

Міністерство освіти і науки України  
Український державний університет імені Михайла Драгоманова

**«ЗАТВЕРДЖЕНО»**

на засіданні Вченої ради УДУ імені  
Михайла Драгоманова

«15» листопада 2024 р.

Протокол № 15  
Проректор з навчально-методичної

роботи  
Проф. Вернигуб Р.М.



## **ПРОГРАМА**

навчальної дисципліни

### **ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКЦІЇ ПІДПРИЄМСТВ ХАРЧУВАННЯ**

освітньо-професійної програми **Професійна освіта. Харчові технології та інжиніринг підприємств харчової промисловості**  
галузі знань **01 Освіта/Педагогіка**  
спеціальності **015.37 Професійна освіта. Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології**

**першого (бакалаврського) рівня вищої освіти**

Шифр за навчальним планом **ПП2.16**

Київ 2024

УДК 378.091.214:640.4]:641

**Розробник програми:**

**Зубар Надія Миколаївна**, кандидат технічних наук, доцент, професор кафедри інженерії та технологій виробництва Українського державного університету імені Михайла Драгоманова

**Рецензенти:**

**Шмалей Світлана Вікторівна**, доктор педагогічних наук, професор, професор кафедри інженерії та технологій виробництва Українського державного університету імені Михайла Драгоманова

**Калакура Марія Михайлівна**, кандидат технічних наук, професор, професор кафедри технології харчування Відкритого міжнародного університету розвитку людини «Україна».

Обговорено та рекомендовано до друку на засіданні Науково-методичної ради УДУ імені Михайла Драгоманова «27» листопада 2024 року, протокол № 6 .

Голова НМР Роман Вернидуб



УДК 378.091.214:640.4]:641  
©Видавництво УДУ  
імені Михайла Драгоманова, 2024  
© Зубар Н.М., 2024

## I. ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА

Програма нормативної навчальної дисципліни «Технологія продукції підприємств харчування» складена відповідно до освітньо-професійної програми «Професійна освіта. Харчові технології та інжиніринг підприємств харчової промисловості» спеціальності 015.37 Професійна освіта. Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології першого бакалаврського рівня вищої освіти галузі знань 01 Освіта/Педагогіка.

**Предмет** вивчення навчальної дисципліни є загальні принципи технологічних процесів виробництва та реалізації кулінарної і кондитерської продукції, напоїв з визначеними властивостями і якістю.

**Міждисциплінарні зв'язки:** Вивчення навчальної дисципліни «Технологія продукції підприємств харчування» базується на знаннях, які студенти отримали після вивчення дисциплін циклу науково-предметної підготовки: хімії, фізики, вищої математики, інженерної та комп'ютерної графіки. Найбільшою мірою дисципліна «Технологія продукції підприємств харчування» опирається на теоретичні знання і практичні навички, сформовані при вивченні дисциплін: «Основи фундаментальних дисциплін», «Теоретичні основи харчових виробництв» та інші.

Знання, отримані при вивченні дисципліни, можуть бути використані у процесі вивчення таких дисциплін: «Стандартизація та сертифікація, «Управління якістю харчових продуктів з основами НАССР». та написання курсових і бакалаврських робіт.

### **Мета і завдання навчальної дисципліни**

Метою викладання навчальної дисципліни «Технологія продукції підприємств харчування» є формування системи знань, практичних умінь і навичок з наукових основ виробництва і реалізації кулінарної продукції та вмінням діагностувати якість технологічних процесів та виробленої продукції.

**Основними завданнями** вивчення дисципліни «Технологія продукції підприємств харчування» є:

- дослідження закономірностей формування асортименту кулінарної продукції закладів ресторанного господарства та визначення перспектив його розвитку;
- вивчення технологічних процесів виробництва кулінарної продукції закладів ресторанного господарства та управління ними з метою забезпечення якості та безпеки готової продукції;
- ознайомлення із сучасними вимогами до дизайну та презентації кулінарної продукції.

