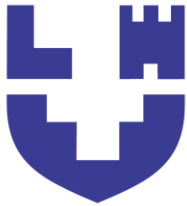


МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ



ЛУЦЬКИЙ
НАЦІОНАЛЬНИЙ
ТЕХНІЧНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ

ТЕХНОЛОГІЇ В РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ

Методичні вказівки до самостійної роботи
для здобувачів першого (бакалаврського) рівня
освітньої програми «Харчові технології»
галузі знань G Інженерія, виробництво та будівництво
спеціальності G13 Харчові технології
денної та заочної форм навчання

Луцьк 2026

УДК 663.15:577.15
Т 38

До друку

Голова вченої ради факультету митної справи,
матеріалів та технологій ЛНТУ _____ В. В. Ткачук

Затверджено вченою радою факультету митної справи, матеріалів та технологій
ЛНТУ, протокол № _____ від _____ 2026 року

Електронна копія друківаного видання передана для внесення
в репозиторій ЛНТУ
Директор бібліотеки _____ Н. П. Поліщук

Рекомендовано до видання на засіданні кафедри харчових технологій та хімії
ЛНТУ, протокол № _____ від _____ 2026 року

Завідувач кафедри ХТХ _____ І. М. Дударев

Укладач: _____ І. М. Дударев, доктор технічних наук, професор,
професор кафедри харчових технологій та хімії ЛНТУ

Рецензент: _____ С. Г. Панасюк, кандидат технічних наук, доцент,
доцент кафедри харчових технологій та хімії ЛНТУ

Відповідальний за випуск: _____ І. М. Дударев, доктор технічних наук,
професор, завідувач кафедри харчових технологій та хімії ЛНТУ

Т 38 **Технології в ресторанному господарстві** [Текст] : методичні вказівки до самостійної роботи для здобувачів першого (бакалаврського) рівня освітньої програми «Харчові технології» галузі знань G Інженерія, виробництво та будівництво спеціальності G13 Харчові технології денної та заочної форм навчання / уклад. І. М. Дударев. Луцьк : ЛНТУ, 2026. 22 с.

Методичне видання складене відповідно до робочої програми курсу «Технології в ресторанному господарстві» з метою надання методичної допомоги у виконанні самостійної роботи.

Зміст

Передмова.....	4
1 Вимоги до знань і вмінь студентів	5
2 Загальні методичні рекомендації до вивчення дисципліни.....	5
3 Форми контролю.....	7
4 Рекомендована література.....	9
5 Тематичне планування курсу.....	10
6 Рекомендації до вивчення окремих тем курсу.....	11
7 Підсумковий контроль.....	20

ПЕРЕДМОВА

Методичні рекомендації з організації самостійної роботи здобувачів вищої освіти з дисципліни «Технології в ресторанному господарстві» розроблено з метою формування системних знань, професійних умінь і практичних навичок, необхідних для майбутньої діяльності у сфері ресторанного бізнесу. Дисципліна спрямована на вивчення принципів раціональної організації виробництва та праці, інфраструктури та матеріально-технічного забезпечення закладів ресторанного господарства, сучасних технологічних процесів виробництва кулінарної продукції, вимог до якості та безпечності харчових продуктів, а також особливостей приготування і подачі страв різних груп, способів обслуговування клієнтів.

Самостійна робота студентів є невід'ємною складовою освітнього процесу та передбачає поглиблення теоретичних знань, опрацювання нормативно-технологічної документації, складання технологічних карт, розроблення рецептур, аналіз органолептичних показників страв і соусів, а також виконання розрахункових завдань. Виконання таких завдань сприяє розвитку аналітичного мислення, професійної відповідальності та творчого підходу до організації виробничих процесів у закладах ресторанного господарства.

Методичні рекомендації містять завдання для самостійного опрацювання, перелік контрольних запитань, вимоги до оформлення робіт та критерії оцінювання. Матеріали укладено відповідно до чинних освітніх стандартів і програм підготовки фахівців галузі харчових технологій та ресторанного господарства. Опрацювання запропонованих матеріалів дозволить здобувачам вищої освіти систематизувати знання, підвищити рівень професійної компетентності та підготуватися до практичної діяльності в умовах сучасного ресторанного виробництва.

Під час підготовки методичних вказівок укладач використовував напрацювання, що є в навчально-методичній літературі та інших джерелах, що представлені у списку використаних джерел.

1 Вимоги до знань і вмінь студентів

У результаті вивчення дисципліни «Технології в ресторанному господарстві» здобувачі вищої освіти повинні знати і розуміти теоретичні основи функціонування підприємств ресторанного господарства, їх класифікацію, особливості організації та порядок державної реєстрації, а також принципи розроблення бізнес-плану ресторану. Студенти мають усвідомлювати роль інфраструктури закладу, знати склад і призначення основних груп приміщень, вимоги до інтер'єру та екстер'єру, а також особливості функціонування інженерних і комунікаційних систем.

Здобувачі освіти повинні володіти знаннями щодо оснащення закладів ресторанного господарства, розуміти призначення та правила експлуатації механічного, теплового, холодильного і торговельного устаткування, знати вимоги до посуду, столових приборів, білизни та правил сервірування. Вони повинні розуміти принципи організування постачання, складського та тарного господарства, структуру виробництва, особливості роботи заготівельних і доготівельних цехів.

