Міністерство освіти і науки України

Харківський національний університет імені В. Н. Каразіна

Кафедра готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій

«ЗАТВЕРДЖУЮ»
Директор ННІ «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу»

Микола ПИСАРЕВСЬКИЙ

«28» серпня 2026 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

рівень вищої освіти: перший (бакалаврський)

галузь знань: J «Транспорт та послуги»

спеціальність: J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»

освітня програма: «Готельно-ресторанна справа»

вид дисципліни: обов'язкова

факультет: ННІ «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу»

2026/2027 навчальний рік

Програму рекомендовано до затвердження вченою радою ННІ «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу»

«27» серпня 2026 року, протокол №1

РОЗРОБНИК ПРОГРАМИ: Гревцева Наталія Вячеславівна, к.т.н., професор, професор кафедри готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій

Ізмайлов Олександр Ільдарович, к.е.н., викладач кафедри готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій

Програму схвалено на засіданні кафедри готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій

Протокол № 1 від «26» серпня 2026 року

Завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій

(підпис) Наталя ДАНЬКО (прізвище та ініціали)

Програму погоджено з гарантом освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа»

Гарант освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти

(підпис) Олена МИКОЛЕНКО (прізвище та ініціали)

Програму погоджено науково-методичною комісією ННІ «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу»

Протокол № 1 від «27» серпня 2026 року

Голова науково-методичної комісії ННІ «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу»

(підпис) Ганна ПАНАСЕНКО (прізвище та ініціали)

ВСТУП

Програма навчальної дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства» складена відповідно до освітньо-професійної програми підготовки «Готельно-ресторанна справа»

першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
(назва рівня вищої освіти)

спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»

1. Опис навчальної дисципліни

1.1. Метою викладання навчальної дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства» є формування базових знань з технології виробництва кулінарної та кондитерської продукції, ознайомлення з технологічною документацією, оволодіння основними правилами кулінарної обробки сировини для отримання напівфабрикатів та готової продукції, оволодіння професійними знаннями, навичками та вміннями щодо підготовки виробничих процесів у закладах ресторанного господарства, випуску кулінарної продукції і її споживання.
Вивчення навчальної дисципліни передбачає формування та розвиток у здобувачів вищої освіти компетентностей та програмних результатів навчання відповідно до ОПП.

1.2. Основними завданнями вивчення дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства» є:
- формування теоретичних знань щодо технологічних процесів виробництва продукції ресторанного господарства, забезпечення якості та безпечності продукції;
- вивчення класифікації сировини та харчових продуктів, їх властивостей і впливу на якість готової продукції;
- опанування технології приготування страв і кулінарних виробів з урахуванням вимог сучасного ресторанного виробництва;
- засвоєння принципів розроблення технологічної документації (технологічних карт) і технологічних схем виготовлення продукції ресторанного господарства;
- опанування раціональних способів використання сировини, зменшення втрат та підвищення ефективності виробничих процесів;
- формування практичних умінь виготовлення страв.

1.3. Кількість кредитів 8

1.4. Загальна кількість годин 240

1.5. Характеристика навчальної дисципліни	
Обов’язкова	
Денна форма навчання	Заочна (дистанційна) форма навчання
Рік підготовки	
2-й	2-й
Семестр	
3-й та 4-й	3-й та 4-й
Лекції	
64 год. (32 год. - 3 сем., 32 год. – 4 сем.)	26 год. (2 год. – ауд., 10 год. – дист. - 3 сем.) (4 год. – ауд., 10 год. – дист. - 4 сем.)
Практичні заняття	
32 год. (16 год. - 3 сем., 16 год. – 4 сем.)	год.
Лабораторні заняття	
32 год. (16 год. - 3 сем., 16 год. – 4 сем.)	год.
Самостійна робота	
112 год. (56 год. - 3 сем., 56 год. – 4 сем.)	214 год. (108 год. – 3 сем., 106 год. – 4 сем.)
у тому числі індивідуальні завдання (контрольна робота)	
10 год.	

1.6. Перелік компетентностей, що формує дана дисципліна

Відповідно до освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа»:

формування наступних загальних копетентностей:

ЗК 05. Здатність працювати в команді.

ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності в процесі роботи підприємств сфери гостинності.

ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

- формування наступних спеціальних компетентностей

СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності. компетентності

СК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

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

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

СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб’єктом готельного та ресторанного бізнесу.

СК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студенти (слухачі) знатимуть основний асортимент та технологію виробництва кулінарної і кондитерської продукції в закладах ресторанного господарства, структуру технологічної документації, вимоги до якості продукції; вмітимуть розраховувати рецептури кулінарної та кондитерської продукції, складати технологічні картки та технологічні схеми з її виробництва; оволодіють навичками технологічної обробки харчових продуктів, приготування, оформлення та подачі кулінарної і кондитерської продукції, проведення органолептичної оцінки її якості.

1.7. Перелік результатів навчання, що формує дана дисципліна

Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти мають досягти наступних результатів:

РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.

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

РН12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

РН 14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.

РН16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

РН 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.

1.8. Пререквізити: «Харчова хімія», «Гігієна та санітарія в галузі».

2. Тематичний план навчальної дисципліни

Розділ 1. Теоретичні основи технології продукції ресторанного господарства

Тема 1. Харчування та життєдіяльність людини

Роль харчування у житті людини. Фактори, що впливають на структуру харчування. Основні харчові речовини, їх класифікація, характеристика та значення для життєдіяльності людини. Основні функції харчування. Концепція та принципи раціонального харчування.

