

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**  
**Донецький національний університет економіки і торгівлі**  
**імені Михайла Туган-Барановського**

**ЗАТВЕРДЖЕНО**

на засіданні кафедри технологій в  
ресторанному господарстві, готельно-  
ресторанної справи та підприємництва  
Протокол №1 від 26.08.2024 р.  
Завідувач кафедри



**О. А. Ніколайчук**

**РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**  
**«ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»**

Ступінь: бакалавр

**Кількість кредитів ЄКТС 10**

Розробник: Слащева А. В.,  
доцент, к. т. н.

2024 – 2025 навчальний рік

## 1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Характеристика дисципліни
Обов'язкова (для студентів освітньої програми «назва освітньої програми») / вибіркова дисципліна	<b>Обов'язкова дисципліна (ОП «Готельно-ресторанна справа»)</b>
Семестр (осінній / весняний)	<b>осінній / весняний (3, 4)</b>
Кількість кредитів	<b>10</b>
Загальна кількість годин	<b>300</b>
Кількість модулів	<b>2</b>
Лекції, годин	<b>60 / 16</b>
Практичні / семінарські, годин	<b>-</b>
Лабораторні, годин	<b>60 / 16</b>
Самостійна робота, годин	<b>180 / 268</b>
Тижневих годин для денної форми навчання:	
аудиторних	<b>4/4</b>
самостійної роботи студента	<b>5/5</b>
Вид контролю	<b>екзамен / екзамен</b>

## 2. Програма навчальної дисципліни

**Мета** вивчення дисципліни полягає у формуванні у здобувачів вищої освіти сучасного наукового світогляду та системи спеціальних знань у сфері технологій продукції ресторанного господарства.

**Завдання** дисципліни полягає в теоретичній і практичній підготовці здобувачів ВО у сфері технологій продукції ресторанного господарства; формуванні вмінь та навичок: формування асортименту кулінарної продукції та визначення перспектив його розвитку, впровадження прогресивних технологій виробництва кулінарної продукції, оцінювання та контроль якості продукції ресторанного господарства, управління працівниками виробництва з метою раціональної організації технологічних процесів, використання та дотримання технологічної документації ресторанної галузі.

**Предмет:** технологічні основи виробництва, шляхи забезпечення та контролю якості всіх груп продукції ресторанного господарства.

