

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ  
І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ**

Кафедра готельно-ресторанної справи та туризму

**ЗАТВЕРДЖЕНО**

Факультет економічний

“\_\_18\_\_” \_\_чervня\_2026 р.

**РОБОЧА ПРОГРАМА  
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

**КОНДИТЕРСЬКЕ ТА ПЕКАРСЬКЕ МИСТЕЦТВО**

Галузь знань J Транспорт та послуги

Спеціальність J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»

Освітня програма «Готельно-ресторанна справа»

Факультет Економічний

Розробники: Лариса ГОПКАЛО, доцент кафедри готельно-ресторанної справи та туризму, к.е.н.

Світлана ОЛЮНІНА, асистент кафедри готельно-ресторанної справи та туризму

Київ – 2026 р.

## Опис навчальної дисципліни «Кондитерське і пекарське мистецтво»

Дисципліна «Кондитерське і пекарське мистецтво» є однією із дисциплін вибіркової компоненти освітньої програми підготовки бакалаврів ісприяє задоволенню освітніх інтересів майбутніх фахівців й розвиткукомпетенцій, що полягають у засвоєнні знань пов'язаних із виробництвомкондитерських та хлібобулочних виробів, удосконаленням існуючих тарозробленням нових, більш ефективних технологічних процесів, організаціїтехнологічного процесу виготовлення кондитерської і пекарської продукції таздійсненням оцінки її якості. Слухачі дисципліни повинні навчитися активно використовувати знанняпри розробленні або удосконаленні технології харчових продуктів підвищеноїхарчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі,планувати та виконувати наукові розробки з вдосконаленням та розробленнямнових технологій продукції ресторанного господарства, проводити пошук таобробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її напрактиці. Навчальна дисципліна спрямована на формування різнобічно розвинутоїособистості, здатної практично використовувати весь спектр набутих знань таумінь для досягнення успіху в конкурентному середовищі готельно-ресторанного господарства.

<b>Галузь знань, спеціальність, освітня програма, освітній ступінь</b>		
Освітній ступінь	<i>бакалавр</i>	
Спеціальність	<i>І2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»</i>	
Освітня програма	<i>«Готельно-ресторанний бізнес»</i>	
<b>Характеристика навчальної дисципліни</b>		
Вид	<i>вибіркова</i>	
Загальна кількість годин	<i>120</i>	
Кількість кредитів ECTS	<i>4</i>	
Кількість змістових модулів	<i>2</i>	
Курсовий проект (робота) (за наявності)	<i>-</i>	
Форма контролю	<i>Екзамен</i>	
<b>Показники навчальної дисципліни для денної та заочної форм навчання</b>		
	денна форма навчання	заочна форма навчання
Рік підготовки (курс)	<i>3 курс</i>	<i>3 курс</i>
Семестр	<i>6</i>	<i>6</i>
Лекційні заняття	<i>30 год.</i>	<i>8 год.</i>
Практичні, семінарські заняття	<i>30 год.</i>	<i>10 год.</i>
Лабораторні заняття	<i>-</i>	<i>-</i>
Самостійна робота	<i>60 год.</i>	<i>102 год.</i>
Індивідуальні завдання	<i>-</i>	
Кількість тижневих аудиторних годин для денної форми навчання	<i>4 год.</i>	

## **1. Мета, компетентності та програмні результати навчальної дисципліни**

*Мета навчальної дисципліни* – формування у здобувачів вищої освіти системи знань, практичних умінь і творчих навичок з виготовлення класичних, авторських та інноваційних хлібобулочних і кондитерських виробів з урахуванням сучасних технологій, гастрономічних тенденцій, вимог безпеки, естетики подачі та специфіки ресторанного сервісу.

### *Завдання дисципліни:*

- ознайомити з класифікацією, характеристиками та технологією виготовлення основних груп пекарських і кондитерських виробів, включаючи традиційну, європейську, авторську й крафтову продукцію;
- сформуванати навички раціонального добору сировини, технологічного устаткування та режимів обробки, з урахуванням типу виробу, особливостей рецептури та бажаних органолептичних властивостей;
- навчити розробляти технологічні карти та технологічні процеси виробництва борошняних виробів у межах ресторанного формату;
- опанувати сучасні техніки і стилі оформлення пекарських і кондитерських виробів, включаючи айсинг, темперування шоколаду, глазурування, декорування натуральними компонентами;
- розвивати творче мислення та здатність до розробки власних рецептур і авторських рішень, що поєднують якість, естетику, автентичність та гастрономічну привабливість.