Тема 2. Основні харчові речовини. Їх роль у формуванні якості кулінарної продукції

Характеристика білків як компонентів сировини для виробництва кулінарної продукції. Основні властивості білків, їх значення у технологічному процесі виготовлення кулінарної продукції та зміни під дією технологічних чинників. Характеристика ліпідів як компонентів сировини для виробництва кулінарної продукції. Основні властивості жирів, їх значення у технологічному процесі та зміни під дією технологічних чинників. Характеристика вуглеводів як компонентів сировини для виробництва кулінарної продукції. Основні властивості вуглеводів, їх значення у технологічному процесі та зміни під дією технологічних чинників.

Тема 3. Технологічні принципи виробництва кулінарної продукції

Основні поняття про напівфабрикати, кулінарну продукцію, кулінарну обробку продуктів, рецептури. Класифікація кулінарної продукції. Характеристика технологічних принципів виробництва кулінарної продукції. Характеристика способів кулінарної обробки продуктів.

Тема 4. Забезпечення якості кулінарної продукції. Технологічна документація

Основні поняття про якість кулінарної продукції. Безпека кулінарної та кондитерської продукції. Поняття про систему НАССР. Чинники, що впливають на формування якості та безпеки продукції харчування. Технологічна документація.

Розділ 2. Технологія кулінарної продукції ресторанного господарства

Тема 5. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з овочів, плодів, грибів

Характеристика технологічних властивостей вихідної сировини. Механічна кулінарна обробка овочів, плодів та грибів. Форми нарізки та рекомендації щодо кулінарного використання овочів. Умови, терміни зберігання та вимоги до якості напівфабрикатів з овочів, плодів, грибів. Класифікація страв з овочів, плодів, грибів за сукупними ознаками. Характеристика способів теплової обробки напівфабрикатів з овочів, плодів, грибів. Умови, терміни зберігання та вимоги до якості страв та кулінарних виробів з овочів, плодів, грибів.

Тема 6. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з борошна

Класифікація борошняної продукції. Характеристика та властивості основної сировини, її підготовка до виробництва. Способи розпушування тіста. Характеристика різних видів тіста. Технологічні схеми виготовлення прісного, дріжджового, листкового та пісочного тіста і напівфабрикатів з нього. Умови, терміни зберігання та вимоги до якості борошняних напівфабрикатів. Технологія приготування борошняних страв, борошняних кулінарних виробів та борошняних гарнірів. Характеристика та технологічні схеми приготування фаршів для страв та кулінарних виробів з борошна. Умови і терміни зберігання та реалізації готової продукції. Вимоги до її якості.

Тема 7. Технологія напівфабрикатів з м'яса

Характеристика технологічних властивостей вихідної сировини. Будова та склад м'язової тканини. Механічна кулінарна обробка м'яса. Характеристика частин напівтуш яловичини, баранини та свинини. Класифікація та приготування м'ясних напівфабрикатів. Асортимент напівфабрикатів з яловичини, баранини та свинини. Обробка диких тварин. Обробка субпродуктів. Умови, терміни зберігання та вимоги до якості напівфабрикатів з м'яса.

Тема 8. Технологія страв та кулінарних виробів з м'яса

Значення м'ясних страв у харчуванні людини. Характеристика процесів, що відбуваються під час теплової обробки м'яса. Технологія приготування страв з вареного, смаженого, тушкованого, запеченого та січеного м'яса. Страви з м'яса диких тварин. Умови, терміни зберігання та вимоги до якості страв з м'яса.

Тема 9. Технологія напівфабрикатів з птиці

Характеристика технологічних властивостей вихідної сировини. Механічна кулінарна обробка птиці, дичини та кролів. Приготування напівфабрикатів з птиці, дичини та кролів. Способи формування тушок птиці для теплової обробки. Використання харчових відходів. Умови, терміни зберігання та вимоги до якості напівфабрикатів з птиці, дичини та кролів.

Тема 10. Технологія страв та кулінарних виробів з птиці

Значення страв з птиці, дичини та кролів у харчуванні людини. Їх класифікація. Характеристика процесів, що відбуваються під час теплової обробки птиці, дичини та кролів. Технологія приготування страв з варених, смажених, тушкованих, запечених та січених птиці, дичини та кролів. Умови і терміни зберігання та реалізації готової продукції. Вимоги до її якості.

Тема 11. Технологія напівфабрикатів з риби

Характеристика технологічних властивостей вихідної сировини, її класифікація. Будова та склад м'язової тканини риб. Способи механічної кулінарної обробки риби. Особливості обробки деяких видів риб. Приготування напівфабрикатів з риби, їх класифікація та призначення. Обробка та використання рибних відходів. Умови, терміни зберігання та вимоги до якості напівфабрикатів з риби. Обробка нерибної водної сировини.

Тема 12. Технологія страв та кулінарних виробів з риби

Значення страв з риби та нерибної водної сировини у харчуванні людини. Характеристика процесів, що відбуваються під час теплової обробки риби та нерибної водної сировини. Технологія приготування страв з вареної, смаженої, тушкованої, запеченої та січеної риби. Страви з нерибної водної сировини. Умови і терміни зберігання та реалізації готової продукції. Вимоги до її якості.

Тема 13. Технологія соусів

Роль соусів у приготуванні та оформленні страв. Значення у харчуванні та класифікація соусів. Сировина та напівфабрикати для приготування соусів. Технологія окремих видів соусів. Умови і терміни зберігання та реалізації готової продукції. Вимоги до якості.

Тема 14. Технологія страв та кулінарної продукції з крупів, бобових та макаронних виробів

Значення у харчуванні та класифікація страв з крупів, бобових та макаронних виробів. Підготовка крупів та бобових до варіння. Характеристика процесів, що відбуваються під час теплової обробки крупів, бобових та макаронних виробів. Технологія окремих страв та кулінарних виробів з крупів, бобових та макаронних виробів. Умови і терміни зберігання та реалізації готової продукції. Вимоги до її якості.