Здобувачі вищої освіти мають знати основи планування виробництва, принципи складання меню, порядок ведення нормативної та технологічної документації, а також стадії технологічного процесу виробництва продукції – від приймання та зберігання сировини до реалізування готових страв. Вони повинні орієнтуватися в класифікації та асортименті продукції ресторанного господарства, знати технології приготування супів, соусів, страв з овочів, круп, м'яса, риби, яєць, холодних і солодких страв, напоїв та борошняних виробів.

Окрему увагу здобувачі освіти повинні приділяти питанням якості та безпечності харчової продукції, розуміти принципи організації контролю якості, основні положення та практичні аспекти впровадження системи НАССР, значення програм-передумов для забезпечення безпечності харчових продуктів. Також вони повинні знати основи організації обслуговування споживачів, правила етикету та норми поведінки за столом, а також принципи раціональної організації праці в закладах ресторанного бізнесу.

2 Загальні методичні рекомендації до вивчення дисципліни

Вивчення дисципліни «Технології в ресторанному господарстві» спрямоване на формування у здобувачів вищої освіти системних знань щодо організування виробничої діяльності закладів ресторанного бізнесу та набуття практичних навичок з планування, технологічного проектування і контролю якості продукції. Опанування навчального матеріалу доцільно проводити послідовно – від засвоєння загальних засад функціонування підприємств ресторанного господарства до детального вивчення технологічних процесів виробництва кулінарної продукції та забезпечення її безпечності.

Під час вивчення тем першого змістового модуля особливу увагу слід приділяти розумінню класифікації підприємств ресторанного господарства,

порядку їх організування та реєстрування, принципам формування бізнес-плану, а також особливостям інфраструктури закладів. Важливо простежити взаємозв'язок між типом підприємства, його виробничою структурою, матеріально-технічним забезпеченням та організацією обслуговування споживачів. Рекомендується аналізувати приклади планувальних рішень, технологічних схем та організаційних структур, що застосовують у сучасних закладах ресторанного бізнесу.

Опрацьовуючи теми, присвячені устаткуванню, організуванню постачання та складського господарства, необхідно звернути увагу на раціональний вибір обладнання, умови його експлуатування та дотримання санітарно-гігієнічних вимог. Доцільно поєднувати теоретичний матеріал з виконанням практичних завдань, пов'язаних з розрахунком потреби в сировині, визначенням виробничої потужності цехів, складанням меню та оформленням технологічної документації.

Під час вивчення другого змістового модуля особливу увагу слід приділяти стадіям технологічного процесу – від приймання та зберігання сировини до реалізування готової продукції. Рекомендується детально опрацьовувати класифікацію та асортимент продукції ресторанного господарства, а також технології приготування різних груп страв і напоїв. Засвоєння матеріалу буде більш ефективним за умови виконання практичних робіт з розроблення рецептур, складання технологічних карт, визначення виходу продукції та оцінювання її органолептичних показників.

Окрему увагу необхідно приділити питанням якості та безпечності харчової продукції. Під час вивчення принципів системи НАССР слід зосередитися на розумінні логіки аналізу небезпечних чинників, визначенні критичних контрольних точок і впровадженні програм-передумов у діяльність закладу. Доцільно аналізувати реальні приклади впровадження системи управління безпечністю харчових продуктів у ресторанному господарстві.

Для успішного засвоєння дисципліни рекомендується систематично працювати з основною та додатковою літературою, виконувати завдання для самостійної роботи, аналізувати виробничі ситуації та застосовувати нормативно-технологічну документацію. Отримані знання доцільно використовувати під час проходження переддипломної практики та підготовки кваліфікаційної роботи, що сприятиме формуванню цілісного бачення організації та технології ресторанного виробництва.

Увесь матеріал з дисципліни можна систематизувати таким чином:

Тема 1. Класифікація підприємств ресторанного господарства, порядок їх організації та реєстрації.

Тема 2. Інфраструктура закладів ресторанного бізнесу.

Тема 3. Устаткування закладів ресторанного господарства.

Тема 4. Організація постачання та складського господарства.

Тема 5. Організація виробництва у закладах ресторанного бізнесу.

Тема 6. Планування виробництва та технологічна документація.

Тема 7. Стадії технологічного процесу виробництва продукції.

Тема 8. Класифікація та асортимент продукції закладів ресторанного господарства.

Тема 9. Технології виробництва продукції ресторанного бізнесу.

Тема 10. Моніторинг безпечності та якості сировини і продукції.

Тема 11. Організація обслуговування та раціональна організація праці в закладах ресторанного бізнесу.

3 Форми контролю

Оцінювання навчальних досягнень здобувачів проходить у відповідності до положення «Про організацію освітнього процесу в Луцькому національному технічному університеті». Оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти орієнтоване на заохочення їх до активної участі у забезпеченні якості освітнього процесу. Згідно системи оцінювання передбачено три види контролю: поточний, модульний та підсумковий.

Поточний контроль є обов'язковим та проводиться впродовж семестру з метою забезпечення зворотного зв'язку між науково-педагогічним працівником та здобувачами освіти у процесі навчання та для перевірки рівня теоретичної й практичної підготовки здобувачів освіти на кожному етапі вивчення навчальної дисципліни. Оцінювання результатів навчання здобувачів освіти під час поточного контролю відбувається шляхом: оцінювання результатів виконання індивідуальних та групових завдань; оцінювання активності при обговоренні проблемних питань; оцінювання вміння виконувати практичні та інші завдання, інтерпретувати одержані результати; оцінювання вміння захищати роботи; оцінювання результатів у формі тестових завдань тощо. Оцінка з поточного контролю визначається як середня арифметична оцінка з усіх навчальних занять та розраховується при оцінюванні після проведення останнього у семестрі навчального заняття. Ліквідація заборгованостей щодо поточних контрольних заходів може здійснюватися впродовж усього періоду вивчення навчальної дисципліни (освітньої компоненти) у семестрі.