**Зміст дисципліни розкривається в темах:**

Тема 1. Технологія перших страв

Тема 2. Технологія соусів

Тема 3. Технологія борошняних страв

Тема 4. Технологія страв овочів

Тема 5. Технологія страв з круп та макаронних виробів

Тема 6. Технологія страв з яєць та сиру

Тема 7. Технологія страв з м'ясопродуктів

Тема 8. Технологія страв з птиці

Тема 9. Технологія страв з риби

Тема 10. Технологія холодних страв та закусок

Тема 11. Технологія десертної продукції

### 3. Структура дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин				
	усього	У тому числі			
		л	п/с	лаб	срс
1	2	3	4	5	6
<b>Модуль 1 (3 семестр)</b>					
<b>Змістовий модуль 1. Технологія перших страв та соусів</b>					
Тема 1. Технологія перших страв (заправні супи та супи української кухні)	18	4		4	10
Тема 2. Технологія перших страв (прозори, пюреподібні та холодні супи)	19	4		4	11
Тема 3. Технологія соусів на основі бульйону, молока і молочних продуктів	20	4		4	12
Тема 4. Технологія яечно-масляних, солодких соусів та соусів на рослинній основі	20	4		4	12
<b>Разом за за змістовим модулем 1</b>	<b>77</b>	<b>16</b>		<b>16</b>	<b>45</b>
<b>Змістовий модуль 2. Технологія страв із круп, макаронних виробів, яєць, сиру, овочів</b>					
Тема 5. Технологія страв з овочів	23	4		4	15
Тема 6. Технологія страв з круп та макаронних виробів	23	4		4	15
Тема 7. Технологія страв з яєць та сиру	23	4		4	15
<b>Разом за змістовим модулем 2</b>	<b>69</b>	<b>12</b>		<b>12</b>	<b>45</b>
<b>Усього годин за модуль 1</b>	<b>146</b>	<b>28</b>		<b>28</b>	<b>90</b>
<b>Модуль 2 (4 семестр)</b>					
<b>Змістовий модуль 3. Технологія борошняних страв і виробів та страв з м'яса</b>					
Тема 8. Технологія борошняних страв і виробів	20	4		4	12
Тема 9. Технологія смажених страв з м'яса	20	4		4	12
Тема 10. Технологія запечених і тушкованих страв з м'яса	20	4		4	12
Тема 11. Технологія страв із посіченої м'ясної маси	20	4		4	12
<b>Разом за змістовим модулем 3</b>	<b>80</b>	<b>16</b>		<b>16</b>	<b>48</b>
<b>Змістовий модуль 4. Технологія страв з птиці та риби, закусок та десертів</b>					
Тема 12. Технологія страв з птиці	19	4		4	11
Тема 13. Технологія страв з риби	19	4		4	11
Тема 14. Технологія холодних страв та закусок	18	4		4	10

Тема 15. Технологія десертної продукції	18	4		4	10
<b>Разом за змістовим модулем 4</b>	<b>74</b>	<b>16</b>		<b>16</b>	<b>42</b>
<b>Усього годин за модуль 2</b>	<b>154</b>	<b>32</b>		<b>32</b>	<b>90</b>
<b>Усього годин</b>	<b>300</b>	<b>60</b>		<b>60</b>	<b>180</b>

#### 4. Теми лабораторних занять

№ з/п	Вид та тема заняття	Години
<b><u>Модуль 1 (семестр 3)</u></b>		
1	Лабораторна робота 1 Технологія перших страв (заправні супи та супи української кухні) Заняття 1 Заняття 2	2 2
2	Лабораторна робота 2 Технологія перших страв (прозорі, пюреподібні та холодні супи) Заняття 1 Заняття 2	2 2
3	Лабораторна робота 3 Технологія соусів на основі бульйону, молока і молочних продуктів Заняття 1 Заняття 2	2 2
4	Лабораторна робота 4 Технологія яечно-масляних, солодких соусів та соусів на рослинній основі Заняття 1 Заняття 2	2 2
5	Лабораторна робота 5 Технологія страв з овочів Заняття 1 Заняття 2	2 2
6	Лабораторна робота 6 Технологія страв з круп та макаронних виробів Заняття 1 Заняття 2	2 2
7	Лабораторна робота 7 Технологія страв з з яєць та сиру Заняття 1 Заняття 2	2 2
<b>Разом за модуль 1</b>		<b>28</b>
<b><u>Модуль 2 (семестр 4)</u></b>		
8	Лабораторна робота 8 Технологія борошняних страв і виробів Заняття 1 Заняття 2	2 2
9	Лабораторна робота 9 Технологія смажених страв з м'яса Заняття 1 Заняття 2	2 2

10	Лабораторна робота 10 Технологія запечених і тушкованих страв з м'яса Заняття 1 Заняття 2	2 2
11	Лабораторна робота 11 Технологія страв із посіченої м'ясної маси Заняття 1 Заняття 2	2 2
12	Лабораторна робота 12 Технологія страв з птиці Заняття 1 Заняття 2	2 2
13	Лабораторна робота 13 Технологія страв з риби Заняття 1 Заняття 2	2 2
14	Лабораторна робота 14 Технологія холодних страв та закусок Заняття 1 Заняття 2	2 2
15	Лабораторна робота 15 Технологія десертної продукції Заняття 1. Лабораторна робота Заняття 2. Захист групових проєктів	2 2
	<b>Разом за модуль 2</b>	<b>32</b>
	<b>Усього годин</b>	<b>60</b>

## 5. Розподіл балів, які отримують студенти

### - вид контролю: екзамен

Відповідно до системи оцінювання знань студентів ДонНУЕТ, рівень сформованості компетентностей студента оцінюються у випадку проведення екзамену: впродовж семестру (50 балів) та при проведенні підсумкового контролю – екзамену (50 балів).