*Перелік навчальних дисциплін, які передують вивченню дисципліни «Кондитерське і пекарське мистецтво»:* «Безпека життєдіяльності та охорона праці», «Устаткування підприємств готельно-ресторанного господарства», «Гігієна та санітарія в галузі», «Ресторанна справа», «Технологія продукції ресторанного господарства».

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен набути таких компетентностей та програмних результатів:

### ***Інтегральна компетентність***

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

### ***Загальні компетентності (ЗК)***

ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

### ***Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК)***

СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності

СК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни

СК 05. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу

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

### **Програмні результати навчання (ПРН)**

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

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

ПРН 07. Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

ПРН 08. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг

## **1. Програма та структура навчальної дисципліни**

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин													
	денна форма							Заочна форма						
	тиж-ні	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	14	
<b>Змістовий модуль 1.</b>														
Тема 1. Загальна характеристика кондитерських виробів, принципи їх виробництва.	1	8	2	2			4	10	1					9
Тема 2. Сировина. Характеристика, властивості, роль у формуванні якості	1	8	2	2			4	11	1	1				9
Тема 3. Наукові основи тістоутворення	1	8	2	2			4	11	1	1				9
Тема 4. Технологія виробів із	1	8	2	2			4	11	1	1				9

дріжджового тіста.													
Тема5. Технологія напівфабрикатів із бісквітного та пісочного тіста, їх використання	1	8	2	2			4	11	1	1			9
Тема.6 Технологія напівфабрикатів із листкового, заварного та білково збивного тіста, їх використання.	1	9	2	2			5	11		1			10
Тема7. Технологія напівфабрикатів із пряничного тіста, їх використання. Кексові та крихтові напівфабрикати	1	9	2	2			5	11		1			10
Разом за змістовим модулем		58	14	14			30	76	5	6			65
<b>Змістовий модуль 2.</b>													
Тема8. Технології оздоблювальних напівфабрикатів, їх використання.	2	15	4	4			7	11	1	1			9
Тема 9. Технології Виготовлення тортів, тістечок, рулетів, печива.	2	15	4	4			7	11		1			9
Тема10. Технологія кондитерських і хлібобулочних виробів спеціального призначення.	2	16	4	4			8	11	1	1			9
Тема11. Національні борошняні і кондитерські вироби.	2	16	4	4			8	12	1	1			10

Разом за змістовим модулем	62	16	16			30	45	3	4			37
Усього годин	120	30	30			60	120	8	10			100

### 3. Теми лекцій

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1.	Тема 1. Загальна характеристика кондитерських виробів, принципи їх виробництва.	2
2.	Тема 2. Сировина. Характеристика, властивості, роль у формуванні якості	2
3.	Тема 3. Наукові основи тістоутворення	2
4.	Тема 4. Технологія виробів із дріжджового тіста	2
5.	Тема 5. Технологія напівфабрикатів із бісквітного та пісочного тіста, їх використання	2
6.	Тема 6. Технологія напівфабрикатів із листкового, заварного та білково збивного тіста, їх використання	2
7.	Тема 7. Технологія напівфабрикатів із пряничного тіста, їх використання. Кексові та крихтові напівфабрикати	2
8.	Тема 8. Технології оздоблювальних напівфабрикатів, їх використання.	4
9.	Тема 9. Технології виготовлення тортів, тістечок, рулетів, печива.	4
10.	Тема 10. Технологія кондитерських і хлібобулочних виробів спеціального призначення	4
11.	Тема 11. Національні борошняні і кондитерські вироби	4
	<b>Разом</b>	<b>30</b>

### 4. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Загальна характеристика кондитерських виробів, принципи їх виробництва.	2
2	Сировина. Характеристика, властивості, роль у формуванні якості	2
3	Наукові основи тістоутворення	2
4	Технологія виробів із дріжджового тіста.	2
5	Технологія напівфабрикатів із бісквітного та пісочного тіста, їх використання	2
6	Технологія напівфабрикатів із листкового, заварного та білково збивного тіста, їх використання.	2
7	Технологія напівфабрикатів із пряничного тіста, їх використання. Кексові та крихтові напівфабрикати	2
8	Технології оздоблювальних напівфабрикатів, їх використання	4
9	Технології виготовлення тортів, тістечок, рулетів, печива.	4
10	Технологія кондитерських і хлібобулочних виробів спеціального призначення	4
11	Національні борошняні і кондитерські вироби	4
	<b>Разом</b>	<b>30</b>