Тема 15. Технологія страв та кулінарних виробів з яєць, молока та продуктів їх переробки

Значення у харчуванні страв з яєць та продуктів їх переробки. Характеристика продуктів переробки яєць. Характеристика процесів, що відбуваються під час теплової обробки яєць. Технологія окремих страв з яєць та продуктів їх переробки.
Значення у харчуванні страв з молока та продуктів його переробки. Характеристика процесів, що відбуваються під час теплової обробки молочних продуктів. Технологія окремих страв з молочних продуктів. Умови і терміни зберігання та реалізації готової продукції. Вимоги до її якості.

Тема 16. Технологія супів

Значення супів у харчуванні людини. Асортимент та класифікація супів. Формування органолептичних показників бульйонів. Поняття про екстрактивні речовини. Технологія окремих видів супів. Умови і терміни зберігання та реалізації готової продукції. Вимоги до її якості.

Тема 17. Технологія холодних страв та закусок

Значення холодних страв та закусок у харчуванні людини. Класифікація холодних страв та закусок за сукупними ознаками, їх оформлення. Технологія окремих видів холодних страв та закусок. Умови і терміни зберігання та реалізації готової продукції. Вимоги до її якості.

Тема 18. Технологія солодких страв

Значення солодких страв у харчуванні людини. Класифікація солодких страв. Попередня підготовка продуктів для приготування солодких страв. Технологія окремих видів солодких страв. Умови і терміни зберігання та реалізації готової продукції. Вимоги до її якості. Характеристика сучасних десертів.

Тема 19. Технологія напоїв

Значення напоїв у харчуванні людини. Класифікація напоїв за сукупними ознаками. Технологія окремих видів холодних та гарячих напоїв. Умови і терміни зберігання та реалізації готової продукції. Вимоги до її якості.

Розділ 3. Технологія кондитерської продукції ресторанного господарства

Тема 1. Загальні відомості про види тіста, випечені та оздоблювальні напівфабрикати

Класифікація тіста, напівфабрикатів та готових борошняних кондитерських виробів. Значення борошняних кондитерських виробів у харчуванні людини. Характеристика технологічних властивостей вихідної сировини. Загальна принципова технологічна схема виготовлення борошняних кондитерських виробів.

Тема 2. Технологія оздоблювальних напівфабрикатів

Класифікація оздоблювальних напівфабрикатів, їх призначення. Характеристика технологічних властивостей вихідної сировини. Загальні принципові технологічні схеми виготовлення окремих видів оздоблювальних напівфабрикатів. Умови і терміни зберігання оздоблювальних напівфабрикатів. Вимоги до їх якості.

Тема 3. Технологія дріжджового тіста та виробів з нього

Класифікація дріжджового тіста та виробів з нього. Принципова технологічна схема виготовлення дріжджового тіста та виробів з нього. Можливі дефекти випечених виробів, причини їх утворення і способи усунення.

Тема 4. Технологія бісквітного тіста та виробів з нього

Класифікація бісквітного тіста та виробів з нього. Принципова технологічна схема виготовлення бісквітного тіста та виробів з нього. Можливі дефекти випечених виробів, причини їх утворення і способи усунення.

Тема 5. Технологія пісочного тіста та виробів з нього

Класифікація пісочного тіста та виробів з нього. Принципова технологічна схема виготовлення пісочного тіста та виробів з нього. Можливі дефекти випечених виробів, причини їх утворення і способи усунення.

Тема 6. Технологія листкового тіста та виробів з нього

Класифікація листкового тіста та виробів з нього. Принципова технологічна схема виготовлення листкового тіста та виробів з нього. Можливі дефекти випечених виробів, причини їх утворення і способи усунення.

Тема 7. Технологія інших видів тіста та виробів із них

Принципові технологічні схеми виготовлення заварного, білково- збивного, пряничного, мигдального та інших видів тіста та виробів з них. Можливі дефекти випечених виробів, причини їх утворення і способи усунення.

Тема 8. Загальні підходи щодо розробки меню для різних типів закладів ресторанного господарства та контингентів споживачів

Загальна характеристика видів харчування (раціональне, дієтичне, лікувально-профілактичне, дитяче тощо) як передумова для формування меню закладів ресторанного господарства. Технологічні принципи формування та розробки меню різних типів закладів ресторанного господарства та контингентів споживачів.

3. Структура навчальної дисципліни

Назви розділів і тем	Кількість годин											
	денна форма						заочна форма					
	усього	у тому числі					усього	у тому числі				
		л	п	лаб.	інд.	с. р.		л	п	лаб.	інд.	с. р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
3 семестр												
Розділ 1. Теоретичні основи технології продукції ресторанного господарства												
Тема 1. Харчування та життєдіяльність людини	6	2				4	6	1				5
Тема 2. Основні харчові речовини. Їх роль у формуванні якості кулінарної продукції	12	4	4			4	8	1				7
Тема 3. Технологічні принципи виробництва кулінарної продукції	6	2				4	6	1				5
Тема 4. Забезпечення якості кулінарної продукції. Технологічна документація	12	4	4			4	8	1				7
Разом за розділом 1	36	12	8			16	28	4				24
Розділ 2. Технологія кулінарної продукції ресторанного господарства												
Тема 5. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з овочів, плодів, грибів	12	2	2	4		4	10	1				9
Тема 6. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з борошна	10	2		4		4	10	1				9
Тема 7. Технологія напівфабрикатів з м’яса	6	2				4	10	1				9
Тема 8. Технологія страв та кулінарних виробів з м’яса	9	2	2	2		3	8	1				7
Тема 9. Технологія напівфабрикатів з птиці	6	2				4	8					8