**Оцінювання студентів протягом семестру  
(очна форма навчання)**

№ теми практичного заняття	Вид роботи/бали			Позааудиторна робота	Сума балів
	Захист лабораторних робіт	ПМК	ЗПП*	Завдання для самостійного виконання	
<b>МОДУЛЬ 1 (семестр 3)</b>					
<b>Змістовий модуль 1</b>					
Лаб. р. 1. Заняття 1				1	3
Лаб. р. 1. Заняття 2	2				
Лаб. р. 2. Заняття 1				2	4
Лаб. р. 2. Заняття 2	2				
Лаб. р. 3. Заняття 1				2	4
Лаб. р. 3. Заняття 2	2				
Лаб. р. 4. Заняття 1		10		2	14
Лаб. р. 4. Заняття 2	2				
<b>Разом за змістовим модулем 1</b>	<b>8</b>	<b>10</b>		<b>7</b>	<b>25</b>
<b>Змістовий модуль 2</b>					
Лаб. р. 5. Заняття 1				2	5
Лаб. р. 5. Заняття 2	3				
Лаб. р. 6. Заняття 1				2	5
Лаб. р. 6. Заняття 2	3				
Лаб. р. 7. Заняття 1		10		2	15
Лаб. р. 7. Заняття 2	3				
<b>Разом за змістовим модулем 2</b>	<b>9</b>	<b>10</b>		<b>6</b>	<b>25</b>
<b>Разом</b>					<b>50</b>
<b>МОДУЛЬ 2 (семестр 4)</b>					
<b>Змістовий модуль 3</b>					
Лаб. р. 8. Заняття 1				1	3
Лаб. р. 8. Заняття 2	2				
Лаб. р. 9. Заняття 1				1	3
Лаб. р. 9. Заняття 2	2				
Лаб. р. 10. Заняття 1				1	3
Лаб. р. 10. Заняття 2	2				
Лаб. р. 11. Заняття 1		8		1	11
Лаб. р. 11. Заняття 2	2				
<b>Разом за змістовим модулем 3</b>	<b>8</b>	<b>8</b>		<b>4</b>	<b>20</b>
<b>Змістовий модуль 4</b>					
Лаб. р. 12. Заняття 1				1	3
Лаб. р. 12. Заняття 2	2				
Лаб. р. 13. Заняття 1				1	3
Лаб. р. 13. Заняття 2	2				
Лаб. р. 14. Заняття 1		8		1	11

Лаб. р. 14. Заняття 2	2				
Лаб. р. 15. Заняття 1	2			1	13
Лаб. р. 15. Заняття 2			10		
<b>Разом за змістовим модулем 4</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>10</b>	<b>4</b>	<b>30</b>
<b>Усього балів</b>					<b>50</b>

\*ЗГП – захист групових проєктів

### Оцінювання студентів протягом семестру (заочна форма навчання)

Поточне тестування та самостійна робота			Підсумковий тест (екзамен)	Сума в балах
Змістовий модуль 1	Змістовий модуль 2	Індивідуальне завдання	50	100
20	20	10		

### Загальне оцінювання результатів вивчення навчальної дисципліни

Для виставлення підсумкової оцінки визначається сума балів, отриманих за результатами екзамену та за результатами складання змістових модулів. Оцінювання здійснюється за допомогою шкали оцінювання загальних результатів вивчення дисципліни (модулю).

Оцінка		
100-бальна шкала	Шкала ЄКТС	Національна шкала
90-100	A	5, «відмінно»
80-89	B	4, «добре»
75-79	C	
70-74	D	3, «задовільно»
60-69	E	
35-59	FX	2, «незадовільно»
0-34	F	