

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Антоненко А.В., Бобось О.Л., Михайлик В.С. Технологія печива підвищеної харчової цінності. *Modern directions of theoretical and applied researches. 2015*: матеріали наук.-практ. конф. SWorld. Одеса, 2015. С. 83-93
2. Антоненко А.В., Грищенко І.М., Земліна Ю.В., Ліфіренко О.С., Баран Д.А. Технологія і якість страв із овочів з використанням розторопші плямистої. *Вчені записки Таврійського національного університету імені В.І. Вернадського. Серія : Технічні науки*. 2018. Том 29 (68). Вип. 1. С. 7-13.
3. Антоненко А.В., Михайлик В.С. Технологія та якість печива зі шротами олійних культур. *Харчова наука і технологія*. 2016. Volume 10, Issue 1. С.72-77
4. Борошно розторопші, або святий чортополох для вашого здоров'я. URL : <https://zdorovoshop.com/polza-svoystva-muki-rastoropshi> (Дата звернення 03.01.2023)
5. Бужанська М. В. Система охорони праці та техніки безпеки у готельно-ресторанному комплексі. *Науковий вісник НЛТУ України*. 2013. Вип. 23.13. С. 166-171. URL : http://nbuv.gov.ua/UJRN/nvnltu_2013_23.13_27 (Дата звернення 03.01.2023)
6. Власенко В.В., Семко Т.В., Криворук В.М., Іваніщева О.А.. Технологія продукції ресторанного господарства. Лабораторний практикум. Вінниця: Видавничо-редакційний відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2018. 248 с.
7. Головка М.П., Власенко І.Г., Головка Т.М., Семко Т.В. Гігієна та санітарія переробних підприємств. Харків: Світ Книг, 2022. 222с.
8. Головка О.М., Чорій М.В. Складові сучасних підходів до охорони праці, техніки безпеки, естетики й ергономіки устаткування в закладах ресторанного господарства. *Економіка та суспільство*. Вип. № 8. 2017. URL : https://economyandsociety.in.ua/journals/8_ukr/89.pdf (Дата звернення 03.01.2023)
9. Дрозд Б.І. Дослідження властивостей розторопші плямистої з метою

формування функціональних властивостей хлібобулочних виробів. *Вісник студентського наукового товариства «ВАТРА» Вінницького торговельно-економічного інституту ДТЕУ*. Вінниця: Редакційно-видавничий відділ ВТЕІ ДТЕУ, 2023. Вип.155. С. 163-171

10. Дробот В.І. Довідник з технології хлібопекарського виробництва. Довідник : навч. посіб. / 2-е вид., перероб. і допов. Київ, 2019. 580 с.

11. ДСН 3.3.6.042-99. Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень. Постанова Міністерства охорони здоров'я України від 01.12.1999 р. N 42 URL: [https://dnaop.com/html/34094/doc- %D0%94%D0%A1%D0%9D_3.3.6.042-99#:~:text \(Дата звернення 03.01.2023\)](https://dnaop.com/html/34094/doc-%D0%94%D0%A1%D0%9D_3.3.6.042-99#:~:text=(Дата%20звернення%2003.01.2023))

12. ДСТУ 3583:2015 Сіль кухонна. Загальні технічні умови. З поправкою. [Чинний від 2017-07-01]. Вид. офіц. Київ : УкрНДНЦ, 2015. 13 с.

13. ДСТУ 46.004-99 Борошно пшеничне. Технічні умови. [Чинний від 1999-08-15]. Вид. офіц. Київ : Держспоживстандарт України, 1999. 13 с.

14. ДСТУ 4339:2005 Масло вершкове. [Чинний від 2006-07-01]. Вид. офіц. Київ : Держспоживстандарт України, 2005. 15 с.

15. ДСТУ 4465:2005. Маргарин. [Чинний від 2007-01-01]. Вид. офіц. Київ : Держспоживстандарт України, 2006. 20 с.