Модульний контроль передбачає проміжне оцінювання якості засвоєння здобувачем освіти теоретичного і практичного матеріалу за певним змістовим модулем навчальної дисципліни. При модульному контролі оцінюванню підлягають: рівень теоретичних знань та практичні навички з тем, включених до змістового модуля; самостійне опрацювання тем тощо. Модульний контроль проводиться в наступних формах (або їх поєднанні): з використанням комп'ютерних технологій; в письмовій формі. Модульний контроль проводиться у терміни згідно з графіком освітнього процесу. Тривалість модульного контролю не повинна перевищувати 2 академічні години. Здобувачі, які з поважних причин не з'явилися на складання модульного контролю, допускаються до складання за згодою декана. Здобувачі, які без поважних причин не з'явилися, за модульний контроль отримують 0 балів. Завдання модульного контролю виконується кожним здобувачем вищої освіти індивідуально. Самостійність виконання здобувачем вищої освіти отриманого завдання та дотримання встановленого

порядку проведення контрольного заходу контролюється науково-педагогічним працівником. Під час контрольного заходу здобувачу забороняється в будь-якій формі обмінюватися інформацією з іншими здобувачами.

Підсумковий контроль проводиться з метою оцінювання результатів навчання здобувачів за національною шкалою і шкалою ЄКТС. Підсумковий контроль містить семестровий контроль успішності здобувача освіти. Семестровий контроль проводиться у формі екзамену в обсязі навчального матеріалу, визначеного робочою програмою навчальної дисципліни, і в терміни, встановлені навчальним планом/робочим навчальним планом, індивідуальним навчальним планом здобувача вищої освіти та розкладом занять та іспитів. Здобувач вищої освіти вважається допущеним до семестрового контролю (екзамену), якщо він виконав усі види робіт, передбачені робочою програмою навчальної дисципліни. Підсумкова оцінка з навчальної дисципліни, семестровий контроль з якої проводиться у формі екзамену, обчислюється як середньозважена результатів отриманих здобувачем вищої освіти з кожного модуля та семестрового контролю відповідно до їх вагових коефіцієнтів, що передбачені робочою програмою навчальної дисципліни.

Підсумковий контроль може проводитися в наступних формах (або їх поєднанні): з використанням комп'ютерних технологій; в письмовій формі; в усній формі (у виключних випадках). Здобувачі вищої освіти, які допущені до складання семестрового контролю, але з об'єктивних причин не можуть взяти в ньому участь із використанням визначених ЛНТУ технічних засобів, мають надати в деканат та екзаменатору відповідні підтвердуючі документи до початку семестрового контролю. У такому випадку екзаменатор повинен запропонувати альтернативний варіант складання семестрового контролю, який би забезпечував ідентифікацію особи здобувача вищої освіти, дотримання академічної доброчесності та можливість перевірки результатів його навчання. Результати підсумкового контролю оцінюються за 100-бальною шкалою і включаються в підсумкову оцінку з навчальної дисципліни як окремий заліковий модуль з відповідним ваговим коефіцієнтом.

Підсумкова оцінка (за 100-бальною шкалою) з навчальної дисципліни розраховується як середньозважена величина, залежно від питомої ваги кожної складової залікового кредиту.

Залікові модулі, терміни їх проведення та вагові коефіцієнти

Поточний контроль	Модульний контроль	Підсумковий контроль
Заліковий модуль 1 (практичні/лабораторні заняття)	Заліковий модуль 2 (змістові модулі)	Заліковий модуль 3 (екзамен)
40%	30%	30%

4 Рекомендована література

Базова

1. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства: навч. посіб. К.: Центр учбової літератури, 2021. 280 с.
2. Архіпов В.В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані: навч. посіб. К.: Центр учбової літератури, 2021. 382 с.
3. Впровадження системи НАССР для операторів ринку харчових продуктів : практичний посібник / А. С. Ткаченко, Ю. О. Басова, О. О. Горячова та ін. ; за загальною редакцією А. С. Ткаченко. Полтава : ПУЕТ, 2020. 137 с.
4. Топчій О. А., Пасічний В. М., Грек О. В., Тимчук А. В., Мукоїд Р. М. Інноваційні промислові та крафтові технології для HoReCa: Навчальний посібник. К.: ВД «Дакор», 2024. 372 с.
5. Готельно-ресторанний бізнес: навч. посібник. [Електронний ресурс] / О.А.Ніколайчук, Н.С.Приймак, О.А. Сімакова, А.В. Слащева, Ю.А. Горяйнова, Ю.М. Коренець, О.А. Боднарук, О.А. Пусікова,Є.Г. Клевцов; ред. О.А. Ніколайчук. Кривий Ріг : Вид.ДонНУЕТ, 2022. 250с.