**Основні результати навчання і компетентності** згідно з вимогами освітньо-професійної програми:

<b>Результати навчання</b>	<b>Компетентності</b>
<p>ПР27. Організувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.</p>	<p>ФК 12. Здатність виконувати розрахунки технологічних процесів на підприємствах харчування.</p> <p>ФК16. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.</p>

## **II. ОРІЄНТОВНИЙ ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН**

На вивчення навчальної дисципліни «Технологія продукції підприємств харчування» відводиться 6 кредитів ЄКТС 180 годин.

№ з/п	Назва модулів і тем	Кількість годин					
		Всього	Аудиторні години				Самостійна робота
			Всього аудиторн	Лекції	Практичні	Лабораторні	
<b>3 семестр</b>							
	<b>Модуль I. Технологія кулінарної продукції із продуктів рослинного походження</b>	<b>90</b>	<b>50</b>	<b>18</b>		<b>32</b>	<b>40</b>
1.	<b>Тема 1.1.</b> Характеристика технологічного процесу виробництва кулінарної продукції	6	2	2			4
2.	<b>Тема 1.2.</b> Технологічні принципи виробництва та забезпечення якості кулінарної продукції	6	2	2			4
3.	<b>Тема 1.3.</b> Технологія універсальних напівфабрикатів	6	2	2			4
4.	<b>Тема 1.4.</b> Технологія соусів	12	8	2		6	4
5.	<b>Тема 1.5.</b> Технологія супів	14	8	2		6	6

№ з/п	Назва модулів і тем	Кількість годин					
		Всього	Аудиторні години				Самостійна робота
			Всього аудиторн	Лекції	Практичні	Лабораторн	
6.	<b>Тема 1.6.</b> Технологія кулінарної продукції з овочів, плодів та грибів	14	8	2		6	6
7.	<b>Тема 1.7.</b> Технологія кулінарної продукції з круп, бобових, макаронних виробів та борошна	12	8	2		6	4
8.	<b>Тема 1.8.</b> Технологія холодних страв і закусок	12	8	2		6	4
9.	<b>Тема 1.9.</b> Технологія страв з молока, яєць та продуктів їх переробки	8	4	2		2	4
	<i>4 семестр</i>						
	<b>Модуль II. Технологія кулінарної продукції із продуктів тваринного походження</b>	<b>90</b>	<b>46</b>	<b>14</b>		<b>32</b>	<b>44</b>
1.	<b>Тема 2.1.</b> Технологія страв та кулінарних виробів з м'яса, м'ясопродуктів та диких тварин	27	16	4		12	11
2.	<b>Тема 2.2.</b> Технологія кулінарної продукції з птиці, кролика, пернатої дичини	21	10	4		6	11
3.	<b>Тема 2.3.</b> Технологія страв та кулінарних виробів з риби та морепродуктів	23	12	4		8	11
4.	<b>Тема 2.4.</b> Технологія десертів та напоїв	19	8	2		6	11
	<b>Разом</b>	<b>180</b>	<b>96</b>	<b>32</b>		<b>64</b>	<b>84</b>

### **III. ЗМІСТ ДИСЦИПЛІНИ**

#### **Модуль I. Технологія кулінарної продукції із продуктів рослинного походження**

##### ***Тема 1.1. Характеристика технологічного процесу виробництва кулінарної продукції***

Соціально-економічна сутність технологічного процесу виробництва кулінарної продукції. Науково-технічна політика в галузі здорового харчування. Пріоритетні напрями технологічних та наукових досліджень на сучасному етапі. Мотивація та цілеспрямованість у вивченні дисципліни «Технологія продукції підприємств харчування». Предмет і завдання дисципліни «Технологія продукції підприємств харчування». Взаємозв'язок дисциплін та інтеграція знань.

Поняття про технологію, технологічний процес виготовлення кулінарної продукції. Поняття виробничого та технологічного процесів виробництва кулінарної продукції. Поняття про сировину, кулінарну продукцію, страви, меню. Характеристика та класифікація кулінарної продукції за сукупними ознаками.

##### ***Тема 1.2. Технологічні принципи виробництва та забезпечення якості кулінарної продукції***

Науково-технічна політика в галузі здорового харчування. Пріоритетні напрями технологічних та наукових досліджень на сучасному етапі. Мотивація та цілеспрямованість у вивченні дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства».