## 5. Теми самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Загальна характеристика кондитерських виробів, принципи їх виробництва.	4
2	Сировина. Характеристика, властивості, роль у формуванні якості	4
3	Наукові основи тістоутворення	4
4	Технологія виробів із дріжджового тіста.	4
5	Технологія напівфабрикатів із бісквітного та пісочного тіста, їх використання	4
6	Технологія напівфабрикатів із листового, заварного та білково збивного тіста, їх використання.	5
7	Технологія напівфабрикатів із пряничного тіста, їх використання. Кексові та крихтові напівфабрикати	5
	Технології оздоблювальних напівфабрикатів, їх використання.	7
	Технології виготовлення тортів, тістечок, рулетів, печива.	7
	Технологія кондитерських і хлібобулочних виробів спеціального призначення.	8
	Національні борошняні і кондитерські вироби.	8
	<b>Разом</b>	<b>60</b>

### 5. Засоби діагностики результатів навчання:

- екзамен;
- модульні тести;
- захист практичних робіт;
- інші види (презентаційний матеріал).

### 6. Методи навчання:

- словесний метод (лекція, дискусія, співбесіда тощо);
- практичний метод (практичні заняття);
- наочний метод (метод ілюстрацій, метод демонстрацій);
- робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування, анотування, рецензування, складання реферату);
- відеометод (дистанційні мультимедійні, веб-орієнтовані тощо);
- самостійна робота (виконання завдань);

### 8. Методи оцінювання.

- екзамен;
- усне або письмове опитування;
- модульне тестування;
- захист практичних робіт;
- презентації

**8. Розподіл балів**, які отримують здобувачі вищої освіти. Оцінювання знань здобувача вищої освіти відбувається за 100-бальною шкалою і переводиться

в національні оцінки згідно з табл. 1 чинного «Положення про екзамени та заліки у НУБіП України»

### 8.1. Розподіл балів за видами навчальної діяльності

Тема	Результати навчання	Оцінювання
<b>6 семестр</b>		
<b>Змістовий модуль 1</b>		
ПР. 1. Загальна характеристика кондитерських виробів, принципи їх виробництва	ПРН 2, 5, 8,13 Знати загальну характеристику кондитерських виробів, принципи їх виробництва.	8
ПР.2. Сировина. Характеристика, властивості, роль у формуванні якості	Знати критерії оцінки та вміти оцінити якість основної та додаткової сировини з огляду використання для виробництва різних видів напівфабрикатів кондитерського виробництва.	9
ПР. 3. Наукові основи тістоутворення	Знати наукові основи тістоутворення та вміти використати на практиці знання щодо проходження біохімічних, колоїдних процесів під час виробництва різних видів тіста.	8
ПР.4. Технологія виробів із дріжджового тіста	Знати особливості приготування тіста опарним і безопарним способами та вміти використати на практиці знання щодо проходження біохімічних, колоїдних процесів під час виробництва дріжджового тіста.	9
ПР.5. Технологія напівфабрикатів із бісквітного та пісочного тіста, їх використання	Знати особливості приготування напівфабрикатів із бісквітного та пісочного тіста та вміти використати знання на практиці.	8
ПР 6. Технологія напівфабрикатів із листкового, заварного та білково-збивного тіста, їх використання	Знати особливості приготування напівфабрикатів із листкового, заварного та білково-збивного тіста та вміти використати знання на практиці.	9
ПР 7. Технологія напівфабрикатів із пряничного тіста, їх використання. Кексові та крихтові напівфабрикати	Знати особливості приготування напівфабрикатів із пряничного тіста та вміти використати знання на практиці. Знати особливості приготування кексових і крихтових напівфабрикатів.	9
<i>Самостійна робота</i> Загальна характеристика кондитерських виробів, принципи їх виробництва. Сировина. Характеристика, властивості, роль у формуванні якості. Наукові основи тістоутворення. Технологія виробів із дріжджового тіста. Технологія напівфабрикатів із бісквітного та пісочного тіста, їх використання. Технологія напівфабрикатів із листкового, заварного та білково збивного тіста, їх використання. Технологія напівфабрикатів із пряничного тіста, їх використання. Кексові та крихтові напівфабрикати.		10
Модульна контрольна робота 1.		30
<b>Всього за модулем 1</b>		<b>100</b>

