

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПЕРВОМАЙСЬКИЙ ІНДУСТРІАЛЬНО-ПЕДАГОГІЧНИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ
(ППФК)
Циклова комісія професійної освіти

ЗАТВЕРДЖЕНО

Наказ в. о. директора ППФК
від 01.09.2025 № 88

ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА КУЛІНАРНОЇ ПРОДУКЦІЇ

Програма навчальної дисципліни

підготовки	<i>фахових молодших бакалаврів</i>
галузі знань	<i>A Освіта</i>
спеціальності	<i>A5 Професійна освіта (за спеціалізаціями)</i>
спеціалізації	<i>A5.37 Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології</i>
освітньо-професійної програми	<i>Професійна освіта (Харчові технології) (зі змінами, 2025)</i>
код ОК в ОПП	ОК 17

Програма навчальної дисципліни «*Технологія виробництва кулінарної продукції*» освітньо-професійної програми «*Професійна освіта (Харчові технології)*» (зі змінами, 2025) спеціальності *A5 Професійна освіта (за спеціалізаціями)*, спеціалізація *A5.37 Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології*, для здобувачів освіти I курсу денної форми навчання.

Розробник: *Меркулова Людмила Федорівна*, викладач спецдисциплін спеціаліст вищої категорії, викладач-методист.

Програма розглянута і схвалена на засіданні циклової комісії професійної освіти 29.08.2025, протокол № 1, та рекомендована до затвердження рішенням методичної ради від 29.08.2025, протокол № 1.

1. Опис навчальної дисципліни (освітнього компоненту)

Найменування показників	Характеристика навчальної дисципліни	
Форма навчання	денна	
Рік підготовки	I (перший)	
Семестр	1-й	2-й
Мова навчання	українська	
Статус дисципліни	обов'язкова	
Інформаційний обсяг навчальної дисципліни		
Кількість кредитів ECTS	5	
Загальна кількість годин, в т. ч.:	150	
– аудиторних	86	
– самостійної роботи здобувачів освіти	34	
– підготовка до екзамену	30	
Модулів	2	
Змістових модулів	4	
Лекції	32 год.	30 год.
Семінарські	–	–
Практичні	–	–
Лабораторні	16 год.	8 год.
Самостійна робота	18 год.	16 год.
Підготовка до екзамену	30 год.	
Вид контролю	екзамен	

2. Предмет, мета та завдання навчальної дисципліни

Предметом навчальної дисципліни «*Технологія виробництва кулінарної продукції*» є асортимент кулінарної продукції, технології її виробництва, процеси, що відбуваються з харчовими речовинами під час обробки, а також формування показників якості та безпеки готових страв та напівфабрикатів.

Метою викладання навчальної дисципліни «*Технологія виробництва кулінарної продукції*» є формування базових знань з технології виробництва кулінарної продукції, оволодіння основними правилами кулінарної обробки продуктів харчування для отримання готової продукції, оволодіння професійними знаннями, навичками та вміннями щодо технологічних процесів у закладах ресторанного господарства, випуску кулінарної продукції та її споживання.

Основними завданнями навчальної дисципліни «*Технологія виробництва кулінарної продукції*» є:

- засвоєння теоретичних основ технології виробництва кулінарної продукції;
- вивчення властивостей сировини та їх впливу на якість готових страв;
- оволодіння методами механічної, теплової, холодної та комбінованої обробки продуктів;
- формування умінь і навичок приготування страв та кулінарних виробів різних груп;
- розвиток навичок організації технологічних процесів з виробництва кулінарної продукції у закладах ресторанного господарства;
- формування знань та практичних навичок щодо дотримання санітарно-гігієнічних норм, правил охорони праці та безпечності харчування.

Передумови вивчення навчальної дисципліни. Для вивчення дисципліни «*Технологія виробництва кулінарної продукції*» необхідними є набуті здобувачами освіти отримані у закладах загальної середньої освіти та професійної (професійно-технічної) освіти знання і вміння з предметів «Хімія», «Фізіологія харчування», «Устаткування закладів ресторанного господарства», «Калькуляція, облік і звітність».

3. Компетентності та заплановані результати навчання

Компетентності	
Загальні компетентності (ЗК)	ЗК5 Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності ЗК8 Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.
Спеціальні компетентності (СК)	СК7 Здатність використовувати в професійній діяльності основні положення, методи, принципи прикладних наук відповідно до спеціалізації «Харчові технології». СК9 Здатність розв'язувати типові спеціалізовані задачі, пов'язані із виконанням необхідних розрахунків, конструюванням технічних об'єктів у галузі харчових технологій. СК11 Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. СК14 Здатність здійснювати виробництво харчової продукції та продукції суміжних виробництв на основі розуміння

	сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу. СК16 Здатність брати участь в розробці нормативно-технічної документації в галузі харчових технологій.
Зміст підготовки здобувачів фахової передвищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання (РН)	
РН13 Обирати і застосовувати методи для вирішення типових спеціалізованих завдань у галузі харчових технологій, а також необхідне устаткування та інструменти. РН15 Використовувати технічну термінологію в галузі харчової промисловості. РН21 Знати основи технологічних процесів харчових і суміжних виробництв, виявляти проблеми виробництва харчової продукції, робити висновки щодо їх усунення та попередження. РН23 Мати навички у розробці нормативно-технічної та технологічної документації в галузі харчових технологій.	