Допоміжна

6. Дударев, І.М., Сай, В.А. (2023). SWOT-аналіз інфраструктури закладу ресторанного господарства на прикладі їдальні університету. *Товарознавчий вісник*, 1(16), 47-62. <https://doi.org/10.36910/6775-2310-5283-2023-17-4>
7. Дударев, І.М., Кузьмін, О.В. (2022). Стратегії удосконалення майонезного соусу. *Товарознавчий вісник*, 2(15), 5-21. <https://doi.org/10.36910/6775-2310-5283-2022-16-1>
8. Дударев, І.М., Панасюк, С.Г., Краглик, О.М. (2022). Оптимізація рецептурних композицій піци. *Товарознавчий вісник*, 1(15), 328-340. <https://doi.org/10.36910/6775-2310-5283-2022-15-29>
9. Dudarev, I. (2024). Development of craft drinks with oat milk and fruit and berry powders. *Commodity Bulletin*, 17(1), 105-115. <https://doi.org/10.62763/ef/1.2024.105>
10. Дударев, І., Панащук, Т., & Шемет, В. (2024). Розроблення молочних смузі з вівсяними й гречаними пластівцями та плодово-ягідними порошками. *Інновації та технології в сфері послуг і харчування*, 3(13), 19-27. [https://doi.org/10.32782/2708-4949.3\(13\).2024.3](https://doi.org/10.32782/2708-4949.3(13).2024.3)

Інформаційні ресурси

- 1р. <https://scholar.google.com/>
- 2р. <http://library.lntu.edu.ua/>
- 3р. <http://www.nbu.gov.ua/node/554>
- 4р. <https://mdl.lntu.edu.ua/>

Рекомендований курс

1. The Ultimate Food and Restaurant Business Course. Онлайн-курс на платформі Udemy Business. <https://www.udemy.com/course/the-ultimate-food-and-restaurant-business->

course/?srsltid=AfmBOooml60HGgLX6chjw7u13AuaaInDsWsL7aUGwPVfKU4Le727vL0_

2. Food Safety in Catering (UK). Онлайн-курс на платформі Udemy Business. https://www.udemy.com/course/food-safety-in-catering-uk/?srsltid=AfmBOoo8_QbxpUTc92q5U5TsjUmEDntjGerS8NnrNnFIR51L0HYR_w3p

5 Тематичне планування курсу

Для самостійної роботи рекомендується тематичне планування курсу, що представлено в таблиці 5.1.

Таблиця 5.1 – Тематичне планування курсу для самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
1	2	3	4
	Змістовий модуль 1	56	79
1	Тема 1: Класифікація підприємств ресторанного господарства, порядок їх організації та реєстрації Література: [1-3, 1p-4p].	10	13
2	Тема 2: Інфраструктура закладів ресторанного бізнесу Література: [1-3, 6, 1p-4p].	8	13
3	Тема 3: Устаткування закладів ресторанного господарства Література: [1-3, 6, 1p-4p].	10	13
4	Тема 4: Організація постачання та складського господарства закладів ресторанного бізнесу Література: [1-3, 1p-4p].	10	14
5	Тема 5: Організація виробництва у закладах ресторанного бізнесу Література: [1-3, 1p-4p].	10	13
6	Тема 6: Планування виробництва та технологічна документація у закладах ресторанного бізнесу Література: [1-5, 1p-4p].	8	13
	Змістовий модуль 2	34	59
7	Тема 7: Стадії технологічного процесу виробництва продукції в закладах ресторанного бізнесу Література: [1-5, 1p-4p].	8	10

8	Тема 8: Класифікація та асортимент продукції закладів ресторанного бізнесу Література: [1-5, 1р-4р].	4	14
9	Тема 9: Технології виробництва продукції закладів ресторанного бізнесу Література: [1-6, 7, 8, 1р-4р].	10	18
10	Тема 10: Моніторинг безпечності та якості сировини і продукції ресторанного господарства Література: [5, 1р-4р].	4	8
11	Тема 11: Організація обслуговування та раціональна організація праці в закладах ресторанного бізнесу Література: [1-3, 1р-4р].	8	9
	Усього годин	90	138

6 Рекомендації до вивчення тем курсу

У цьому пункті подано короткі рекомендації щодо самостійної роботи в межах тем курсу та питання для самоконтролю.

6.1 Класифікація підприємств ресторанного господарства, порядок їх організації та реєстрації

Під час самостійного опрацювання теми доцільно поглибити знання щодо сучасних тенденцій розвитку ресторанного бізнесу в Україні та світі, зокрема нових форматів закладів і концептуальних моделей. Рекомендується детально проаналізувати чинну нормативно-правову базу, що регламентує створення та діяльність підприємств ресторанного господарства, звернувши увагу на вимоги до державної реєстрації, ліцензування та дозвільних процедур. Варто порівняти особливості організації діяльності різних організаційно-правових форм господарювання та оцінити їх переваги й недоліки для ресторанного бізнесу.

Доцільно розглянути структуру бізнес-плану ресторану більш детально, зосередившись на фінансових розрахунках, маркетинговій стратегії, аналізі конкурентного середовища та визначенні цільової аудиторії. Рекомендується опрацювати приклади реальних бізнес-планів або їх фрагментів, звертаючи увагу на логіку побудови розділів і обґрунтування економічних показників. Окрему увагу слід приділити оцінюванню ризиків у ресторанному бізнесі та шляхам їх мінімізування. Для закріплення матеріалу корисно скласти узагальнювальну схему класифікації підприємств ресторанного господарства та алгоритм їх створення і реєстрації.

Питання для самоконтролю

1. За якими ознаками здійснюють класифікацію підприємств ресторанного господарства?

