаційних вправ
ПРН 09 Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.	практичні заняття з обладнанням, практичні тренінги на базі практики	індивідуальні проєкти, практичний залік
ПРН 10 Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.	дизайн-мислення, майстер-класи від викладачі та практиків, симуляції виробничих процесів	практичне завдання у форматі «case study», оцінка прототипу або концепції за критеріями інноваційності та реалістичності

МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНІ РЕСУРСИ

1. Технологічне обладнання та інвентар для приготування страв (плити, печі, міксери, ножі, кухонний інструментарій) для проведення практичних занять.
2. Мультимедійний проєктор або екран для демонстрації технологічних схем виробництва, презентацій, відеоматеріалів та майстер-класів із кулінарної справи.
3. Доступ до нормативних документів і стандартів (державні стандарти харчової продукції, санітарно-гігієнічні вимоги, HACCP, законодавство щодо харчової безпеки).
4. Програмне забезпечення для автоматизації виробничих процесів та обліку продукції (POS-системи, складський облік, системи управління закладами ресторанного господарства, Excel для аналізу діяльності).
5. Зразки сировини та продуктів для практичних занять з органолептичної оцінки, технології приготування та особливостей подавання страв.
6. Навчально-методична література, довідники та професійні видання з кулінарії, технології харчових продуктів, ресторанного сервісу.

7. Доступ до електронних освітніх платформ та професійних онлайн-ресурсів для виконання практичних завдань, підготовки презентацій, обміну матеріалами та командної роботи.
8. Спеціалізована навчальна кухня або лабораторія ресторанної справи, оснащена професійним обладнанням, інвентарем та посудом для відпрацювання технологій приготування і подавання страв.
9. Набори посуду та дегустаційного приладдя (тарілки, прибори, келихи, дегустаційні карти) для формування практичних навичок професійного сервісу.
10. Засоби для забезпечення санітарно-гігієнічних вимог та безпечної роботи кухні, включаючи засоби очищення, дезінфекції та індивідуального захисту.

ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Вид	**Зміст**	**% від загальної оцінки**	**Бал**	
			min	**max**
Поточні контрольні заходи	Всього	60	35	60
Підсумкові контрольні заходи	екзамен	40	25	40
Всього:	-	100	60	100

Процедура проведення контрольних заходів, а саме поточного контролю знань протягом семестру та підсумкового семестрового контролю, регулюється «Положенням про систему поточного та підсумкового контролю оцінювання знань та визначення рейтингу студентів».

Фіксація **поточного** контролю здійснюється в “Електронному журналі обліку успішності академічної групи” на підставі чотирибальної шкали – “2”; “3”; “4”; “5”. У разі відсутності студента на занятті виставляється “н”. За результатами поточного контролю у Журналі, автоматично визначається підсумкова оцінка, здійснюється підрахунок пропущених занять.

Критерії оцінювання (аудиторні заняття):

«незадовільно»	володіє навчальним матеріалом лише на рівні елементарного розпізнавання окремих фактів, термінів та понять технології ресторанної продукції; відтворює матеріал уривчасто, окремими словами чи реченнями; демонструє знання лише окремих фрагментів, що становлять незначну частину дисципліни; не здатний пояснити основні принципи організації виробничих процесів, характеристики сировини, обладнання та технології приготування страв.
«задовільно»	володіє матеріалом на початковому рівні, здатний відтворити значну його частину переважно репродуктивно; за допомогою викладача може логічно викласти основні положення технології продукції ресторанного бізнесу, характеризувати окремі групи страв, обладнання та інвентар, порівнювати їх та робити прості висновки; демонструє знання щодо асортименту продукції, правил її приготування, подавання та зберігання, але допускає помилки, які може виправити під керівництвом викладача.