У результаті вивчення навчальної дисципліни «Технологія виробництва кулінарної продукції» здобувач освіти повинен:

знати:

- класифікацію та характеристику основних видів харчової сировини і кулінарної продукції;
- закономірності механічної, теплової, холодної та комбінованої обробки продуктів;
- технологічні процеси приготування страв різних груп;
- фактори, що впливають на якість та безпечність готової продукції;
- сучасні вимоги до організації виробництва кулінарної продукції, санітарно-гігієнічні правила та вимоги охорони праці;
- вплив екології на харчування людини;
- призначення лікувально-профілактичного харчування;
- характеристику дієт лікувального харчування та технологію приготування страв до них;

вміти:

- добирати харчову сировину відповідно до вимог рецептур і стандартів;
- застосовувати методи механічної та теплової обробки продуктів;
- готувати страви та кулінарні вироби різних груп відповідно до технологічних карт;
- оцінювати якість кулінарної продукції за органолептичними та іншими показниками;
- раціонально організувати робоче місце та технологічний процес виробництва;
- дотримуватися правил безпеки праці та санітарно-гігієнічних норм.

Формат навчання

Навчання здійснюється у дистанційному форматі з використанням платформи Google Workspace for Education за допомогою основних інструментів Google:

Google Клас — для розміщення навчальних матеріалів, завдань і тестів, забезпечення зворотного зв'язку;

Google Meet — для проведення лекцій, семінарів, консультацій у режимі реального часу;

Google Документи, Презентації — для виконання завдань, підготовки повідомлень, доповідей;

Google Форми — для оцінювання знань (тести), проведення опитувань.

4. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин			
	Усього	у тому числі		
		лекцій	лаборат. робіт	самост. роботи
МОДУЛЬ 1 (1-й семестр)				
Змістовий модуль 1. Технологічний процес виробництва продукції ресторанного господарства				
<i>Тема 1.</i> Предмет і завдання дисципліни. Основні стадії технологічного процесу виробництва продукції ресторанного господарства	2	2	–	–
<i>Тема 2.</i> Загальна характеристика основних поживних речовин харчових	2	–	–	2
<i>Тема 3.</i> Виробництво напівфабрикатів з овочів, риби, м'яса, субпродуктів, птиці, кроликів	8	6	–	2
<i>Тема 4.</i> Теплова кулінарна обробка продуктів	2	2	–	–
Разом за ЗМ 1	14	10	–	4
<i>Тематичне оцінювання</i>				
Змістовий модуль 2. Технологія виробництва супів, соусів та страв із основних харчових продуктів				
<i>Тема 5.</i> Супи	10	4	4	2
<i>Тема 6.</i> Соуси	8	2	4	2
<i>Тема 7.</i> Страви з овочів та грибів	8	2	4	2
<i>Тема 8.</i> Страви з круп, бобових та макаронних виробів	4	2	–	2
<i>Тема 9.</i> Страви з риби і морепродуктів	4	2	–	2
<i>Тема 10.</i> Страви з м'яса, субпродуктів, птиці та кроликів	14	6	4	4
<i>Тема 11.</i> Страви з яєць, яєчних продуктів та сиру свіжого	4	4	–	–
Разом за ЗМ 2	52	22	16	14
<i>Тематичне оцінювання</i>				
Разом за модулем 1	66	32	16	18
МОДУЛЬ 2 (II-й семестр)				
Змістовий модуль 3. Технологія виробництва закусок, напоїв, десертних страв та виробів із тіста				
<i>Тема 12.</i> Закуски та холодні страви	8	4	4	–
<i>Тема 13.</i> Солодкі страви та напої	8	6	–	2
<i>Тема 14.</i> Страви та кулінарні вироби з борошна	16	8	4	4
<i>Тема 15.</i> Технологія виробництва кондитерських виробів	10	4	–	6
Разом за ЗМ 3	42	22	8	12
<i>Тематичне оцінювання</i>				

Змістовий модуль 4. Основи лікувального харчування.				
Основні напрямки розвитку та сучасні проблеми оздоровчого харчування				
<i>Тема 16.</i> Основи лікувального харчування	4	2	–	2
<i>Тема 17.</i> Сучасні проблеми харчування населення. Основні теорії харчування	2	–	–	2
<i>Тема 18.</i> Альтернативні теорії харчування: вегетаріанство, лікувальне голодування, сиродієння, концепція поділеного харчування	2	2	–	–
<i>Тема 19.</i> Вплив екології на харчування людини	2	2	–	–
<i>Тема 20.</i> Класифікація та характеристика харчових та дієтичних добавок	2	2	–	–
Разом за ЗМ 4	12	8	–	4
<i>Тематичне оцінювання</i>				
Разом за модулем 2	54	30	8	16
Підготовка до екзамену	30	–	–	30
Разом	150	62	24	64

5. Програма навчальної дисципліни

Змістовий модуль 1. Технологічний процес виробництва продукції ресторанного господарства

Тема 1. Основні стадії технологічного процесу виробництва продукції ресторанного господарства

Зміст і завдання дисципліни. Взаємозв'язок технології продукції ресторанного господарства з іншими дисциплінами. Поняття про сировину, напівфабрикати, готову страву, кулінарні та кондитерські вироби, кулінарну продукцію.

Поняття технологічного процесу виробництва продукції ресторанного господарства. Основні стадії технологічного процесу виробництва продукції ресторанного господарства: приймання та зберігання сировини і харчових продуктів, механічна і гідромеханічна обробка сировини та продуктів; приготування напівфабрикатів і готової продукції; порціонування продукції і організація споживання їжі.

Механічна і гідромеханічна обробка сировини та продуктів і приготування кулінарних напівфабрикатів. Характеристика процесів: розмороження, миття, очищення, нарізування, панірування, збивання, перемішування, замочування, бланшування, маринування.