2. Які типи закладів ресторанного господарства ви знаєте та чим вони відрізняються між собою?
3. Які основні організаційно-правові форми можуть обиратися для відкриття ресторану?
4. Які етапи передбачає процедура державної реєстрації підприємства ресторанного господарства?
5. Які дозвільні документи необхідні для початку діяльності закладу ресторанного бізнесу?
6. Яка структура бізнес-плану ресторану та які його основні розділи?
7. Яке значення має маркетинговий аналіз у процесі розроблення бізнес-плану?
8. Які основні фінансові показники враховуються під час планування діяльності ресторану?
9. Які ризики характерні для ресторанного бізнесу та як їх можна мінімізувати?
10. Яким чином концепція закладу впливає на організацію його діяльності та вибір формату підприємства?

6.2 Інфраструктура закладів ресторанного бізнесу

Під час самостійного опрацювання теми доцільно детальніше розглянути принципи функціонального зонування приміщень закладу ресторанного господарства та вимоги до їх взаємного розташування. Рекомендується проаналізувати чинні будівельні, санітарні та протипожежні норми, що регламентують площі виробничих, складських, адміністративно-побутових і торговельних приміщень. Особливу увагу варто приділити питанням раціональної організації потоків сировини, готової продукції, персоналу та відвідувачів. Доцільно поглибити знання щодо сучасних підходів до формування інтер'єру та екстер'єру закладів, зокрема врахування концепції, цільової аудиторії, ергономіки та елементів фірмового стилю. Рекомендується проаналізувати приклади успішних дизайнерських рішень і визначити їх вплив на імідж та конкурентоспроможність закладу. Під час вивчення комунікаційних систем слід звернути увагу на вимоги до систем водопостачання, каналізації, вентиляції, електропостачання, опалення та кондиціонування повітря, а також на заходи енергоефективності та безпеки. Для закріплення матеріалу корисно розробити схематичний план закладу з визначенням основних груп приміщень і комунікацій.

Питання для самоконтролю

1. Які основні групи приміщень виділяють у закладах ресторанного господарства?
2. Яке призначення мають виробничі, складські та торговельні приміщення?
3. Які вимоги висувають до взаємного розташування приміщень у закладі?

4. Що таке функціональне зонування і яке його значення для роботи закладу?
5. Які чинники впливають на формування інтер'єру ресторану?
6. Яку роль відіграє екстер'єр у формуванні іміджу закладу?
7. Які основні комунікаційні системи повинні бути передбачені у закладі ресторанного господарства?
8. Які вимоги ставляться до систем вентилявання та кондиціонування повітря?
9. Яким чином забезпечують санітарну та пожежну безпеку в інфраструктурі закладу?
10. Як інфраструктура впливає на якість обслуговування та ефективність виробничих процесів?

6.3 Устаткування закладів ресторанного господарства

Під час самостійного опрацювання теми доцільно детально вивчити класифікацію устаткування закладів ресторанного господарства за призначенням, принципом дії та функціональними можливостями. Рекомендується звернути увагу на технічні характеристики механічного, теплового, холодильного й торговельного обладнання, а також вимоги до його безпечного експлуатування та технічного обслуговування. Особливу увагу варто приділити питанням енергоефективності та раціонального використання обладнання у виробничому процесі. Доцільно поглибити знання щодо видів столового посуду, приборів і столової білизни, їх призначення та правил вибору відповідно до типу закладу й формату обслуговування. Рекомендується опрацювати правила сервірування столів для різних видів заходів та форм обслуговування, звернувши увагу на вимоги етикету та стандартів якості. Корисним буде аналіз сучасних тенденцій у використанні професійного обладнання та інвентарю в закладах ресторанного бізнесу. Для закріплення матеріалу варто скласти порівняльну характеристику основних видів обладнання та схему оснащення виробничого цеху.

Питання для самоконтролю

1. За якими ознаками класифікують устаткування закладів ресторанного господарства?
2. Яке призначення механічного обладнання у виробничому процесі?
3. Які види теплового обладнання застосовують в закладах ресторанного господарства?
4. Які вимоги висувають до холодильного устаткування?
5. Яке торговельне обладнання використовують в залах обслуговування?
6. Які основні види столового посуду та їх призначення?
7. Які правила вибору столових приборів відповідно до меню?
8. Які вимоги ставлять до столової білизни?
9. Які основні правила сервірування столу?
10. Яких заходів безпеки необхідно дотримуватися під час експлуатування обладнання?

6.4 Організація постачання та складського господарства закладів ресторанного бізнесу

Під час самостійного опрацювання теми доцільно детально розглянути принципи формування системи постачання закладів ресторанного господарства, зокрема вибір постачальників, укладання договорів та організацію контролю якості сировини. Рекомендується проаналізувати критерії оцінювання надійності постачальників, умови транспортування харчових продуктів та вимоги до супровідної документації. Особливу увагу варто приділити логістиці поставок і забезпеченню безперервності виробничого процесу. Доцільно поглибити знання щодо організації складського господарства, правил приймання, розташування та зберігання продовольчої сировини з урахуванням товарного сусідства, температурних режимів і строків придатності. Рекомендується вивчити вимоги до обладнання складських приміщень, ведення обліку запасів і контролювання їх руху. Важливо також розглянути організацію тарного господарства, способи зберігання та обліку тари, а також заходи щодо зменшення втрат і псування продукції. Для закріплення матеріалу корисно скласти схему постачання та організації складського господарства умовного закладу ресторанного бізнесу.

Питання для самоконтролю

1. Які основні принципи організації постачання закладів ресторанного господарства?
2. За якими критеріями вибирають постачальників сировини та продуктів?
3. Які документи супроводжують поставку харчових продуктів?
4. Які вимоги висувають до транспортування продовольчої сировини?
5. Які основні функції складського господарства в закладі ресторанного бізнесу?
6. Які правила приймання та зберігання харчових продуктів?
7. Що таке товарне сусідство і чому його необхідно дотримуватися?
8. Які умови зберігання швидкопсувних продуктів?
9. У чому полягає організація тарного господарства?
10. Які заходи сприяють зменшенню втрат і псування сировини на складі?