Загальна характеристика виробничого та технологічного процесів виробництва кулінарної продукції у закладах ресторанного господарства.

Технологічні концепції та принципи створення продукції ресторанного господарства із заданими властивостями.

Поняття, характеристика та класифікація кулінарної продукції за сукупними ознаками. Якість продукції ресторанного господарства: визначання, показники якості, основні принципи її формування. Функціонально-технологічні властивості сировини, рецептурної суміші, напівфабрикатів, їх роль в формуванні якості кулінарної продукції. Законодавча база регулювання якості кулінарної продукції. Характеристика технологічної документації

Основи проектування та моделювання рецептурного складу та технологічного процесу виробництва кулінарної продукції: теоретичні та практичні передумови, основні етапи.

### ***Тема 1.3. Технологія універсальних напівфабрикатів***

Визначення “універсальні напівфабрикати”, класифікація за сукупними ознаками.

Принципові технологічні схеми виробництва бульйонів, відварів, пасеровок.

Апаратурне оформлення процесів, управління технологічними процесами та якістю продукції.

Обґрунтування умов та термінів зберігання та реалізації універсальних напівфабрикатів; вимоги до якості, види браку, способи його усунення на різних етапах технологічного процесу.

### ***Тема 1.4. Технологія соусів***

Характеристика харчової, технологічної та економічної цінності соусів, класифікація за сукупними ознаками. Закономірності формування асортименту, генеалогічна таблиця соусів.

Склад соусів. Компоненти для приготування основи соусу. Смакові добавки та наповнювачі соусів. Основні методи приготування соусів: методи створення консистенції, підвищення харчової цінності, інтенсифікації смаку, корекції саку, кольору, запаху, консистенції. Правила соусної композиції. Тенденції сучасної моди у використанні соусів.

Характеристика технологічного процесу приготування соусів. Управління технологічними процесами виробництва та якістю соусів. Теоретичне обґрунтування умов, режимів виробництва та використання соусів. Загальні принципи підбору та презентації соусів у стравах. Обґрунтування вимог до якості, умов і термінів виробництва і реалізації соусів.

### ***Тема 1.5. Технологія супів***

Роль супів у харчуванні. Класифікація супів за сукупними ознаками.

Загальна схема технологічного процесу виробництва супів, теоретичне обґрунтування окремих його стадій, формування технологічних властивостей і показників якості.

Особливості технології супів за групами. Перспективи розвитку асортименту та сучасні технології супів для різних типів закладів ресторанного господарства і різних категорій споживачів.

Технологічні принципи кулінарного дизайну і презентації супів. Обґрунтування вимог до якості, умов і термінів їх виробництва і реалізації.

### ***Тема 1.6. Технологія кулінарної продукції з овочів, плодів та грибів***

Характеристика властивостей овочів, плодів та грибів як об'єктів для виготовлення кулінарної продукції. Харчова та фізіологічна цінність кулінарної продукції з овочів, плодів, грибів.

Механічна кулінарна обробка овочів, плодів та грибів. Кулінарне використання напівфабрикатів з овочів, плодів та грибів. Обґрунтування вимог до якості напівфабрикатів, умови та терміни їх зберігання та реалізації.

Загальна характеристика способів та видів теплового оброблення напівфабрикатів з овочів, теоретичне обґрунтування параметрів. Фактори, що впливають на інтенсивність процесів.

Класифікація страв та кулінарних виробів з овочів, плодів, грибів за сукупними ознаками. Особливості технологічного процесу виробництва страв та кулінарних виробів із овочів, плодів та грибів. Перспективи розвитку асортименту та сучасні технології кулінарної продукції з овочів, плодів, грибів.

Особливості кулінарного дизайну і презентації страв з овочів, грибів. Обґрунтування вимог до якості, умов зберігання кулінарної продукції з овочів.

### ***Тема 1.7. Технологія кулінарної продукції з круп, бобових, макаронних виробів та борошна***

Загальна характеристика функціонально-технологічних властивостей сировини, способи і режими її оброблення для виробництва страв і кулінарних виробів, їхній вплив на якість готової продукції; сутність фізико-хімічних процесів, що обумовлюють формування якості готової продукції.