16. ДСТУ 4498:2005 Патока крохмальна. Технічні умови. [Чинний від 2006-01-07]. Вид. офіц. Київ : Держспоживстандарт України, 2005. 24 с.

17. ДСТУ 4623:2006 Цукор білий. Технічні умови. Із Поправками та Зміною № 1. [Чинний від 2008-01-01]. Вид. офіц. Київ : Держспоживстандарт України, 2006. 18 с.

18. ДСТУ ISO 6820:2004 Борошно пшеничне та житнє. Загальні настанови щодо розроблення хлібопекарських випробувань (ISO 6820:1985, IDT). [Чинний від 2006-04-01]. Вид. офіц. Київ : Держспоживстандарт України, 2004. 10 с.

19. ДСТУ 8552:2015 Молоко та молочні продукти. Методи визначання вологи та сухої речовини Технічні умови. [Чинний від 2017-01-01]. Вид. офіц. Київ : УкрНДНЦ, 2016. 13 с.

20. ДСТУ 8791:2018 Боршно житнє хлібопекарське. Технічні умови. [Чинний від 2019-06-01]. Вид. офіц. Київ : УкрНДНЦ, 2018. 11 с.
21. Жири які використовують у хлібопекарському виробництві. URL: <https://uk.baker-group.net/bread-and-bakery-products/technology-of-bread-and-bakery-products/2015-09-29-20-08-53-548.html> (Дата звернення 03.01.2023)
22. Іваніщева О.А. Технологічні особливості формування функціональних властивостей борошняних страв. *Менеджмент XXI століття: сучасні моделі, стратегії, технології*: збірник наукових праць VII Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції. Вінниця, 2020. Ч II. С. 704-714
23. Іваніщева О.А., О.В. Пахомська. Тенденції формування якості хлібобулочних виробів функціонального призначення. *Молодий вчений*. 2021. № 5 (93). С. 159-163
24. Інноваційна наука, освіта, виробництво і транспорт: техніка і технології, інформатика, транспорт, економіка, туризм, освіта, психологія, філософія. Книга 4. Частина 2: серія монографій / авт.кол. : І.С.Катеринчук, В.О.Коднянко, І.Я.Львович, Я.О.Львович, Л.В.Начева та ін. Одеса: КУПРІЄНКО СВ, 2021 210 с. (Серія «Інноваційна наука, освіта, виробництво і транспорт»; №4).
25. Інноваційна практика інжинірингу: навч. посіб. для студ. спеціальності 133 Галузеве машинобудування, 131 Прикладна механіка, 101 Екологія. КПІ ім. Ігоря Сікорського / уклад. Д.Е. Сідоров. Київ: КПІ ім. Ігоря Сікорського, 2021. 82 с.
26. Карельський хліб: рецепт, особливості приготування. URL: <http://edim.com.ua/karelskii-hlib-recept-osobli/> (Дата звернення 03.01.2023)
27. Колон Андреа. Розторопша плямиста: найкраща добавка для здоров'я вашої печінки. URL: <https://ua.iherb.com/blog/milk-thistle-liver-health/1060> (Дата звернення 03.01.2023)

28. Кравченко М.Ф., Ярошенко Н.Ю., Михайлик В.С. Використання шроту олійних культур у технології борошняних кондитерських виробів. *Збірник наукових праць ХДУХТ. Технічні науки*. 2018 р. № 2. С. 107-116.

29. Лецюк Л. Опорний конспект з теми: «Страви і вироби з борошна. Технологічні властивості борошна». URL: <https://naurok.com.ua/oporniy-konspekt-z-temi-stravi-i-virobi-z-boroshna-tehnologichni-vlastivosti-boroshna-183551.html#:~:tex> (Дата звернення 03.01.2023)

30. Лідньов А. Комплексні заходи з охорони праці. URL : <https://pro-op.com.ua/article/317-kompleksn-zahodi-z-ohoroni-prats> (Дата звернення 03.01.2023)

31. Михонік Л.А., Грищенко А.М. Використання шроту з насіння розторопші в технології хліба з пшеничного цільнозернового борошна. *Хранение и переработка зерна*. 2017. № 3 (211) С. 40-43.