Нормативно-технічна документація закладів ресторанного господарства. Призначення і характеристика Збірника рецептур національних страв та кулінарних виробів для підприємств громадського харчування всіх форм власності. Характеристика «Збірника рецептур борошняних кондитерських і здобних булочних виробів» автора Павлова О. В.

Тема 2. Загальна характеристика основних поживних речовин харчових

Вода: значення її для організму людини. Вимоги до питної води, поняття про м'яку та жорстку воду.

Мінеральні речовини: класифікація, коротка характеристика, значення для організму людини, вміст у продуктах. Поняття про зольність.

Вуглеводи: класифікація, склад, коротка характеристика властивостей, значення для організму людини, вміст у продуктах. Пектинові речовини.

Білки, жири: класифікація, фізико-хімічні властивості, значення для організму людини, вміст у продуктах.

Вітаміни: класифікація, коротка характеристика, значення для організму людини, вміст у продуктах.

Інші речовини, ферменти. Якість сировини, що використовується для приготування страв: визначення, фактори, що впливають на якість. Методи визначення якості.

Консервування продуктів: суть, значення, методи.

Тема 3. Виробництво напівфабрикатів з овочів, риби, м'яса, субпродуктів, птиці, кроликів

Виробництво напівфабрикатів з овочів. Технологічний процес механічної кулінарної обробки овочів. Форми нарізання овочів, їх кулінарне використання.

Виробництво напівфабрикатів з риби. Обробка риби з кістковим скелетом. Обробка риби з хрящовим скелетом. Розбирання риби для використання: цілою, порційними шматками, шматками-кругляками, у вигляді філе.

Виробництво напівфабрикатів з м'яса, субпродуктів. Види і класифікація м'яса. Поділ туш забійних тварин на категорії залежно від вгодованості (ступеня розвитку жирової, м'язової і кісткової тканин). Організація технологічного процесу обробки м'яса і виробництва напівфабрикатів. Кулінарне розбирання і обвалювання яловичої туші. Кулінарне розбирання і обвалювання свинячої, баранячої і телячої туш. Технологія приготування м'ясних великошматкових, порційних, дрібно шматкових напівфабрикатів із яловичини, баранини, телятини, свинини. Технологія приготування м'ясної натуральної січеної маси, м'ясної котлетної маси і напівфабрикатів з неї. Технологія обробки субпродуктів. Вимоги до якості напівфабрикатів із м'яса і строки їх зберігання.

Виробництво напівфабрикатів з птиці, кроликів. Технологія виробництва напівфабрикатів з птиці, кролика. Технологія приготування натуральної січеної маси, котлетної маси із птиці і напівфабрикатів з неї. Вимоги до якості напівфабрикатів із птиці, кролика і строки їх зберігання.

Тема 4. Теплова кулінарна обробка продуктів

Значення теплової кулінарної обробки продуктів. Характеристика основних способів теплової обробки продуктів. Характеристика процесу варіння: основним способом, припускання, на водяній бані, на парі, під тиском, у вакуумі. Характеристика процесу смаження: основним способом, у великій кількості жиру, без жиру, у духовій шафі, на відкритому вогні, під інфрачервоним випромінюванням.

Характеристика комбінованих та допоміжних способів теплової обробки. Характеристика процесу тушкування, запікання, варіння з наступним смаженням, пасерування, обсмалювання, бланшування, термоустаткування.

Особливості теплової кулінарної обробки продуктів у конвекційних і пароконвекційних печах. Призначення та принцип дії конвекційної печі. Призначення та принцип дії пароконвекційної печі. Технологія приготування продукції ресторанного господарства у конвекційних та пароконвекційних печах.

Теплова обробка продуктів у мікрохвильовій печі. Особливості теплової обробки охолоджених, швидкозаморожених напівфабрикатів, виробів, страв. Переваги

мікрохвильового розігрівання швидкозаморожених страв. Характеристика спеціального посуду для розігрівання продукції у мікрохвильовій печі.

Змістовий модуль 2. Технологія виробництва супів, соусів та страв із основних харчових продуктів

Тема 5. Супи

Класифікація супів. Роль перших страв у харчуванні. Поділ супів за температурою подавання, за способом приготування, за характером рідкої основи. Характеристика супового відділення гарячого цеху. Норми виходу супів, підбір посуду для подавання.

Асортимент, характеристика супів заправних. Технологія приготування борщів, щі, капустаків, розсольників, солянок, супів картопляних. Норми виходу супів заправних, підбір посуду для подавання, температура подавання, вимоги до якості.

Асортимент, характеристика бульйонів прозорих, супів-пюре, кулешів. Технологія приготування різних видів бульйонів. Призначення і використання витяжок. Асортимент і технологія приготування гарнірів до бульйонів. Технологія приготування супів-пюре, супів-кремів. Технологія приготування кулешів. Норми виходу, підбір посуду для подавання, температура подавання, вимоги до якості.

Асортимент, характеристика молочних, холодних, солодких супів. Технологія приготування молочних супів. Технологія приготування холодних супів та особливості їх споживання. Технологія приготування солодких супів. Норми виходу, підбір посуду для подавання, температура подавання, вимоги до якості.

Тема 6. Соуси

Значення соусів у харчуванні, їх класифікація. Соуси із загусниками. Асортимент, приготування та кулінарне призначення соусів червоних. Підбір соусів червоних до страв. Вимоги до якості. Асортимент, приготування та кулінарне призначення соусів білих, соусів грибних, сметанних та молочних. Підбір соусів до страв. Вимоги до якості.