Тема 10. Технологія страв та кулінарних виробів з птиці	9	2	2	1		4	8	1				7
Тема 11. Технологія напівфабрикатів з риби	7	2				5	8					8
Тема 12. Технологія страв та кулінарних виробів з риби	9	2	2	1		4	10	1				9
Тема 13. Технологія соусів	8	2		2		4	10	1				9
Тема 14. Технологія страв та кулінарної продукції з крупів, бобових та макаронних виробів	8	2		2		4	10	1				9
Разом за розділом 2	84	20	8	16		40	92	8				84
Разом 3 семестр	120	32	16	16		56	120	12				108
4 семестр												
Розділ 2. Технологія кулінарної продукції ресторанного господарства												
Тема 15. Технологія страв та кулінарних виробів з яєць, молока та продуктів їх переробки	8	4		2		2	8	1				7
Тема 16. Технологія супів	8	2		2		4	8	1				7
Тема 17. Технологія холодних страв та закусок	8	2		2		4	8	1				7
Тема 18. Технологія солодких страв	9	2	4	2		1	9	1				8
Тема 19. Технологія напоїв	8	2				6	8	1				7
Разом за розділом 2	41	12	4	8		17	41	5				36

Розділ 3. Технологія кондитерської продукції ресторанного господарства												
Тема 1. Загальні відомості про види тіста, випечені та оздоблювальні напівфабрикати	10	4	4			2	10	1				9
Тема 2. Технологія оздоблювальних напівфабрикатів	8	2				6	8	2				6
Тема 3. Технологія дріжджового тіста та виробів з нього	8	2				6	8	1				7
Тема 4. Технологія бісквітного тіста та виробів з нього	8	2		2		4	8	1				7
Тема 5. Технологія пісочного тіста та виробів з нього	8	2		2		4	8	1				7
Тема 6. Технологія листкового тіста та виробів з нього	8	2		2		4	8	1				7
Тема 7. Технологія інших видів тіста та виробів із них	9	2	4	2		1	9	1				8
Тема 8. Загальні підходи щодо розробки меню для різних типів закладів ресторанного господарства та контингентів споживачів	10	4	4			2	10	1				9
Контрольна робота	10				10		10				10	
Разом за розділом 6	79	20	12	8	10	29	79	9			10	60
Разом 4 семестр	120	32	16	16	10	46	120	14			10	96
Усього годин	240	64	32	32	10	102	240	26			10	204

4. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
	3 семестр	
1-2	Зміна основних харчових речовин в технологічному процесі та її вплив на формування показників якості продукції ресторанного господарства	4
3-4	Вивчення та аналіз технологічної документації. Робота зі Збірником рецептур. Розробка технологічних карт на кулінарну продукцію	4
5	Складання технологічних схем виробництва кулінарної продукції. Розрахунок рецептур, харчової та енергетичної цінності страв та кулінарних виробів з овочів, плодів, грибів	2
6	Розрахунок рецептур страв та кулінарних виробів з м'яса. Рішення задач	2
7	Розрахунок рецептур страв та кулінарних виробів з птиці. Рішення задач	2
8	Розрахунок рецептур страв та кулінарних виробів з риби. Рішення задач	2
	Разом 3 семестр	16
	4 семестр	
9-10	Аналіз сучасних рецептур та технологій солодких страв	4
11-12	Розрахунок та аналіз рецептур борошняних кондитерських виробів. Розробка технологічних карт на борошняні кондитерські вироби	4
13-14	Складання технологічних схем виробництва кондитерської продукції. Рішення задач	4
15-16	Розробка меню для різних типів закладів ресторанного господарства та контингентів споживачів	4
	Разом 4 семестр	16
	Разом	32

Теми лабораторних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
	3 семестр	
1-2	Приготування страв та кулінарних виробів з овочів, плодів, грибів	4
3-4	Приготування страв та кулінарних виробів з борошна	4
5-6	Приготування страв та кулінарних виробів з м'яса, птиці та риби	4
7-8	Приготування соусів, страв та кулінарної продукції з крупів, бобових та макаронних виробів	4
	Разом 3 семестр	16
	4 семестр	
9-10	Приготування супів, страв та кулінарних виробів з яєць, молока та продуктів їх переробки	4
11-12	Приготування солодких страв, холодних страв та закусок	4
13-14	Приготування бісквітного, пісочного тіста та виробів з них	4
15-16	Приготування листкового, заварного, білково-збивного, мигдального та інших видів тіста та виробів з них	4
	Разом 4 семестр	16
	Разом	32