Механічна кулінарна обробка круп, бобових. Класифікація страв та кулінарних виробів з круп та бобових за сукупними ознаками. Особливості технологічного процесу виробництва страв та кулінарних виробів із круп, та бобових. Перспективи розвитку асортименту та сучасні технології кулінарної продукції з круп та бобових.

Особливості кулінарного дизайну і презентації страв з круп та бобових. Обґрунтування вимог до якості, умов зберігання кулінарної продукції з круп та бобових.

Характеристика, технологічне призначення кулінарної продукції з борошна. Технологічні властивості сировини, їхній вплив на якість борошняних кулінарних виробів і страв. Теоретичне обґрунтування процесу формування різних видів тіста.

Характеристика асортименту кулінарної продукції з різних видів тіста. Особливості способів теплової обробки напівфабрикатів з борошна, режими та параметри процесу. Характеристика технологічних процесів виробництва напівфабрикатів із прісного і дріжджового тіста.

Перспективи розвитку асортименту та сучасні технології кулінарної продукції з борошна. Управління технологічними процесами та якістю готової продукції.

Особливості кулінарного дизайну і презентації страв з борошна. Обґрунтування вимог до якості, умов зберігання кулінарної продукції з борошна.



## ***Тема 1.8. Технологія холодних страв і закусок***

Загальна характеристика холодних страв та закусок, значення у харчуванні. Класифікація холодних страв, холодних та гарячих закусок, закономірності формування асортименту.

Технологічні прийоми підготовки овочевих, рибних, м'ясних і гастрономічних продуктів до холодних страв та закусок. Особливості технології холодних страв, холодних та гарячих закусок за групами. Перспективи розвитку асортименту, сучасні технології холодних страв та закусок для різних типів закладів ресторанного господарства і категорій споживачів.

Технологічні особливості виробництва холодних страв і закусок для спеціальних заходів. Технологічні правила і прийоми кулінарного дизайну і презентації холодних страв, холодних та гарячих закусок. Обґрунтування вимог до якості, умов і термінів виробництва і реалізації.

## ***Тема 1.9. Технологія страв з молока, яєць та продуктів їх переробки***

Загальна характеристика кулінарної продукції з молока, яєць та продуктів їх переробки, значення у харчуванні. Класифікація страв та кулінарних виробів з молока, яєць та продуктів їх переробки за сукупними ознаками.

Особливості технології страв і кулінарних виробів з молока та кисломолочних продуктів.

Асортимент страв з яєць та яєчних продуктів. Особливості технологічного процесу оброблення сировини. Характеристика технологічних процесів виробництва готової продукції: теоретичне обґрунтування параметрів процесу. Технологічні правила і прийоми кулінарного дизайну і презентації страв з молока та яєць. Обґрунтування вимог до якості, умов і термінів виробництва і реалізації.

## **Модуль II. Технологія кулінарної продукції із продуктів тваринного походження**

### ***Тема 2.1. Технологія страв та кулінарних виробів з м'яса, м'ясопродуктів та диких тварин***

Характеристика функціонально-технологічних властивостей та вимоги до якості різних видів м'ясної сировини.

Класифікація, асортимент напівфабрикатів з м'ясної сировини за сукупними ознаками, технологічне призначення. Принципова схема технологічного процесу виробництва напівфабрикатів з м'яса, м'ясопродуктів, м'яса диких тварин та їх кулінарне використання. Використання напівфабрикатів, виготовлених харчовими виробництвами. Технологія оброблення і використання субпродуктів. Обґрунтування вимог

до якості, умов і термінів виробництва і реалізації напівфабрикатів з м'ясної сировини.