Соуси яєчно-масляні та суміші масляні. Асортимент, особливості приготування та кулінарне призначення соусів яєчно-масляних та сумішей масляних. Підбір соусів до страв. Вимоги до якості.

Соуси на олії та оцті. Асортимент, особливості приготування та кулінарне призначення соусів на олії та оцті (майонез, маринади, заправні). Підбір соусів до страв. Вимоги до якості

Соуси солодкі. Асортимент, приготування та кулінарне призначення соусів солодких: соуси на основі фруктів і ягід, соуси десертні. Підбір соусів до страв. Вимоги до якості.

Соуси, що випускаються харчовою промисловістю. Асортимент соусів, що випускаються харчовою промисловістю (соус майонез, томатні, фруктові соуси, гірчиця). Характеристика соусів (паст) для макаронних виробів: соус із петрушки, соус горіхово-вершковий, песто.

Тема 7. Страви з овочів та грибів

Значення страв з овочів та грибів у харчуванні. Значення клітковини, пектину, що містяться в овочах. Підбір овочевих страв до різного виду м'яса, риби. Процеси, що відбуваються під час теплової обробки овочів.

Страви та гарніри з овочів. Асортимент, характеристика страв та гарнірів із овочів: варених, припущених, смажених, тушкованих, запечених. Підбір соусів. Вимоги до якості, умови, строки реалізації. Норми виходу.

Страви із грибів. Асортимент, характеристика страв із грибів: варених, смажених, запечених. Підбір соусів. Вимоги до якості, умови та строки реалізації. Норми виходу.

Тема 8. Страви з круп, бобових та макаронних виробів

Основні правила варіння каш. Значення страв і гарнірів із круп у харчуванні. Технологія приготування розсипчастих каш. Технологія приготування в'язких каш. Технологія приготування рідких каш.

Страви з круп. Асортимент, характеристика страв із круп. Підбір соусів. Вимоги до якості, умови, строки реалізації. Норми виходу.

Страви та гарніри з бобових. Харчова цінність бобових. Правила варіння бобових. Асортимент, характеристика страв і гарнірів із бобових. Підбір соусів. Вимоги до якості, умови, строки реалізації. Норми виходу.

Страви та гарніри з макаронних виробів. Способи варіння макаронних виробів. Асортимент, характеристика страв та гарнірів із макаронних виробів. Підбір соусів. Підбір посуду для подавання страв.

Тема 9. Страви з риби і морепродуктів

Значення рибних страв у харчуванні, їх класифікація за способом теплової обробки. Енергетична цінність страв з риби. Способи кулінарної обробки для приготування страв з риби. Фізико-хімічні зміни в процесі теплової обробки риби. Температура подачі, підбір соусів, посуду для подачі страв з риби.

Страви із риби. Асортимент, кулінарна характеристика страв із риби: варених, припущених, смажених, тушкованих, запечених. Підбір гарнірів і соусів до рибних страв. Підбір посуду для подавання. Вимоги до якості, умови та строк реалізації страв з риби.

Натуральна січена, котлетна рибні маси. Асортимент, кулінарна характеристика страв із натуральної січеної, котлетної рибної маси. Підбір гарнірів і соусів. Вимоги до якості, умови та строк реалізації.

Страви із морепродуктів. Асортимент, кулінарна характеристика страв із нерибних морепродуктів. Підбір гарнірів і соусів. Вимоги до якості, умови та строк реалізації.

Тема 10. Страви з м'яса, субпродуктів, птиці та кроликів

Значення м'ясних страв у харчуванні. Класифікація гарячих м'ясних страв за способом теплової обробки. Поєднання м'яса із овочами, бобовими, крупами, макаронними виробами. Характеристика змін м'яса у процесі теплової обробки. Температура при подаванні готових м'ясних страв. Підбір посуду.

Страви з м'яса і субпродуктів. Загальні правила варіння м'яса. Асортимент, характеристика варених, смажених, запечених, тушкованих страв із м'яса і субпродуктів. Підбір гарнірів, соусів, посуду для подавання страв. Вимоги до якості, умови та строк реалізації. запечених страв із м'яса і субпродуктів.

Страви з січеної натуральної та котлетної мас з м'яса. Технологія приготування натуральної січеної маси м'яса. Асортимент, характеристика страв з січеної натуральної маси м'яса. Технологія приготування котлетної маси м'яса. Асортимент, характеристика страв з котлетної маси м'яса. Підбір гарнірів, соусів, посуду для подавання страв. Вимоги до якості, умови та строк реалізації.

Значення страв з птиці, дичини і кроликів у харчуванні. Харчова цінність м'яса птиці, дичини, кролів. Спосіб теплової обробки м'яса птиці, кроликів. Норма закладки солі, спецій і зелені для приготування страв із птиці, кроликів. Температура при подаванні готових м'ясних страв. Підбір посуду.

Страви з птиці, дичини і кроликів. Асортимент, характеристика варених і припущених, смажених, тушкованих страв з птиці, дичини, кролика. Асортимент,

кулінарна характеристика страв із філе птиці. Підбір гарнірів, соусів, посуду для подавання страв. Вимоги до якості, умови та строк реалізації.

Страви з кнельної та котлетної мас з птиці, кроликів. Технологія приготування кнельної маси. Асортимент, характеристика страв з кнельної маси птиці, кроликів. Технологія приготування котлетної маси. Асортимент, характеристика страв з котлетної маси з птиці. Підбір гарнірів, соусів, посуду для подавання страв. Вимоги до якості, умови та строк реалізації.