<b>Змістовий модуль 2</b>		
ПР.6. Особливості виготовлення ферментованих овочів в умовах міні-виробництв. Продуктові розрахунки	ПРН 7, 12, 15, 18, 19 Знати особливості технології оздоблювальних напівфабрикатів (цукрових сиропів, глазури, помади, кремів, марципанів) та їх використання. Знати особливості технології виготовлення тортів, тістечок, рулетів, печива з використанням різних видів оздоблювальних напівфабрикатів. Знати технологічні особливості кондитерських і хлібобулочних виробів спеціального призначення залежно від складових компонентів. Знати асортимент та особливості технології національних кондитерських виробів.	12
ПР.7. Особливості виготовлення маринадів в умовах міні-виробництв. Продуктові розрахунки		12
ПР.8. Особливості виготовлення конфітурів, джемів та варення в умовах міні-виробництв. Продуктові розрахунки		12
ПР. 9. Особливості виготовлення цукатів в умовах міні-виробництв. Продуктові розрахунки		12
ПР. 10. Особливості виробництва безалкогольних напоїв в умовах міні-виробництв. Продуктові розрахунки		12
<i>Самостійна робота.</i> Технології оздоблювальних напівфабрикатів, їх використання. Технології виготовлення тортів, тістечок, рулетів, печива. Технологія кондитерських і хлібобулочних виробів спеціального призначення. Національні борошняні і кондитерські вироби.		10
Модульна контрольна робота 2.		30
<b>Всього за модулем 2</b>		<b>100</b>
<b>Навчальна робота</b>	<b><math>(M1 + M2)/2 * 0,7 \leq 70</math></b>	
<b>Разом за семестр</b>		<b>70</b>
<b>Екзамен</b>		<b>30</b>
<b>Всього за курс</b>		<b>100</b>

## 8.2. Шкала оцінювання знань здобувача вищої освіти

Рейтинг здобувача вищої освіти, Бали	Оцінка національна та результати складання	
	екзаменів	заліків
90-100	відмінно	зараховано
74-89	добре	
60-73	задовільно	
0-59	незадовільно	не зараховано

### 8.3. Політика оцінювання

<b>Політика щодо дедлайнів та перескладання</b>	Пропущенні практичні заняття повинні бути відпрацьовані самостійно, виконані роботи здаються через навчальний портал університету на перевірку викладачу. Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання модулів відбувається із дозволу лектора за наявності поважних причин (н-д, лікарняний).
<b>Політика щодо академічної доброчесності</b>	Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Індивідуальні завдання (есе, презентації тощо), що передбачають роботу з джерелами, повинні мати коректні текстові посилання на першоджерело.
<b>Політика щодо відвідування</b>	Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись індивідуально (в он-лайн формі за погодженням із деканом факультету).

### 9. Навчально-методичне забезпечення

- електронний навчальний курс навчальної дисципліни (на навчальному порталі НУБіП України eLearn –
- <https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=5305>
- конспекти лекцій та їх презентації (в електронному вигляді);
- підручники, навчальні посібники, практикуми;
- методичні матеріали щодо вивчення навчальної дисципліни для здобувачів вищої освіти денної та заочної форм здобуття вищої освіти.

### 10. Рекомендовані джерела інформації

1. Технологія борошняних кондитерських і хлібобулочних виробів / за заг.ред. Лисюк Г.М.: навч.посібник. К.: Університетська книга, 2023. 466 с.
2. Лебединець В., Сирохман І. Асортимент та якість кондитерських виробів. К.: Центр навчальної літератури, 2020. 634 с.
3. Максимець О.Б., Максимець В.Л. Технологія кондитерських виробів (торти, тістечка, цукерки): навч. посібник. К.: Каравела, 2021. 168 с.
4. Павлов О.В. Збірник рецептур борошняних кондитерських і здобних булочних виробів. К.: Профкнига, 2023. 340 с.
5. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів ресторанного господарства / Шалимінов О., Дченко Т., Кравченко Л.: К.: Арій, 2022. 992 с.
6. Ростовський В.С. Збірник рецептур: навч. посібник. К.: Центр учбової літератури, 2022. 324 с.
7. Сфера послуг. Готельна справа : словник Том 2 / Укладачі Л.М. Гопкало, С.В. Мельниченко, І.П. Кудінова, О.Б. Моргулець, С.І. Мосіюк, В.В. Самсонова, Л.І. Шкварун – К. : НУБіП України, 2025. – 403 с.