Класифікація страв та кулінарних виробів з м'яса, м'ясопродуктів та м'яса диких тварин за сукупними ознаками, значення у харчуванні. Теоретичне обґрунтування способів та параметрів теплового оброблення напівфабрикатів з м'яса. Загальна характеристика технології та асортименту страв і кулінарних виробів з м'яса, м'яса диких тварин та субпродуктів. Сучасні технології страв з м'яса та субпродуктів. Загальні вимоги до кулінарного дизайну і презентації страв і кулінарних виробів з м'яса. Принципи підбору соусів, гарнірів і інших допоміжних компонентів до них.

Технологія кулінарної продукції з м'яса для спеціальних заходів. Обґрунтування вимог до якості, умов і термінів виробництва і реалізації продукції з м'яса та субпродуктів.

### ***Тема 2.2. Технологія кулінарної продукції з птиці, кролика, пернатої дичини***

Загальна характеристика сировини за сукупними ознаками, її функціонально-технологічні властивості. Особливості оброблення різних видів птиці, пернатої дичини, кролів. Принципова схема технологічного процесу виробництва напівфабрикатів, їхня класифікація та технологічне призначення. Обґрунтування вимог до якості, умов і термінів виробництва і реалізації напівфабрикатів з птиці, пернатої дичини, кролів.

Асортимент, класифікація страв і кулінарних виробів з птиці, пернатої дичини, кролів за сукупними ознаками. Особливості теплової обробки напівфабрикатів з птиці, режими та параметри процесу. Управління технологічними процесами та якістю готової продукції. Сучасні технології страв з птиці та дичини. Кулінарна продукція з птиці та дичини для спеціальних заходів. Правила кулінарного дизайну і презентації страв і кулінарних виробів, гарніри і соуси до них.

Обґрунтування вимог до якості, умов і термінів виробництва і реалізації кулінарної продукції з птиці, пернатої дичини і кролів.

### ***Тема 2.3. Технологія страв та кулінарних виробів з риби та морепродуктів***

Характеристика функціонально-технологічних властивостей гідробіонтів, значення у харчуванні. Класифікація та асортимент напівфабрикатів з гідро біонтів. Принципова схема технологічного процесу виробництва напівфабрикатів з гідробіонтів, їх кулінарне використання. Обґрунтування вимог до якості, умов і термінів виробництва і реалізації напівфабрикатів з гідробіонтів.

Формування асортименту, класифікація страв та кулінарних виробів з гідробіонтів за сукупними ознаками. Характеристика способів теплової обробки напівфабрикатів з гідробіонтів, режимів та параметрів процесу.

Технології страв і кулінарних виробів із гідробіонтів, сучасні напрямлення. Технологія кулінарної продукції з гідробіонтів для спеціальних заходів. Вимоги до якості, правила та прийоми кулінарного дизайну і презентації кулінарної продукції з гідробіонтів, гарніри і соуси до них. Обґрунтування вимог до якості, умов і термінів виробництва і реалізації кулінарної продукції з гідробіонтів.

#### *Тема 2.4. Технологія десертів та напоїв*

Загальна характеристика, значення у харчуванні та класифікація десертної продукції за сукупними ознаками, закономірності формування асортименту.

Характеристика сировини, обґрунтування способів і режимів її оброблення. Використання стабілізаторів, піноутворювачів, драглеутворювачів, загусників.

Принципова технологічна схема виробництва десертів за групами. Перспективи розвитку асортименту та сучасні технології десертів. Правила кулінарного дизайну і презентації десертів. Обґрунтування вимог до якості, умов і термінів виробництва і реалізації.

Використання десертної продукції промислового виробництва в закладах ресторанного господарства.

Роль напоїв у харчуванні. Класифікація напоїв за сукупними ознаками, закономірності формування асортименту.

Технологічна характеристика основних компонентів і добавок, що використовуються у приготуванні напоїв, обґрунтування способів її підготовки.

Особливості технологічних процесів виробництва окремих груп напоїв: холодних, гарячих. Перспективи розвитку асортименту і сучасні технології напоїв.

Технологічні принципи кулінарного дизайну і презентації напоїв. Обґрунтування вимог до якості, умов і термінів виробництва і реалізації.

#### **IV. Засоби діагностики успішності навчання**

**Вхідний контроль** проходить у письмовій формі і представляє собою набір тестових завдань, за допомогою яких здійснюється перевірка базових знань, необхідних для подальшого вивчення навчальної дисципліни «Технологія продукції підприємств харчування».