Тема 11. Страви з яєць, яєчних продуктів та сиру свіжого

Класифікація яєць, продукти їх переробки. Характеристика поживних речовин яйця. Поділ яєць курячих харчових залежно від строку зберігання, якості і маси. Характеристика яєчних продуктів: яєчний меланж, яєчний порошок.

Страви із яєць. Способи варіння яєць. Асортимент, кулінарна характеристика страв із яєць. Вимоги до якості, норми виходу, умови та строк реалізації страв з яєць.

Страви із сиру свіжого. Значення страв з сиру в харчуванні. Асортимент, кулінарна характеристика холодних страв із свіжого сиру. Асортимент, кулінарна характеристика варених страв із свіжого сиру. Вимоги до якості, норми виходу, умови та строк реалізації страв. Вимоги санітарії та особистої гігієни.

Змістовий модуль 3. Технологія виробництва закусок, напоїв, десертних страв та виробів із тіста

Тема 12. Закуски та холодні страви

Класифікація закусок та холодних страв. Асортимент, кулінарна характеристика бутербродів, салатів та вінегретів. Поділ закусок на групи. Поділ бутербродів на основні групи та технологія їх приготування. Норми виходу салатів, строк реалізації салатів з свіжих і варених овочів, підбір посуду для подавання. Технологія приготування і подавання салатів, вінегретів, салатів-коктейлів.

Закуски та холодні страви. Асортимент, кулінарна характеристика холодних страв із овочів, риби, м'яса, субпродуктів, птиці і яєць. Підбір гарнірів і соусів, заправок, підбір посуду для подавання. Вимоги до якості, умови та строк зберігання.

Закуски та холодні страви драгледоподібні, бенкетні. Технологія приготування та реалізація риби заливної, м'яса, язика або поросся заливних, холодців, паштетів. Особливості оформлення і відпуску бенкетних холодних страв. Вимоги до якості.

Закуски гарячі. Характеристика гарячих закусок, їх вихід, підбір посуду для подавання. Асортимент, кулінарна характеристика гарячих закусок з риби і нерибних морепродуктів, з м'яса, птиці, грибів. Вимоги до якості, умови та строк реалізації страв.

Тема 13. Солодкі страви та напої

Характеристика солодких страв. Класифікація солодких страв за складом і способом приготування, за температурою подавання. Особливості оформлення солодких страв. Харчова цінність солодких страв. Характеристика робочого місця приготування солодких страв на виробництві.

Холодні солодкі страви. Технологія приготування і подавання холодних солодких страв: натуральні фрукти та ягоди, компоти, киселі, желе, муси, самбуки, креми, морозиво. Підбір посуду, вимоги до якості, строки реалізації.

Гарячі солодкі страви. Технологія приготування і подавання гарячих солодких страв: яблука печені, яблука з рисом, яблука в тісті, яблучна бабка (шарлотка яблучна),

пудинги (сухарний, рисовий), грінки з фруктами солодкі. Підбір посуду, вимоги до якості, строки реалізації.

Гарячі і прохолодні напої. Поділ напоїв на холодні і гарячі. Асортимент, технологія приготування, правила подавання гарячих напоїв, прохолодних напоїв, коктейлів молочних. Вимоги до якості. Вимоги санітарії та особистої гігієни.

Тема 14. Страви та кулінарні вироби з борошна

Технологічні властивості борошна, підготовка його до виробництва. Характеристика робочого місця для приготування страв з борошна. Характеристика властивостей борошна. Значення клейковини у складі борошна. Поділ пшеничного борошна на сильне, середнє, слабке.

Фарші та начинки для страв і кулінарних виробів з борошна. Технологія приготування фаршів та начинок з м'яса, риби, овочів, грибів, фруктів та ягід. Вимоги до якості, умови та строки реалізації.

Технологія приготування прісного тіста. Технологія приготування тіста для вареників, для пельменів. Асортимент, технологія приготування, відпускання страв із борошна: вареників, пельменів, галушок, локшини домашньої, грінок, млинчиків. Вимоги до якості, умови та строки реалізації.

Способи приготування тіста дріжджового, його різновиди. Технологія приготування дріжджового тіста безопарним способом. Технологія приготування дріжджового тіста опарним способом. Асортимент, технологія приготування кулінарних виробів із тіста дріжджового. Вимоги до якості, умови та строки реалізації. Тісто для млинців і оладок. Технологія приготування і подавання млинців і оладок.

Технологія приготування піци різних видів і фаршів до неї. Технологія приготування тіста для піци із додаванням дріжджів. Технологія приготування тіста для піци без дріжджовим способом. Основи для піци на білому та червоному соусі. Асортимент і технологія приготування різних видів піци.

Тема 15. Технологія виробництва кондитерських виробів

Класифікація бездріжджового тіста. Поділ бездріжджового тіста залежно від способу розпушування, використаної сировини і технології приготування. Характеристика розпушувачів, що застосовуються у кулінарії. Характеристика механічного способу розпушування у кулінарії.

Кондитерські вироби із тіста дріжджового. Асортимент, особливості приготування кондитерських виробів із тіста дріжджового. Особливості випікання великих і дрібних кондитерських виробів із тіста дріжджового. Прикрашання після випічки кондитерських виробів із тіста дріжджового.

Кондитерські вироби із здобного прісного тіста. Технологічний процес приготування тіста прісного здобного. Асортимент, рецептури виробів, особливості приготування кондитерських виробів із тіста прісного здобного.

Оздоблювальні напівфабрикати для кондитерських виробів. Класифікація, асортимент, технологічні процеси виготовлення оздоблювальних напівфабрикатів: сиропи для змочування, сиропи для глазурування, креми, помадки, пряникові глазури, білково-малювальні маси, цукрово-желатинова пластична маса. Вимоги до якості, мови та строки їх зберігання.