«добре»	здатний застосовувати вивчений матеріал у стандартних виробничих ситуаціях ресторанної практики; частково контролює власні навчальні дії, наводить приклади щодо організації роботи кухні, асортименту продукції та особливостей її реалізації; вміє порівнювати, узагальнювати та систематизувати інформацію під керівництвом викладача; у цілому самостійно використовує професійні знання на практиці, контролює власну діяльність, виправляє помилки та аргументує власні рішення; вільно володіє матеріалом дисципліни, може розв'язувати типові професійні завдання у сфері ресторанного виробництва та самостійно коригувати допущені недоліки.
«відмінно»	виявляє творчі здібності у сфері технології продукції ресторанного господарства, самостійно визначає цілі власної навчальної діяльності; оцінює нові тенденції та технології ресторанної індустрії, знаходить і використовує професійні джерела інформації без допомоги викладача; вільно висловлює власні думки щодо організації виробничих процесів, створення асортименту страв, технологій їх приготування та підвищення якості обслуговування; самостійно аналізує та оцінює професійні ситуації, демонструє обґрунтовану особисту позицію; застосовує набуті знання у нестандартних виробничих умовах, розробляє власні рішення та проєкти, здатний до самостійного професійного розвитку та безперервного вдосконалення компетентностей.

Усі пропущені заняття, а також негативні оцінки студенти зобов'язані відпрацювати впродовж трьох наступних тижнів. У випадку недотримання цієї норми, замість "н" в журналі буде виставлено "0" (нуль балів), без права перездачі. Відпрацьоване лекційне заняття в електронному журналі позначається літерою «в».

До підсумкового контролю допускаються студенти які за результатами поточного контролю отримали не менше 35 балів. Усі студенти, що отримали 34 балів і менше, не допускаються до складання підсумкового контролю і на підставі укладання додаткового договору, здійснюють повторне вивчення дисципліни впродовж наступного навчального семестру. За результатами підсумкового контролю (диференційований залік/екзамен) студент може отримати 40 балів. Студенти, які під час підсумкового контролю отримали 24 бали і менше, вважаються такими, що не здали екзамен/диференційований залік і повинні йти на перездачу.

Загальна семестрова оцінка з дисципліни, яка виставляється в екзаменаційних відомостях оцінюється в балах (згідно з **Шкалою оцінювання знань за ЄКТС**) і є сумою балів отриманих під час поточного та підсумкового контролю.

Шкала оцінювання знань за ЄКТС:

Оцінка за національною шкалою	**Рівень досягнень, %**	**Шкала ECTS**
Національна диференційована шкала		
Відмінно	90 – 100	A
Добре	83 – 89	B
	75 – 82	C
Задовільно	67 – 74	D
	60 – 66	E

Незадовільно	35 – 59	FX
	0 – 34	F
Національна недиференційована шкала		
Зараховано	60 – 100	-
Не зараховано	0 – 59	-

Студенти, які не з'явилися на екзамени без поважних причин, вважаються такими, що одержали незадовільну оцінку.

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

Основна література

1. Закон України «Про захист прав споживачів»
2. В. Г. Захарчук, Т. А. Кунділовська, Г. Є. Гайдукович Технологія продукції ресторанного господарства: навчальний посібник. – Одеса: ОНЕУ, Атлант ВОІ СОІУ, 2016 р. – 479 с
3. Іжевська О.П. Технологія продукції ресторанного господарства. Конспект лекцій для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». Львів: ЛДУФК ім. І. Боберського, 2019. 179 с.
4. Доценко, В. Ф., Кочерга, В. І., Губеня, В. О., Кирпіченкова, О. М., Іщенко, Т. І., Шаран, Л. О., Цирульнікова, В. В., Коваль, О. В., Шидловська, О. Б., Бортнічук, О. В., & Люлька, О. М. (2025). Технологія продукції ресторанного господарства: навчально-наочний посібник. Кондор.
5. Салавеліс, А. Д. Технологія продукції ресторанного господарства [Текст] : навч. посіб. / А. Д. Салавеліс, Л. М. Тележенко, С. Л. Колесніченко. - Вид. 2-ге, допов. - Одеса : Освіта України, 2015. - 366 с. : табл., рис. - Бібліогр.: с. 319-324. - ISBN 978-617-7111-79-4.
6. Кравченко, М. Ф., Гніцевич, В. А., Демічковська, М. П., Антонюк, І. Ю., & Медведєва, А. О. (2018). Закуски. А.А. Мазаракі (Ed.). Київський національний торговельно-економічний університет.
7. Стахмич Т. М., Пахолюк О. М. Кулінарна справа. Технологія приготування їжі : підруч. для здобувачів проф. (проф.-техн.) освіти. Київ : Грамота, 2020. 280 с.
8. Товажнянський Л. Л., Бухкало С. І., Капустенко П. О. Загальна технологія харчової промисловості у прикладах і задачах : підручник. Київ : Центр учбової літератури, 2021. 832 с.
9. Ротман Д. Анатомія їжі. Апетитні факти зі світу кулінарії / пер. з англ. І. Ткачук ; іл. автора. Харків : Читаріум, 2025. 224 с.
10. Farrimond S. The Science of Cooking: Every Question Answered to Perfect Your Cooking. London : DK, 2017. 256 p.