5. Завдання для самостійної робота

№ з/п	Види, зміст самостійної роботи	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
	3 семестр		
1	Проаналізувати взаємозв'язок між харчуванням та життєдіяльністю людини	4	5
2	Вивчити склад, будову білків харчових продуктів, їх властивості та перетворення під час кулінарної обробки	4	7
3	Вивчити склад, будову ліпідів харчових продуктів, їх властивості та перетворення під час кулінарної обробки	4	5
4	Вивчити склад, будову вуглеводів харчових продуктів, їх властивості та перетворення під час кулінарної обробки	4	7
5	Вивчити вміст вітамінів та мінеральних речовин у харчових продуктах, їх властивості та перетворення під час кулінарної обробки	4	9
6	Вивчити технологічні принципи виробництва кулінарної продукції	4	9
7	Вивчити технологічні принципи забезпечення якості кулінарної продукції та принципи складання технологічної документації	4	9
8	Вивчити технологію напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з овочів, плодів, грибів	3	7
9	Вивчити технологію напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з борошна	4	8
10	Вивчити технологію напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з м'яса	4	7
11	Вивчити технологію напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з птиці	5	8
12	Вивчити технологію напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з риби	4	9
13	Вивчити технологію соусів	4	9
14	Вивчити технологію страв та кулінарної продукції з крупів, бобових та макаронних виробів	4	9
	Разом за 3 семестр	56	108
	4 семестр		
15	Вивчити технологію страв та кулінарних виробів з яєць, молока та продуктів їх переробки	2	7
16	Вивчити технологію супів	4	7
17	Вивчити технологію холодних страв та закусок	4	7
18	Вивчити технологію солодких страв	1	8
19	Вивчити технологію напоїв	6	7
20	Вивчити загальні відомості про види тіста, випечені та оздоблювальні напівфабрикати	2	9
21	Вивчити технологію оздоблювальних напівфабрикатів	6	6
22	Вивчити технологію дріжджового тіста та виробів з нього	6	7
23	Вивчити технологію бісквітного тіста та виробів з нього	4	7
24	Вивчити технологію пісочного тіста та виробів з нього	4	7
25	Вивчити технологію листкового тіста та виробів з нього	4	7
26	Вивчити технологію інших видів тіста та виробів із них	1	8
27	Вивчити загальні підходи щодо розробки меню для різних типів закладів ресторанного господарства та контингентів споживачів	2	9
	Контрольна робота	10	10
	Разом за 4 семестр	56	106
	Разом	112	214

6. Індивідуальні завдання

Виконання контрольної роботи спрямоване на поглиблення вивчення дисципліни. Воно передбачає аналіз групи страв згідно з варіантом за таким планом:

1. *Описати значення у харчуванні людини даної групи страв.*
2. *Навести асортимент даної групи страв.*
3. *Скласти технологічну схему однієї зі страв.*
4. *Описати процеси, що відбуваються під час приготування цієї страви.*
5. *Навести вимоги до якості страви.*

Кожен студент обирає з наведеної нижче таблиці варіант виконання завдання за номером, що відповідає його номеру у списку академічної групи.

№ варіанту	*Найменування групи страв*
1	*Страви з відварених та припущених овочів, плодів та грибів*
2	*Страви з тушкованих овочів, плодів та грибів*
3	*Страви зі смажених овочів, плодів та грибів*
4	*Страви із запечених овочів, плодів та грибів*
5	*Борошняні страви*
6	*Борошняні кулінарні вироби*
7	*Страви з відварених та припущених м'яса та субпродуктів*
8	*Страви з тушкованих м'яса та субпродуктів*
9	*Страви зі смажених м'яса та субпродуктів*
10	*Страви із запеченого м'яса*
11	*Страви із січеного м'яса*
12	*Страви з відварених та припущених птиці та кроликів*
13	*Страви зі смажених птиці та кроликів*
14	*Страви із січеного м'яса птиці та кроликів*
15	*Страви з відвареної та припущеної риби*
16	*Страви з тушкованої риби*
17	*Страви зі смаженої риби*
18	*Страви із запеченої риби*
19	*Страви із січеної риби*
20	*Страви з нерибної водної сировини*
21	*Соуси*
22	*Страви з круп, бобових та макаронних виробів*
23	*Страви з яєць і сиру*
24	*Солодкі страви*
25	*Холодні страви та закуски*

Завдання виконується від руки або на аркушах формату А4 друкованим способом. Оцінюється за 10-бальною шкалою.

7. Методи навчання

Вивчення навчальної дисципліни передбачає формування та розвиток у здобувачів вищої освіти програмних результатів навчання за допомогою різноманітних методів навчання та відповідних засобів діагностики/ форм оцінювання відповідно до ОПП.

Відповідність методів навчання та форм оцінювання визначеним результатам навчання за ОПП віддзеркалює табл. 7.1

Таблиця 7.1

Методи навчання та засоби діагностики результатів навчання за освітньою компонентною «Технологія продукції ресторанного господарства»

Шифр ПРН (відповідно до ОПП)	Результати навчання (відповідно до ОПП)	Методи навчання	Засоби діагностики/ форми оцінювання
РН 02.	Знати, розуміти і вміти використовувати напрактиці базові поняття з готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.	Лекція; підготовка до практичних та лабораторних занять	Оцінювання усних відповідей на практичних та лабораторних заняттях, контрольна робота, залікова робота, іспит
РН 05.	Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.	Лекція; підготовка до практичних та лабораторних занять	Оцінювання усних відповідей на практичних та лабораторних заняттях, контрольна робота, залікова робота, іспит
РН12	Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.	Лекція; підготовка до практичних та лабораторних занять	Оцінювання усних відповідей на практичних та лабораторних заняттях, контрольна робота, залікова робота, іспит
РН 13.	Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.	Лекція; підготовка до практичних та лабораторних занять	Оцінювання усних відповідей на практичних та лабораторних заняттях, контрольна робота, залікова робота, іспит
РН 14.	Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.	Лекція; підготовка до практичних та лабораторних занять	Оцінювання усних відповідей на практичних та лабораторних заняттях, контрольна робота, залікова робота, іспит

РН16	Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.	Лекція; підготовка до практичних та лабораторних занять	Оцінювання усних відповідей на практичних та лабораторних заняттях, контрольна робота, залікова робота, іспит
РН20	Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.	Лекція; підготовка до практичних та лабораторних занять	Оцінювання усних відповідей на практичних та лабораторних заняттях, контрольна робота, залікова робота, іспит

8. Методи контролю

Засвоєння теми (поточний контроль) контролюється на практичних та лабораторних заняттях відповідно до конкретних цілей, засвоєння розділів (проміжний контроль) – на практичних підсумкових заняттях. Застосовуються такі засоби діагностики рівня підготовки студентів:

- тестові завдання;
- рішення задач;
- виконання творчих завдань (розробка технологічних карток);
- виконання індивідуальної семестрової роботи (письмова форма заліку або екзамену).