Тісто пісочне. Технологічний процес приготування тіста пісочного. Асортимент, рецептури виробів. Вимоги до якості, строк реалізації.

Тісто бісквітне. Технологічний процес приготування тіста бісквітного. Асортимент, рецептури виробів. Вимоги до якості, строк реалізації.

Тісто заварне. Технологічний процес приготування тіста заварного. Асортимент, рецептури виробів. Вимоги до якості, строк реалізації.

Тісто прісне листкове. Технологічний процес приготування тіста прісного листкового. Асортимент, рецептури виробів. Вимоги до якості, строк реалізації.

Змістовий модуль 4. Основи лікувального харчування.

Основні напрямки розвитку та сучасні проблеми оздоровчого харчування

Тема 16. Основи лікувального харчування

Характеристика лікувально-профілактичних раціонів. Значення лікувального або дієтичного харчування. Характеристика закладів в яких організують лікувальне харчування. Характеристика продуктів для приготування лікувального харчування. Особливості приготування страв, виробів, напоїв. Організація профілактичного харчування.

Характеристика дієт у системі ресторанного господарства. Характеристика дієт, що пропонуються при захворюваннях шлунково-кишкового тракту, при захворюваннях печінки і жовчного міхура, при захворюваннях нирок і серцево-судинних, при ожирінні, при цукровому діабеті, при туберкульозі легень і кісток.

Основні прийоми приготування страв дієтичного харчування. Рекомендовані продукти та страви для дієт. Особливості приготування холодних дієтичних закусок, перших дієтичних страв, других гарячих страв з риби, м'яса, овочів, круп, макаронних виробів, страв дієтичних з яєць та сиру кисломолочного, солодких дієтичних страв, напоїв для дієтичного харчування. Дієтичні кисломолочні продукти.

Тема 17. Сучасні проблеми харчування населення. Основні теорії харчування

Сучасні проблеми харчування населення. Роль науки у вирішенні проблеми здорового харчування населення. Сучасні аспекти оздоровчого харчування людини. Концепція оздоровчого харчування населення України.

Основні теорії харчування. Основні закони раціонального харчування. Теорія збалансованого харчування. Теорія адекватного харчування. Теорія оптимального харчування.

Тема 18. Альтернативні теорії харчування

Альтернативні теорії харчування: вегетаріанство, лікувальне голодування, концепція харчування пращурів (сироїдіння, сухоїдіння), концепція поділеного харчування.

Тема 19. Вплив екології на харчування людини

Екологічна якість сировини та продуктів харчування. Вплив екологічних факторів на здоров'я через їжу. Екологізація сучасного харчування.

Тема 20. Класифікація та характеристика харчових та дієтичних добавок

Значення харчових добавок. Класифікація та характеристика харчових та дієтичних добавок відповідно до технологічного призначення.

Класифікація та характеристика харчових та дієтичних добавок відповідно до функціональних класів. Класифікація та характеристика харчових добавок відповідно до Європейського цифрового кодифікування.

Основні поняття дисципліни

Технологічний процес. Харчові продукти. Кулінарна обробка. Страва. Суп. Соус. Дієтичне харчування. Лікувально-профілактичне харчування. Альтернативне харчування. Харчові добавки. Дієтичні добавки.

6. Теми лекцій

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
	ЗМ 1. Технологічний процес виробництва продукції ресторанного господарства	10
1.	<i>Тема 1.</i> Зміст і завдання дисципліни Основні стадії технологічного процесу виробництва продукції ресторанного господарства. Поняття про сировину, напівфабрикати, готову страву	2
2.	<i>Тема 3.</i> Виробництво напівфабрикатів з овочів. Виробництво напівфабрикатів з риби. Виробництво напівфабрикатів з м'яса, субпродуктів	6
3.	<i>Тема 4.</i> Теплова кулінарна обробка продуктів	2
	ЗМ 2. Технологія виробництва супів, соусів та страв із основних харчових продуктів	22
4.	<i>Тема 5.</i> Класифікація супів. Асортимент, характеристика супів заправних	4
5.	<i>Тема 6.</i> Значення соусів у харчуванні, їх класифікація. Соуси із загусниками. Соуси яєчно-масляні та суміші масляні	2
6.	<i>Тема 7.</i> Значення страв з овочів та грибів у харчуванні. Страви та гарніри з овочів	2
7.	<i>Тема 8.</i> Основні правила варіння каш. Страви з круп	2
8.	<i>Тема 9.</i> Значення рибних страв у харчуванні, їх класифікація за способом теплової обробки. Натуральна січена, котлетна рибні маси	2
9.	<i>Тема 10.</i> Значення м'ясних страв у харчуванні. Класифікація гарячих м'ясних страв за способом теплової обробки Страви з м'яса і субпродуктів Страви з січеної натуральної та котлетної мас з м'яса	6
10.	<i>Тема 11.</i> Класифікація яєць, продукти їх переробки. Страви із яєць. Страви із сиру свіжого	4
	ЗМ 3. Технологія виробництва закусок, напоїв, десертних страв та виробів із тіста	22
11.	<i>Тема 12.</i> Класифікація закусок та холодних страв. Асортимент, кулінарна характеристика бутербродів, салатів та вінегретів. Закуси та холодні страви драглеподібні, бенкетні	4
12.	<i>Тема 13.</i> Характеристика солодких страв. Холодні солодкі страви Гарячі солодкі страви. Гарячі і прохолодні напої	6
13.	<i>Тема 14.</i> Технологічні властивості борошна, підготовка його до виробництва. Фарші та начинки для страв і кулінарних виробів з борошна. Технологія приготування прісного тіста. Способи приготування тіста дріжджового, його різновиди. Технологія приготування піци різних видів і фаршів до неї	8