6.5 Організація виробництва у закладах ресторанного бізнесу

Під час самостійного опрацювання теми доцільно детально розглянути виробничу структуру закладу ресторанного господарства залежно від його типу, потужності та форми обслуговування. Рекомендується проаналізувати взаємозв'язок між окремими підрозділами виробництва та особливості організації виробничих потоків. Особливу увагу слід приділити принципам раціонального розміщення цехів і робочих місць з урахуванням вимог санітарії та безпеки праці. Доцільно поглибити знання щодо організації роботи заготівельних цехів, їх призначення, оснащення та технологічних операцій первинного оброблення сировини. Рекомендується розглянути порядок планування навантаження працівників, нормування праці та забезпечення якості напівфабрикатів. Під час вивчення організації роботи доготівельних цехів варто звернути увагу на

особливості теплового оброблення, завершення приготування страв і дотримання встановлених технологічних режимів. Для закріплення матеріалу корисно розробити схему виробничої структури умовного закладу з визначенням функцій кожного цеху.

Питання для самоконтролю

1. Що таке виробнича структура закладу ресторанного господарства?
2. Які чинники впливають на формування структури виробництва?
3. Яке призначення заготівельних цехів?
4. Які основні операції виконують в заготівельних цехах?
5. Які вимоги висувають до організації робочих місць у виробничих приміщеннях?
6. Яке призначення доготівельних цехів?
7. Які технологічні процеси проводять в доготівельних цехах?
8. Як забезпечується взаємозв'язок між заготівельними та доготівельними цехами?
9. Які заходи сприяють підвищенню ефективності виробничого процесу?
10. Яких санітарно-гігієнічних вимог необхідно дотримуватися в організації виробництва?

6.6 Планування виробництва та технологічна документація у закладах ресторанного бізнесу

Під час самостійного опрацювання теми доцільно детально розглянути значення планування виробництва для забезпечення безперебійної роботи закладу ресторанного господарства та раціонального використання ресурсів. Рекомендується проаналізувати методи визначення виробничої програми, розрахунок потреби в сировині, планування обсягів випуску продукції з урахуванням попиту та сезонності. Особливу увагу варто приділити взаємозв'язку між виробничим планом, меню та матеріально-технічним забезпеченням закладу. Доцільно поглибити знання щодо принципів складання меню з урахуванням типу закладу, контингенту споживачів, харчової цінності страв та їх поєднання. Рекомендується опрацювати вимоги до оформлення меню та розрахунку виходу страв. Під час вивчення нормативної та технологічної документації слід звернути увагу на структуру технологічних карт, калькуляційних карт, збірників рецептур, а також порядок їх складання та використання у виробничій діяльності. Для закріплення матеріалу корисно самостійно розробити фрагмент меню та приклад технологічної карти на одну зі страв.

Питання для самоконтролю

1. У чому полягає сутність планування виробництва у закладах ресторанного господарства?
2. Які чинники враховують під час формування виробничої програми?
3. Як визначають потребу в сировині для забезпечення виробництва?

4. Які основні принципи складання меню?
5. Які вимоги висувають до структури та оформлення меню?
6. Що таке нормативна документація у закладі ресторанного господарства?
7. Яке призначення технологічної карти?
8. Які основні розділи містить технологічна документація?
9. Яким чином проводять контроль дотримання рецептур і виходу продукції?
10. Яке значення має технологічна документація для забезпечення якості страв?

6.7 Стадії технологічного процесу виробництва продукції в закладах ресторанного бізнесу

Під час самостійного опрацювання теми доцільно детально проаналізувати послідовність стадій технологічного процесу та їх взаємозв'язок у межах виробництва продукції ресторанного господарства. Рекомендується звернути увагу на вимоги до приймання продовольчої сировини, порядок перевіряння супровідних документів, оцінювання якості та безпечності продуктів. Особливу увагу варто приділити умовам і режимам зберігання різних груп харчових продуктів, дотриманню товарного сусідства та контролю строків придатності. Доцільно поглибити знання щодо первинного та теплового оброблення сировини, виготовлення напівфабрикатів і готової продукції з урахуванням вимог технологічних карт. Рекомендується опрацювати питання мінімізування втрат, дотримання санітарно-гігієнічних норм і забезпечення простежуваності продукції на всіх етапах виробництва. Під час вивчення організації споживання готової продукції слід звернути увагу на правила відпускання страв, дотримання температурних режимів подавання та умови короткочасного зберігання. Для закріплення матеріалу корисно скласти схему повного технологічного процесу для конкретної групи страв.

Питання для самоконтролю

1. Які основні стадії технологічного процесу у закладах ресторанного господарства?
2. Які вимоги висувають до приймання продовольчої сировини?
3. Які документи підтверджують якість і безпечність харчових продуктів?
4. Які умови зберігання різних груп продуктів?
5. Що таке товарне сусідство і чому воно важливе?
6. Які види оброблення сировини застосовують у виробництві?
7. Які вимоги ставлять до виготовлення та зберігання напівфабрикатів?
8. Які правила зберігання готової продукції?
9. Які температурні режими повинні дотримуватися під час відпускання страв?
10. Як забезпечують санітарний контроль на всіх стадіях технологічного процесу?