Оцінка успішності студента з дисципліни є рейтинговою і виставляється за багатобальною шкалою з урахуванням оцінок засвоєння окремих розділів. Загальна оцінка з дисципліни визначається як сукупність балів, що студент отримує під час поточного та проміжного контролю. На практичному занятті студент може отримати від 1 до 4 балів, на лабораторному занятті від 1 до 4 балів, під час тестування за темами 1 та 2 розділу – від 1 до 5 балів, під час тестування за 3 розділом – від 1 до 6 балів. Сума балів, які студенти денної та заочної форми навчання можуть набрати, дорівнює 60.

Підсумковий контроль засвоєння матеріалу здійснюється у формі заліку у 3 семестрі та у формі іспиту у 4 семестрі.

9. Схема нарахування балів

Підсумковий семестровий контролю в формі заліку за розділом 1 (1 семестр)

Поточний контроль та самостійна робота														Разом	Залікова робота	Сума
Розділ 1				Розділ 2												
Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т6	Т7	Т8	Т9	Т10	Т11	Т12	Т13	Т14	60	40	100
3	3	3	3	7	8	3	3	3	3	3	3	7	8			

Підсумковий семестровий контроль в формі екзамену за розділом 2 (2 семестр)

Поточний контроль та самостійна робота													Разом	Екзамен	Сума
Розділ 2					Розділ 3								Курсова робота, передбачена навчальним планом			
Т15	Т16	Т17	Т18	Т19	Т20	Т21	Т22	Т23	Т24	Т25	Т26	Т27	10	60	40	100
4	5	4	4	5	3	3	3	3	4	4	4	4				

Т1, Т2 ... – теми розділів.

Для допуску до складання підсумкового контролю (заліку, або екзамену) здобувач вищої освіти повинен набрати не менше _30_ балів з навчальної дисципліни під час поточного контролю, самостійної роботи, індивідуального завдання. Без виконання контрольної роботи здобувач не допускається до екзамену.

Критерії оцінювання навчальних досягнень

Таблиця 8.1

Критерії оцінювання для практичних/лабораторних занять

Тестування онлайн	виставляється здобувачу вищої освіти за одне тестове питання у випадку правильної відповіді. За темами, де передбачено тестування, пропонується 20 тестових питань (за розділом 3 – 30 питань) закритого типу з декількома варіантами відповідей.	0,2
Опитування, оцінка практичних завдань	виставляється здобувачу вищої освіти, який при усній або письмовій відповіді на запитання продемонстрував всебічні, систематизовані, глибокі знання програмного матеріалу, вміє грамотно інтерпретувати одержані результати; продемонстрував знання фахової літератури, передбачені на рівні творчого використання	3-4
	виставляється здобувачу вищої освіти, який при усній або письмовій відповіді на запитання продемонстрував повне знання програмного матеріалу, передбачене на рівні аналогічного відтворення, але припустився окремих несуттєвих помилок	1-2
Опитування, оцінка лабораторних занять	виставляється здобувачу вищої освіти, який досяг цілей завдання, оформив технологічну картку, продемонстрував здатність застосовувати знання на практиці, обґрунтовувати власну думку	5-4
	виставляється здобувачу вищої освіти, який досяг цілей завдання, допустивши незначні помилки, оформив технологічну картку, продемонстрував здатність застосовувати знання на практиці, обґрунтовувати власну думку	3-2
	виставляється здобувачу вищої освіти, який не досяг цілей завдання, технологічну картку оформив із помилками, не зміг застосувати знання на практиці, обґрунтувати власну думку	1

Підсумковий семестровий контроль

Підсумковий семестровий контроль – це підсумкове оцінювання результатів навчання здобувача вищої освіти за семестр, що здійснюється в університеті у формі заліку та екзамену. На підсумковий семестровий контроль виносяться питання, що передбачають перевірку розуміння здобувачами вищої освіти програмного матеріалу дисципліни в цілому та рівня сформованості відповідних компетентностей після опанування курсу.

Підсумковий контроль **у формі заліку** проводиться у 3 семестрі. Максимальна оцінка - 40 балів, в т. ч: 3 теоретичних питання – 15 б (3х5), 1 завдання по складанню технологічної схеми – 5 балів, 4 задачі – 20 балів (4х5).

Теоретичні питання:

5 балів отримують студенти, які повно та ґрунтовно розкрили теоретичне питання;

4 бали отримують студенти, які в цілому розкрили теоретичне питання, однак не повно і допустивши деякі неточності;

3 бали отримують студенти, які правильно визначили сутність питання, розкривши його лише частково і допустивши при цьому окремі помилки, котрі не впливають на загальне розуміння питання;

2 бали отримують студенти, які правильно визначили сутність питання, недостатньо або поверхово розкривши більшість його окремих положень і допустивши при цьому окремі помилки, які частково вплинули на загальне розуміння проблеми;

0-1 бал отримують студенти, які частково та поверхово розкрили лише окремі положення питання і допустили при цьому певні суттєві помилки, котрі значно вплинули на загальне розуміння питання.

Технологічна схема:

5 балів отримують студенти, які правильно склали та оформили технологічну схему;

4 бали отримують студенти, які правильно склали технологічну схему, але допустили несуттєві неточності в оформленні;

3 бали отримують студенти, які в цілому правильно склали технологічну схему, але пропустили деякі технологічні операції або допустили неточності в оформленні;

2 бали отримують студенти, які в цілому правильно склали технологічну схему, але допустили неточності в структурі та оформленні;

0-1 бал отримують студенти, які допустили грубі помилки в структурі та оформленні технологічної схеми.