14.	Тема 15. Класифікація без дріжджового тіста. Кондитерські вироби із тіста дріжджового Кондитерські вироби із здобного прісного тіста. Оздоблювальні напівфабрикати для кондитерських виробів	4
	ЗМ 4. Основи лікувального харчування. Основні напрямки розвитку та сучасні проблеми оздоровчого харчування	8
15.	Тема 16. Характеристика лікувально-профілактичних раціонів. Характеристика дієт у системі ресторанного господарства.	2
16.	Тема 18. Альтернативні теорії харчування	2
17.	Тема 19. Вплив екології на харчування людини	2
18.	Тема 20. Класифікація та характеристика харчових та дієтичних добавок	2
	Усього	62

7. Теми лабораторних робіт

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
	ЗМ 2. Технологія виробництва супів, соусів та страв із основних харчових продуктів	16
1.	Тема 5. Супи	4
2.	Тема 6. Соуси	4
3.	Тема 7. Страви з овочів	4
4.	Тема 10. Страви з м'яса	4
	ЗМ 3. Технологія виробництва закусок, напоїв, десертних страв та виробів із тіста	8
5.	Тема 12. Закуси та холодні страви	4
6.	Тема 14. Страви та кулінарні вироби з тіста	4
	Усього	24

8. Теми практичних робіт

Практичні роботи навчальним планом не передбачено.

9. Теми семінарських занять

Семінарські заняття планом не передбачено

10. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
	ЗМ 1. Технологічний процес виробництва продукції ресторанного господарства	4
1.	Тема 2. Загальна характеристика основних поживних речовин харчових	2
2.	Тема 3. Виробництво напівфабрикатів з	2

	овочів, риби, м'яса, субпродуктів, птиці, кроликів	
	ЗМ 2. Технологія виробництва супів, соусів та страв із основних харчових продуктів	14
3.	<i>Тема 5.</i> Асортимент, характеристика молочних, холодних, солодких супів. Асортимент, характеристика бульйонів прозорих, супів-пюре, кулешів	2
4.	<i>Тема 6.</i> Соуси на олії та оцті. Соуси солодкі	2
5.	<i>Тема 7.</i> Страви та гарніри з овочів та грибів	2
6.	<i>Тема 8.</i> Страви та гарніри з бобових. Страви та гарніри з макаронних виробів	2
7.	<i>Тема 9.</i> Страви із риби. Страви із морепродуктів	2
8.	<i>Тема 10.</i> Значення страв з птиці, дичини і кроликів у харчуванні. Страви з птиці, дичини і кроликів	4
	ЗМ 3. Технологія виробництва закусок, напоїв, десертних страв та виробів із тіста	12
9.	<i>Тема 13.</i> Солодкі страви та напої	2
10.	<i>Тема 14.</i> Страви та кулінарні вироби з борошна	4
11.	<i>Тема 15.</i> Тісто пісочне. Тісто бісквітне. Тісто заварне. Тісто прісне листкове	6
	ЗМ 4. Основи лікувального харчування. Основні напрямки розвитку та сучасні проблеми оздоровчого харчування	4
12.	<i>Тема 16.</i> Основні прийоми приготування страв дієтичного харчування	2
13.	<i>Тема 17.</i> Сучасні проблеми харчування населення	2
	Разом	34
14.	Підготовка до екзамену	30
	Усього	64

11. Засоби та форми контролю

Оцінювання навчальної діяльності здобувачів освіти здійснюється шляхом поточного контролю, тематичної атестації та підсумкового контролю із застосуванням цифрових інструментів Google Workspace for Education.

Поточне оцінювання проводиться у формі фронтального та індивідуального опитування, понятійних диктантів, тестування (Google Форми), перевірки конспектів, виконання лабораторних робіт.

Контроль самостійної роботи здійснюється у формі усного та письмового опитування, підготовки повідомлень, комп'ютерних презентацій.

Тематична атестація проводиться після завершення кожного змістового модуля як результат узагальнення результатів поточного оцінювання.

Підсумковий (семестровий) контроль – *екзамен*, який проводиться в формі тестового контролю (теоретична частина) та вирішення виробничих ситуацій (практична частина).

12. Критерії оцінювання результатів навчання

Оцінювання результатів навчальної діяльності здобувачів освіти здійснюється за **національною чотирибальною шкалою** з урахуванням цифрового формату навчання і рівня сформованості компетентностей. Для відповідності стандартам ECTS у програмі

подається довідкова таблиця переведення без фактичного застосування цього переведення при виставленні балів.