6.8 Класифікація та асортимент продукції закладів ресторанного бізнесу

Під час самостійного опрацювання теми доцільно детально вивчити класифікацію продукції закладів ресторанного бізнесу за технологічними ознаками, способами приготування та харчовими властивостями. Рекомендується проаналізувати особливості супів і соусів, визначити їх види та технологічні відмінності, звертаючи увагу на їх роль у формуванні смаку та харчової цінності страв. Особливу увагу слід приділити класифікації страв з картоплі, овочів, грибів, круп, бобових і макаронних виробів, а також продуктів тваринного походження, зокрема м'яса, субпродуктів, риби та морепродуктів. Доцільно поглибити знання щодо кулінарної продукції з яєць, сирів та молочних продуктів, а також холодних закусок, салатів і гарячих страв, оскільки їхнє різноманіття визначає асортимент закладу. Рекомендується проаналізувати види солодких страв, борошняних та кондитерських виробів і напоїв, звертаючи увагу на сезонність, культурні особливості та потреби споживачів. Для закріплення матеріалу корисно скласти систематизовану таблицю асортименту продукції закладу ресторанного господарства з усіма категоріями страв та напоїв.

Питання для самоконтролю

1. За якими ознаками класифікують супи в закладах ресторанного господарства?
2. Які види соусів застосовують у кулінарії?
3. Які особливості приготування страв з картоплі, овочів та грибів?
4. Які основні види страв з круп, бобових і макаронних виробів?
5. Які види кулінарної продукції виготовляють з м'яса та субпродуктів?
6. Які основні види страв з риби, нерибних морепродуктів та ракоподібних?
7. Які кулінарні вироби готують з яєць, яєчних продуктів та сиру?
8. Які види холодних страв та закусок найчастіше використовують в меню?
9. Які типи солодких страв та борошняних виробів характерні для закладів ресторанного бізнесу?
10. Які гарячі та прохолодні напої містяться в асортименті закладу?

6.9 Технології виробництва продукції закладів ресторанного бізнесу

Під час самостійного опрацювання теми доцільно детально вивчити технологічні процеси приготування різних груп продукції закладів ресторанного господарства, звертаючи увагу на послідовність операцій, режим теплового оброблення та способи оброблення сировини. Рекомендується розглянути особливості виробництва супів і соусів, зокрема принципи вибору інгредієнтів, варіння та загущення, а також контроль смаку та консистенції. Особливу увагу слід приділити технології приготування страв з картоплі, овочів, грибів, круп, бобових і макаронних виробів, оскільки від цього залежить якість і харчова цінність продукції. Доцільно поглибити знання щодо приготування страв з м'яса, субпродуктів, риби та морепродуктів, звертаючи увагу на способи теплового оброблення, маринування та запікання. Вивчаючи технології страв з яєць, сирів і

молочних продуктів, слід звертати увагу на техніку безпечного приготування та правильне зберігання. Рекомендується проаналізувати особливості виробництва холодних страв і закусок, солодких виробів, гарячих і прохолодних напоїв, а також борошняних і кондитерських виробів. Для закріплення матеріалу корисно самостійно скласти технологічні карти на декілька страв з різних груп продукції та визначити основні етапи виробництва.

Питання для самоконтролю

1. Які основні етапи технології приготування супів?
2. Які способи приготування соусів застосовують в закладах ресторанного бізнесу?
3. Які особливості оброблення картоплі, овочів та грибів перед приготуванням страв?
4. Які технологічні техніки використовують для приготування круп, бобових і макаронних виробів?
5. Які методи оброблення м'яса та субпродуктів застосовують у виробництві страв?
6. Які способи теплового оброблення використовують для риби та морепродуктів?
7. Які правила приготування страв з яєць, яєчних продуктів та сиру?
8. Які особливості виготовлення холодних страв і закусок?
9. Які принципи технології виробництва солодких страв і кондитерських виробів?
10. Яких технологічних вимог слід дотримувати під час приготування гарячих та прохолодних напоїв?

6.10 Моніторинг безпечності та якості сировини і продукції ресторанного господарства

Під час самостійного опрацювання теми доцільно детально вивчити поняття якості ресторанної продукції, звертаючи увагу на фізичні, хімічні, органолептичні та мікробіологічні показники. Рекомендується проаналізувати організацію контролю якості на різних стадіях виробництва, від приймання сировини до подавання готової продукції, та засоби її забезпечення. Особливу увагу слід приділити системі НАССР, принципам аналізу ризиків і критичних контрольних точок, а також ролі цієї системи у запобіганні харчовим небезпекам. Доцільно поглибити знання щодо програм-передумов, що забезпечують належні санітарні умови, облік і контроль виробничих процесів, а також навчання персоналу. Рекомендується розглянути практичні аспекти впровадження системи НАССР, зокрема документування, аудитом та моніторингом критичних контрольних точок. Для закріплення матеріалу корисно розробити приклад системи контролю якості для конкретного закладу ресторанного бізнесу.

Питання для самоконтролю

1. Що таке якість ресторанної продукції і які її основні показники?

2. Які етапи організації контролю якості продукції у закладі?
3. Що таке система HACCP і які її основні принципи?
4. Яке значення мають програми-передумови для забезпечення безпечності харчових продуктів?
5. Які види ризиків враховують при впровадженні HACCP?
6. Що таке критичні контрольні точки і як їх визначають?
7. Які документи супроводжують систему контролю якості у закладі?
8. Як проводять моніторинг і аудит критичних контрольних точок?
9. Які практичні заходи дозволяють запобігти харчовим небезпекам?
10. Яке значення навчання персоналу у впровадженні системи HACCP?