Рішення задач:

5 балів отримують студенти, які правильно розв’язали задачу;

4 бали отримують студенти, які правильно розв’язали задачу, але допустили механічну помилку в ході розрахунків;

3 бали отримують студенти, які правильно визначили хід розв’язання задачі, але допустили несуттєві помилки;

1-2 бали отримують студенти, які правильно визначили хід розв’язання задачі, але допустили суттєві помилки;

0 балів отримують студенти, які не змогли розв’язати задачу.

Підсумковий контроль **у формі екзамену** проводиться у 4 семестрі. Максимальна оцінка - 40 балів, в т. ч: 2 теоретичних питання – 30 б (2х15), 1 теоретичне питання – 10 балів.

15-13 (10-9) балів отримують студенти, які повно та ґрунтовно розкрили теоретичне питання;

12-10 (8-7) балів отримують студенти, які в цілому розкрили теоретичне питання, однак не повно і допустивши деякі неточності;

9-7 (6-5) балів отримують студенти, які правильно визначили сутність питання, розкривши його лише частково і допустивши при цьому окремі помилки, котрі не впливають на загальне розуміння питання;

4-6 (2-3) балів отримують студенти, які правильно визначили сутність питання, недостатньо або поверхово розкривши більшість його окремих положень і допустивши при цьому окремі помилки, які частково вплинули на загальне розуміння проблеми;

0-3 (0-1) бали отримують студенти, які частково та поверхово розкрили лише окремі положення питання і допустили при цьому певні суттєві помилки, котрі значно вплинули на загальне розуміння питання.

Максимальна кількість набраних балів по вивченню дисципліни за семестр складає 100 балів.

Під час вивчення навчальної дисципліни використання технологій штучного інтелекту (ШІ) здійснюється відповідно до Політики використання технологій штучного інтелекту Харківського національного університету імені В. Н. Каразіна.

У межах дисципліни застосовуються такі моделі використання ШІ:

1. Модель «ШІ заборонено».

Використання технологій штучного інтелекту не допускається під час виконання контрольних заходів, спрямованих на перевірку індивідуальних знань і сформованості компетентностей здобувача освіти, зокрема: усного опитування, модульних контрольних робіт, екзамену (заліку), якщо інше не визначено викладачем, інших видів оцінювання, для яких викладачем встановлено обмеження щодо використання ШІ.

2. Модель «ШІ як асистент».

Під час підготовки до практичних занять, виконання індивідуальних завдань, рефератів, аналітичних оглядів та інших письмових робіт дозволяється використання ШІ для: пошуку та систематизації інформації, добору та первинного аналізу наукових джерел, пояснення складних понять, удосконалення структури тексту, перевірки граматики, стилю та оформлення, генерації ідей, плану роботи або прикладів.

Фінальний текст роботи, висновки, аналіз, інтерпретація результатів та прийняті рішення повинні бути самостійно підготовлені здобувачем освіти.

3. Модель «ШІ як інструмент».

Для окремих лабораторних, практичних, проєктних або дослідницьких робіт використання технологій штучного інтелекту може бути обов'язковою складовою виконання завдання. У таких випадках здобувачі освіти можуть використовувати генеративні моделі ШІ для: аналізу та підготовки даних, генерації, аналізу й оптимізації програмного коду, порівняння результатів роботи різних моделей ШІ, створення візуалізацій, схем або зображень, аналізу великих масивів даних. проведення експериментів із застосуванням сучасних інструментів штучного інтелекту.

Усі результати, отримані за допомогою ШІ, підлягають критичному аналізу, перевірці та доопрацюванню здобувачем освіти.

Декларування використання ШІ.

У разі використання технологій штучного інтелекту здобувач освіти зобов'язаний зазначити: назву сервісу або моделі ШІ; дату використання; характер допомоги (генерація ідей, пошук інформації, аналіз даних, генерація коду, редагування тексту тощо).

За вимогою викладача здобувач освіти повинен надати використані запити (prompts) або пояснити спосіб використання інструментів ШІ.

Недекларованe використання технологій штучного інтелекту або подання згенерованого ШІ матеріалу як власного результату навчальної діяльності розглядається як порушення принципів академічної доброчесності відповідно до внутрішніх нормативних документів Університету.

Замість виконання завдань (вивчення тем) можуть також додатково враховуватись такі види активностей здобувача:

- проходження тренінг-курсів чи дистанційних курсів з використанням сучасних освітніх технологій на платформах Coursera, Prometheus тощо (за наявності відповідного документу про їх закінчення, надання копії викладачу);
- участь у майстер-класах з виготовлення кулінарної чи кондитерської продукції (за наявності відповідного документу про їх проходження, надання копії викладачу).

Шкала оцінювання

Сума балів за всі види навчальної діяльності протягом семестру	Оцінка	
	для чотирирівневої шкали оцінювання	для дворівневої шкали оцінювання
90 – 100	відмінно	зараховано
70-89	добре	
50-69	задовільно	
0-49	незадовільно	не зараховано

