

# **ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКЦІЇ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ**

**Частина 1**

**НАВЧАЛЬНИЙ ПОСІБНИК**

Умань-2019

УДК 641.5 (075.8)  
Т - 38

Рецензенти:

доктор педагогічних наук, професор С. І. Ткачук – Уманський державний педагогічний університет імені Павла Тичини,  
кандидат педагогічних наук Ю. В. Гвоздецька – Уманський державний педагогічний університет імені Павла Тичини

Технологія продукції громадського харчування : навч. посібн. / уклад.  
Т-38 Наталія Вячеславівна Дубова. – Умань : ВПЦ «Візаві», 2019. – Ч. 1. –  
120 с.

*Рекомендовано до друку вченою радою факультету інженерно-педагогічної освіти Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини (протокол № 3 від 25.09.2019 р.)*

У посібнику розкриваються питання організації виробництва продукції громадського харчування, критерії якості продукції; розглядаються фізико-хімічні зміни, що відбуваються у харчових продуктах у процесі виробництва кулінарної продукції та їх вплив на якість продукції.

Призначений для викладачів професійно-технічних закладів і може бути використаний при підготовці студентів, які навчаються за спеціальністю професійна освіта (Харчові технології).

УДК 641.5 (075.8)

## ЗМІСТ

ВСТУП.....	5
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ТЕХНОЛОГІЇ ПРОДУКЦІЇ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ	
1.1. Асортимент і класифікація продукції громадського харчування.....	6
1.2. Виробничий процес виготовлення продукції громадського харчування.....	13
1.3. Способи кулінарної обробки харчових продуктів.....	21
РОЗДІЛ 2. ЯКІСТЬ ПРОДУКЦІЇ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ	
2.1. Поняття якості продукції громадського харчування .....	30
2.2. Показники якості, які відображають фізіологічну значимість продукції.....	32
2.3. Показники якості, що визначають кулінарну готовність продукції....	35
РОЗДІЛ 3. РОЛЬ ВОДИ У ФОРМУВАННІ ЯКОСТІ ПРОДУКЦІЇ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ	
3.1. Технічна, технологічна, санітарна роль води у процесі виготовлення кулінарної продукції.....	54
3.2. Вплив заморожування на якість продуктів харчування.....	61
3.3. Активність води.....	66
РОЗДІЛ 4. РОЛЬ БІЛКІВ У ФОРМУВАННІ ЯКОСТІ ПРОДУКЦІЇ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ.....	69
4.1. Білки сполучної тканини.....	70
4.2. Гідратація.....	71
4.3. Структуроутворюючі властивості білків.....	75
4.4. Вплив технологічних факторів на властивості білків.....	80
РОЗДІЛ 5. РОЛЬ ЖИРІВ В ТЕХНОЛОГІЇ ПРОДУКЦІЇ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ.....	85
5.1. ТЕХНОЛОГІЧНІ ВЛАСТИВОСТІ ЖИРІВ.....	87
5.2. ЗМІНА ЖИРІВ ПРИ КУЛІНАРНІЙ ОБРОБЦІ.....	90

## РОЗДІЛ 6. РОЛЬ ВУГЛЕВОДІВ У ФОРМУВАННІ ЯКОСТІ ПРОДУКЦІЇ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ

6.1. Загальна характеристика вуглеводів.....	98
6.2. Сахара.....	101
6.3. Крохмалі.....	104
СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	119