6.11 Організація обслуговування та раціональна організація праці в закладах ресторанного бізнесу

Під час самостійного опрацювання теми доцільно детально вивчити організацію обслуговування відвідувачів у закладах ресторанного господарства, зокрема з різними формами обслуговування та системами подавання страв. Рекомендується звернути увагу на стандарти сервісу, правила розташування гостей за столом, порядок приймання замовлень та взаємодію персоналу з відвідувачами. Особливу увагу слід приділити етикету та нормам поведінки за столом, зокрема правилам сервірування, користування столовими приборами та комунікування під час обслуговування. Доцільно поглибити знання щодо раціональної організації праці в закладах ресторанного господарства, зокрема планування робочого часу, розподілення обов'язків між співробітниками та контролювання виконання функцій. Рекомендується розглянути методи підвищення продуктивності праці, забезпечення безпеки та комфорту персоналу, а також оптимізування потоків обслуговування. Для закріплення матеріалу корисно скласти схему організації обслуговування гостей та робочих процесів у конкретному закладі.

Питання для самоконтролю

1. Які основні форми обслуговування застосовують у закладах ресторанного господарства?
2. Які стандарти якості обслуговування передбачені для персоналу закладу?
3. Яких правил розташування гостей за столом необхідно дотримуватися?
4. Які основні принципи приймання та оформлення замовлень?
5. Які правила етикету і поведінки за столом повинен знати обслуговуючий персонал?
6. Як правильно сервірувати стіл для різних типів страв?
7. Які принципи раціональної організації праці персоналу закладу?
8. Як проводять розподіл обов'язків між співробітниками кухні та залу?
9. Які методи підвищення продуктивності та ефективності роботи персоналу існують?

7 Підсумковий контроль

Підсумковий контроль проводять у вигляді екзамену після вивчення дисципліни за умови проходження здобувачем вищої освіти поточного та модульного контролів шляхом усної чи письмової відповіді на питання:

1. Класифікація підприємств ресторанного господарства.
2. Порядок організації та реєстрації підприємств ресторанного господарства.
3. Бізнес-план ресторану.
4. Основні групи приміщень закладу ресторанного господарства.
5. Інтер'єр та екстер'єр закладів ресторанного господарства.
6. Основні комунікаційні системи закладів ресторанного господарства.
7. Прибори, посуд, столова білизна та правила сервірування в ЗРГ.
8. Механічне, теплове, холодильне та торговельне устаткування ЗРГ.
9. Організація постачання закладів ресторанного господарства.
10. Організація складського і тарного господарства закладів ресторанного господарства.
11. Структура виробництва.
12. Організація роботи заготівельних цехів.
13. Організація роботи доготівельних цехів.
14. Планування виробництва у закладах ресторанного господарства.
15. Загальні принципи складання меню.
16. Нормативна та технологічна документація закладів ресторанного господарства.
17. Приймання продовольчої сировини і харчових продуктів.
18. Зберігання харчових продуктів.
19. Оброблення сировини та напівфабрикатів, виготовлення продукції.
20. Зберігання готової продукції.
21. Організація споживання готової продукції.
22. Класифікація та асортимент супів.
23. Класифікація та асортимент соусів.
24. Асортимент страв з картоплі, овочів та грибів.
25. Асортимент страв з круп, бобових і макаронних виробів.
26. Асортимент кулінарної продукції з м'яса та субпродуктів.
27. Асортимент страв з риби, нерибних морепродуктів та ракоподібних.
28. Асортимент кулінарної продукції з яєць, яєчних продуктів та сиру.
29. Асортимент холодних страв та закусок.
30. Асортимент солодких страв.
31. Асортимент гарячих та прохолодних напоїв.
32. Асортимент борошняних та кондитерських виробів.
33. Технологія виробництва супів.
34. Технологія виробництва соусів.
35. Технологія виробництва страв із картоплі, овочів та грибів.
36. Технологія виробництва страв із круп, бобових і макаронних виробів.

37. Технологія виробництва страв із м'яса та субпродуктів.
38. Технологія виробництва страв із риби, нерибних морепродуктів та ракоподібних.
39. Технологія виробництва страв із яєць, яєчних продуктів та сиру.
40. Технологія виробництва холодних страв та закусок.
41. Технологія виробництва солодких страв.
42. Технологія виробництва гарячих та прохолодних напоїв.
43. Технологія виробництва борошняних та кондитерських виробів.
44. Якість ресторанної продукції.
45. Організація контролю якості продукції.
46. Основні поняття та принципи системи HACCP.
47. Програми-передумови.
48. Практичні аспекти впровадження системи HACCP.
49. Організація обслуговування відвідувачів у закладах ресторанного господарства.
50. Правила етикету і норми поведінки за столом.
51. Рациональна організація праці в закладах ресторанного господарства.

Навчально-методичне видання

Технології в ресторанному господарстві [Текст] : методичні вказівки до самостійної роботи для здобувачів першого (бакалаврського) рівня освітньої програми «Харчові технології» галузі знань G Інженерія, виробництво та будівництво спеціальності G13 Харчові технології денної та заочної форм навчання / уклад. І. М. Дударев. Луцьк : ЛНТУ, 2026. 22 с.

Комп'ютерний набір та верстка:

І.М. Дударев.

Луцький національний технічний університет
Кафедра харчових технологій та хімії
43018 м. Луцьк, вул. Львівська, 75