10. Рекомендована література

Основна література

1. Гревцева Н.В. Технологія продукції ресторанного господарства. Частина 1.: ХНУ імені В.Н. Каразіна, 2024-2025. Режим доступу: https://moodle.karazin.ua/course/view.php?id=4184
2. Гревцева Н.В. Технологія продукції ресторанного господарства. Частина 2.: ХНУ імені В.Н. Каразіна, 2024-2025. Режим доступу: https://moodle.karazin.ua/course/view.php?id=5105
3. Технологія продукції ресторанного господарства: підручник / В. Доценко, В. Губеня, О. Кирпиченкова, В. Кочерга. К: Кондор, 2019. 292 с.
4. Технологія продукції ресторанного господарства: підручник / А.Д. Салавеліс, С.Л. Колесніченко, Ю.О. Козонова, С.О. Поплавська. Одеса: Освіта України, 2017. 312 с.
5. Технологія продукції ресторанного господарства : завдання та методичні вказівки до проведення лабораторних занять для студентів спеціальності «Готельно-ресторанна справа» / уклад. Н.В. Гревцева, М.І. Писаревський. Харків : ХНУ імені В.Н. Каразіна, 2023. 41 с.
6. Технологія продукції ресторанного господарства : завдання та методичні вказівки до проведення практичних занять для студентів спеціальності «Готельно- ресторанна справа» / уклад. Н.В. Гревцева, М.І. Писаревський. Харків : ХНУ імені В.Н. Каразіна, 2023. 40 с.
7. Технологія продукції ресторанного господарства. Лабораторний практикум / В.В. Власенко, Т.В. Семко, В.М. Криворук, О.А. Іваніщева. Вінниця: Видавничо - редакційний відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2018. 248 с.
8. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства. – 3-тє вид., переробл. та доповн./ Автор-розробник і укладач О.В. Шалимінов. – К. Арій, 2016. – 992 с.
9. Збірник рецептур борошняних кондитерських і здобних булочних виробів: навчально-наочний посібник / О.В. Павлов. – Видання перероблене і доповнене. – К.: ПрофКнига, 2018. – 336 с.
10. Технологія продукції в закладах ресторанного господарства : підручник / С.В. Іванов, В.А. Домарецький, В.Ф. Доценко та ін.; за ред. С.В. Іванова; НУХТ. К. : НУХТ, 2013. 430 с.
11. Архіпов В.В., Іванникова Т.В., Архіпова А.В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані; Навчальний посібник. К.: Фірма «ІНКОС», Центр навчальної літератури, 2007. 382 с.
12. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі : навч. Посібник / Г.І. Шумило. К. : Кондор, 2008. 506 с.
13. Технологія борошняних кондитерських і хлібобулочних виробів: навч. посіб. / За заг. ред. Г.М. Лисюк. Суми: ВТД «Університетська освіта», 2009. 464 с.

Допоміжна література

14. Технологія продукції ресторанного господарства. Полтавська кухня : навч. посібник / Т.В. Капліна, О.А. Білоусько, Н.І. Шоповал та ін. К. : Центр учбової літератури, 2008. 280 с.
15. П'ятницька Г.Т., П'ятницька. Н.О. Інноваційні ресторані технології: основи теорії: навч. посіб. / Г.Т. П'ятницька, Н.О. П'ятницька. К.: Кондор, 2013. 250с.
16. Михайлов В.М., Радченко Л.О., Новікова О.В., Льовшина Л.Д., М'ячиков О.В., Терещенко Л.В. Технологія приготування їжі: Українська кухня: Навчальний посібник. Х.: Світ книг, 2012. 537 с.
17. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів : для підприємств громадського харчування всіх форм власності / О.В. Шалимінов, Т.П. Дятченко, Л.О. Кравченко та ін. К. : А.С.К., 2007. 848 с.
18. Ростовський В.С. Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів : навч. посібник / В.С. Ростовський, О.В. Новікова. К. : Ліра-К, 2009. 574 с.
19. Ростовський В.С. Збірник рецептур / В.С. Ростовський, Н.В. Дібрівська, В.Ф. Пасенко. К.: Центр учбової літератури, 2010. 324 с.
20. Ратушенко А.Т. Страви з риби та морепродуктів : навч. Посібник / А.Т. Ратушенко. К. : Кондор, 2010. 232 с.
21. Горпинко Т.М. Кулінарна спадщина Прикарпаття : авторські рецепти : практ. посіб. / Т.М. Горпинко, О.Т. Пиленкова ; Івано-франків. технікум ресторан. сервісу і туризму НУХТ. Івано-Франківськ : Місто НВ, 2013. 196 с.
22. Дорохіна М.О. Технологія продукції харчування у таблицях і схемах : навч. посібник / М.О. Дорохіна, Т.В. Капліна. К. : Кондор, 2010. 280 с.
23. Мюллер Кристоф, Серво Себастьен. Кращі ресторани Поля Бокюза / Мюллер Крістоф, Серво Себастен: пер. с англ. Одеса.: Вид.дім «Чернів Ко», 2014. 350 с.

11. Посилання на інформаційні ресурси в Інтернеті, відеолекції, інше методичне забезпечення

12. Школа ресторанного бізнесу. URL: http://www.restorator.ua/
13. Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації. URL: http://restaurant-hotel.knukim.edu.ua/
14. Ресторанний консалтинг. URL: https://www.recon.com.ua/

12. ОСОБЛИВОСТІ НАВЧАННЯ ЗА ДЕННОЮ ФОРМОЮ В УМОВАХ ПОДОВЖЕННЯ ДІЇ ОБСТАВИН НЕПОБОРНОЇ СИЛИ

В умовах дії обставин непоборної сили освітній процес в університеті здійснюється відповідно до наказів/ розпоряджень ректора/ проректора або за змішаною формою навчання або повністю дистанційно в синхронному режимі.

Складання підсумкового семестрового контролю: в разі запровадження жорстких обмежень з забороною відвідування ЗВО студентам денної форми навчання надається можливість скласти залік та екзамен дистанційно на платформі Moodle в дистанційному курсі.

Посилання: https://moodle.karazin.ua/course/view.php?id=4184
https://moodle.karazin.ua/course/view.php?id=5105.

Додаток 1

Додаток до робочої програми навчальної дисципліни_____
(назва дисципліни)

Дію робочої програми продовжено: на 20_____/20_____ н. р.

Заступник декана _____ факультету з навчальної роботи

_____ _____
(підпис) (прізвище, ініціали)

«____» _____ 20___ р.

Голова науково-методичної комісії _____ факультету

_____ _____
(підпис) (прізвище, ініціали)

«____» _____ 20___ р.