32. Назаренко І.А., Никифоров Р.П., Лохман Н.В. Організація ресторанного господарства (Блок 1) : навч. посібник. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2017. 165 с

33. Питання вмісту солі в хлібобулочних виробах. URL : <https://lesaffre.ua/baking-center-news/pytannia-vmistu-soli-v-hlibobulochnyh-vyrobah/> (Дата звернення 03.01.2023)

34. Піч на дровах для піци Design D120C. URL : <https://technofood.com.ua/ua/shop/product/1883> (Дата звернення 03.01.2023)

35. Про затвердження Державних санітарних норм та правил "Гігієнічні вимоги до води питної, призначеної для споживання людиною" (ДСанПіН 2.2.4-171-10) : наказ Міністерства охорони здоров'я України від 12.05.2010 р. № 400. *Офіційний вісник України*. 2010. № 51. С. 99.

36. Про затвердження Правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства : наказ Міністерства економіки та з питань Європейської інтеграції України від 24.07.2002 р. N 219. *Офіційний вісник України*. 2002. №34. С.274. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0680-02#Text> (Дата звернення 03.01.2023)

37. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів : Закон України від 23 грудня 1997 р. № 771/97-ВР. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#Text> (Дата звернення 03.01.2023)

38. Радзіховська А., Усатюк С. Розроблення технології пряників з додаванням шроту розторопші п'ятнистої. *Оздоровчі харчові продукти та дієтичні добавки: технології, якість та безпека* : міжнар. наук.-практ. конф., 22-23 травня 2014 р. Київ : НУХТ, 2014. С. 133–134.

39. Сировина для виробництва хліба. URL: <https://foodtechnology.pro/tehnologiya-virobnitstva-hliba/syrovyna-dlya-vyrobnytstva-hliba> (Дата звернення 03.01.2023)

40. Сировина хлібопекарського виробництва. URL: <https://kc.pnu.edu.ua/wp-content/uploads/sites/11/2021/02/Chemical-technology-of-food-products-Lectures2.pdf> (Дата звернення 03.01.2023)

41. Страви і вироби з борошна. Конспект лекцій. URL: <https://studfile.net/preview/7101174/page:14/> (Дата звернення 03.01.2023)

42. Сукач О.М. Розробка і обґрунтування параметрів конусного злущувача насіння розторопші плямистої. : дис. ... канд. техн. наук : 05.05.11. Львів, 2015. 191 с.

43. Технологія хліба. URL: <https://studfile.net/preview/5193413/page:5/#12> (Дата звернення 03.01.2023)

44. Технологія хлібопекарського виробництва. URL: <https://ukrbukva.net/96160-Tehnologiya-hlebopekarnogo-proizvodstva.html> (Дата звернення 03.01.2023)

45. Що таке інженерні системи. URL: <https://polemika.com.ua/raznoe/2019/11/18/23644/> (Дата звернення 03.01.2023)

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ВІННИЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ

Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

на тему:

«Розробка технології виробництва хлібобулочних виробів з використанням розторопші плямистої (за матеріалами кафе-піцерії «Мрія»)

Здобувача вищої освіти
3 курсу, групи ХТ-32 зс.,
спеціальності 181
«Харчові технології»
освітньої програми
«Харчові технології»

Науковий керівник
старший викладач

Науковий консультант
кандидат технічних наук
доцент

Гарант освітньої програми
кандидат технічних наук

Дрозда
Богдана
Ігоровича

Іваніщева
Ольга
Анатоліївна

Семко
Тетяна
Василівна

Крижак
Лілія
Миколаївна

Вінниця 2023