Електронні інформаційні ресурси

11. Сир чи сирний продукт: у чому різниця? Пивтрест «Пікантіко» : Веб-сайт. URL: https://pyvtrest.com.ua/novyny/62-syr-chy-syrnyi-produkt-u-chomu-riznytsia (дата звернення: 28.08.2026).

12. Рецепти корисних десертів без цукру. Beauty HUB : Веб-сайт. URL: https://bhub.com.ua/uk/retsepty-korysnyh-desertiv-bez-tsukru/ (дата звернення: 28.08.2026).
13. Історія чаю. Гаряча чашка : Веб-сайт. URL: https://hotcup.shop/ua/blog/istoriya-chayu (дата звернення: 28.08.2026).
14. Історія створення піци. O'baldini Pizza : Веб-сайт. URL: https://obaldini.com.ua/ua/istoriya-stvorennya-pitsy/ (дата звернення: 28.08.2026).
15. Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO). Food Safety and Quality. Веб-сайт. URL: https://www.fao.org/food-safety/en/ (дата звернення: 28.08.2026).
16. World Health Organization (WHO). Food Safety Веб-сайт. URL: https://www.who.int/health-topics/food-safety (дата звернення: 28.08.2026).
17. Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO). Food Quality and Safety Systems: A Training Manual on Food Hygiene and the Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) System Веб-сайт. URL: https://openknowledge.fao.org/bitstreams/b4fa278d-0270-4390-a83e-72236f838569/download (дата звернення: 28.08.2026).
18. Технологія приготування страв з овочів : § 17. IZZI : інтерактивна навчальна платформа. ТОВ Видавництво «Ранок». 2025. Веб-сайт. URL: https://ua.izzi.digital/DOS/1267763/1344606.html (дата звернення: 28.08.2026).
19. Технологія приготування їжі з основами товарознавства (3 розряд) : навч. сайт. Веб-сайт. URL: https://lovisotska2013.wixsite.com/3rozryad/tehnologiya-prigotuvannya-yizhi-1 (дата звернення: 28.08.2026).
20. Технології приготування їжі: інновації, які змінюють підхід до кулінарії. NEWFOOD : електрон. журн. 2024. 1 жовт. Веб-сайт. URL: https://newfood.ua/2024/10/01/tekhnolohii-pryhotuvannia-izhi-innovatsii-iaki-zminiuiut-pidkhid-do-kulinarii/ (дата звернення: 28.08.2026).
21. Технологія приготування їжі : електрон. підруч. Київський фаховий коледж туризму та готельно-ресторанного бізнесу : Навчальна хмара ЛКЛАУД. 2026. Веб-сайт. URL: https://kdket.lcloud.in.ua/ebook/307 (дата звернення: 28.08.2026).
22. Меню та технологічні карти. ЗнаЇмо : платформа про здорове шкільне харчування. 2024. Веб-сайт. URL: https://znaimo.gov.ua/techcards (дата звернення: 28.08.2026).
23. 10 кулінарних технік, які повинен знати кожен. МегаМаркет : корпоративний блог. 2018. 9 листоп. Веб-сайт. URL: https://megamarket.ua/blog/10-kulinarnih-tehnik-yaki-povinen-znati-kozhen (дата звернення: 28.08.2026).
24. Попін В. Picante Cooking : авторський кулінарний сайт. 2026. Веб-сайт. URL: https://picantecooking.com/uk/ (дата звернення: 28.08.2026).
25. Басалик Т. Інноваційні методи обробки харчових продуктів. Наш Край : мережа супермаркетів : блог. 2021. 19 січ. Веб-сайт. URL: https://nashkraj.ua/blog/innovatsijni-metody-obrobky-harchovyh-produktiv/ (дата звернення: 28.08.2026).
26. Ресторанні технології : зб. наук. ст. студ. освіт. ступеня «магістр» за спец. «Харчові технології». відп. ред. М. Ф. Кравченко. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2021. 136 с. Веб-сайт. URL: scribd.com (дата звернення: 28.08.2026).