Таблиця відповідності результатів контролю знань здобувачів освіти, рівень знань яких оцінюється за 4-бальною шкалою, у системі ECTS

За 4-бальною шкалою	Оцінка в ECTS	Критерії оцінювання
5 (відмінно)	A	Здобувач освіти виявляє особливі творчі здібності, вміє самостійно здобувати знання, без допомоги викладача знаходить та опрацьовує необхідну інформацію, вміє використовувати набуті знання і вміння для прийняття рішень у нестандартних ситуаціях, переконливо аргументує відповіді, самостійно розкриває власні обдарування і нахили
4 (добре)	B	Здобувач освіти вільно володіє вивченим обсягом матеріалу, застосовує його на практиці, вільно розв'язує вправи і задачі у стандартних ситуаціях, самостійно виправляє допущені помилки, кількість яких незначна
	C	Здобувач освіти вміє зіставляти, узагальнювати, систематизувати інформацію під керівництвом викладача; в цілому самостійно застосовувати її на практиці; контролювати власну діяльність; виправляти помилки, серед яких є суттєві, добирати аргументи для підтвердження думок
3 (задовільно)	D	Здобувач освіти відтворює значну частину теоретичного матеріалу, виявляє знання і розуміння основних положень; з допомогою викладача може аналізувати навчальний матеріал, виправляти помилки, серед яких є значна кількість суттєвих
	E	Здобувач освіти володіє навчальним матеріалом на рівні, вищому за початковий, значну частину його відтворює на репродуктивному рівні
2 (незадовільно)	FX	Здобувач освіти володіє матеріалом на рівні окремих фрагментів, що становлять незначну частину навчального матеріалу
	F	Здобувач освіти володіє матеріалом на рівні елементарного розпізнання і відтворення окремих фактів, елементів, об'єктів

Оцінка «5» (відмінно) / А. Здобувач освіти вільно володіє матеріалом, визначеним програмою; логічно аналізує процеси, які відбуваються з основними харчовими речовинами під час обробки; грамотно характеризує технологію приготування страв. Вміє використовувати різноманітні джерела знань, систематично поповнює знання. Виявляє вміння застосовувати теоретичні знання при вирішенні професійних питань.

Виконав 100 % обсягу самостійної роботи.

За підсумками тестування правильно відповідає на 90-100 % питань.

Оцінка «4» (добре) / В-С. Здобувач освіти володіє навчальним матеріалом, але має незначні ускладнення при відповіді; допускає несуттєві неточності у відповідях стосовно ведення технологічного процесу приготування продукції харчування. Виявляє вміння

самостійної роботи з нормативно-технічною документацією. Пов'язує свої теоретичні знання з практикою, але допускає незначні помилки в розрахунках, у вирішенні виробничих ситуацій. Іноді потребує незначної допомоги викладача при відповіді на запитання.

Виконав не менше 90 % обсягу самостійної роботи.

За підсумками тестування правильно відповідає на 75-89 % питань.

Оцінка «3» (задовільно) / D-E. Здобувач освіти користується лише окремими знаннями дисципліни, порушує логіку відповіді; відповідь недостатньо самостійна, допускаються суттєві помилки при поясненні питань дисципліни. Дає характеристику приготування страв, але при аналізі процесів допускає суттєві помилки. Виникають труднощі при використанні теоретичних знань на практиці. Допускає помилки в розрахунках сировини і рішеннях виробничих ситуацій. Викладач постійно корегує відповідь здобувача освіти.

Виконав не менше 70 % обсягу самостійної роботи.

За підсумками тестування правильно відповідає на 50-74 % питань.

Оцінка «2» (незадовільно) / FX-F. Здобувач освіти не володіє необхідними знаннями, не має необхідних практичних навичок з дисципліни. Допускає суттєві помилки у відповідях стосовно ведення технологічного процесу приготування продукції харчування; не може працювати з нормативно-технічною документацією; не вміє робити розрахунки сировини і вирішувати найпростіші виробничі ситуації.

Виконав менше 50 % обсягу самостійної роботи.

За підсумками тестування правильно відповідає на 0-49 % питань.

13. Методичне забезпечення

1. Програма навчальної дисципліни.
2. Силабус навчальної дисципліни.
3. Конспекти лекцій.
4. Мультимедійні презентації до окремих тем програми.
5. Тестові завдання до окремих тем програми
6. Методичні рекомендації до проведення лабораторних робіт.
7. Методичні рекомендації до самостійного вивчення.
8. Екзаменаційні матеріали.
9. Відеофрагменти до окремих тем.

14. Рекомендована література

Основна

1. Ресторанна справа: навч. посіб. / С.В. Майкова, О.М. Вівчарук, О.Б. Маслійчук, І.Р. Удуд / 2024, 424 с.
2. Ростовський В.С. Теоретичні основи технології громадського харчування. Київ : Кондор, 2023. 200 с.
3. Стахмич Т. М. Кулінарна справа. Технологія приготування їжі : підруч. для здобувач. проф. (проф.-тех.) освіти / Т. М. Стахмич, О. М. Пахолюк. Київ : Грамота. 2020. 280 с.
4. Максимець О.Б. Технології кондитерських виробів (торти, тістечка, цукерки): навч. посіб. / О.Б. Максимець, В.Л. Максимець. Київ : Видавець ФО-П Піча Ю.В., 2021, 168 с.

Допоміжна

1. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів. Для підприємств громадського харчування всіх форм власності. Київ : А.С.К., 2020.
2. Крафтові технології: супи та соуси: навчальний посібник / С.В. Майкова, О.Б. Маслійчук. Київ : Вид-во «Каравела», 2025. 174 с.
3. Пластун А. М., Ткач В. В. Технологія приготування їжі: Практикум. Київ : «Центр навчальної літератури», 2024.
4. Муранець О. Г. Технологія виробництва кулінарної продукції. Запоріжжя: Просвіта, Захарчук В. Г., Кунділовська Т. А., Гайдукович Г. Є. Технологія продукції ресторанного господарства: навчальний посібник. Одеса : ОНЕУ, Атлант ВОІ СОІУ, 2016. 479 с.
5. Доцяк В. С. Українська кухня, технологія приготування страв. А.С.К., 2016.

15. Інформаційні ресурси

1. Журнал «Ресторатор». URL : <http://www.restorator.ua/>
2. Сайт Євгена Клопотенка. URL : <https://klopotenko.com/>