**Контроль під час аудиторних занять**, основними формами якого є дискусія, тестування та обговорення теоретичного матеріалу, що передую виконанню лабораторних робіт, виконання та захист лабораторних робіт.

**Контроль самостійної роботи студентів**, основними видами якого є оцінювання доопрацювання додаткових джерел інформації, презентацій, вирішення ситуаційних завдань.

Вивчення змістового модуля навчальної програми закінчується *модульною контрольною роботою*, яка вміщує навчально-контролюючі тести.

#### **У. Форма підсумкового контролю успішності навчання**

Підсумкова атестація з навчальної дисципліни «Технологія продукції підприємств харчування» проводиться на завершальному етапі її вивчення у формі *екзамену*.

Поточна успішність – 60 балів, екзамен – 40 балів.

## **VI. Інформаційні джерела для вивчення дисципліни**

### **6.1. Нормативна література:**

1. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів: Для підприємств громад. харчування всіх форм власності /О.В.Шалимінов, Т.П. Дяченко, Л.О. Кравченко та інш. – К.: А.С.К., 2002. – 848 с.
2. Сборник рецептур мучных кондитерських и булочных изделий для предприятий общественного питания. – Стб.: ПРОФИКС, 2006. – 296с.
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий обществ.питания / Авт.-сост. А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.; ООО «Издательство Арий», М.: ИКТЦ «Лада», 2010.– 680с.
4. Сборник технологически карт на блюда и кулинарные изделия для предприятий ресторанного хозяйства: Нормат.вид /авт.-сост. А.М. Беляев. – К.: Изд-во «А.С.К.», 2011. – 1248 с.

### **6.2. Основна література:**

5. Энциклопедия питания: в 10 т. / под. общ. ред. А. И. Черевко, В. М. Михайлова. Т.7. Технология кулинарной продукции; сост. Н. Г. Гринченко и др. – Х. : Мир книг, 2016. – 543 с.
6. Захарчук В. Г., Кунділовська Т. А., Гайдукович Г. Є. Технологія продукції ресторанного господарства: навч. посіб. – Одеса: ОНЕУ, Атлант ВОІ СОІУ, 2016 р. – 479 с.).
7. Технологія продукції ресторанного господарства [Текст] : підручник / А. Д. Салавеліс, С. Л. Колесніченко, Ю. О. Козонова, С. О. Поплавська. – Одеса : Освіта України, 2017. – 312 с. Режим доступа: [https://card-file.onaft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/3322/1/Tekhnolohi\\_produkts.pdf](https://card-file.onaft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/3322/1/Tekhnolohi_produkts.pdf)
8. Технологія продукції ресторанного господарства: підручник /А. Доценко, В. Губеня, О Кирпичинкова, В Кочерга. – К.: Видавничий дім «Кондор», 2019. – 292 с.
9. Технологія борошняних кондитерських виробів: навч.посіб. / С. Олейник, О. Самохвалова, З. Кучерук. – ФОП Брові О.В., 2017. – 572 с.

### **6.3. Додаткова література:**

10. Технологія кондитерського виробництва: навч. посіб. /О. Макарова, К. Йоргачова, Л. Гордиенко. – Одеса: ОНАХТ, 2011. – 208 с.
11. Технологія борошняних кондитерських і хлібобулочних виробів: навч. посіб. / О. Самохвалова, С. Кучер, Г. Лисюк. – Київ: Видавництво «Університетська освіта», 2019. – 464 с.
12. Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів. Абетка кондитерського мистецтва: навч. посіб. / В. Ростовський. – Київ: Видавництво «Кондор», 2018. – 497 с.

### **6.4. Інформаційні ресурси:**

- ✓ Журнал «Ресторатор» – Режим доступа: <https://www.restorator.ua/news>
- ✓ Журнал «Рестораторшеф» – Режим доступа: <https://restorator.chef.ru/>
- ✓ Тренінгів портал «Ресторатор Україна» – Режим доступа: <https://www.trn.ua/companies/2599/>