

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

Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

на тему:

«УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ З ІНДИЧКИ»

(за матеріалами ресторану «Дід Мадрид»)

Здобувача вищої освіти
3 курсу групи ХТ-31 зс
спеціальності 181
«Харчові технології»
освітньої програми
«Харчові технології»

Камлук
Софії
Олександрівни

Науковий керівник
кандидат технічних наук
доцент

Семко
Тетяна
Василівна

Гарант освітньої програми
кандидат технічних наук

Крижак
Лілія
Миколаївна

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Антонюк Л. Л. Інновації : теорія, механізм розробки та комерціалізації: монографія / Л. Л. Антонюк, А. М. Поручник, В. С. Савчук. Київ : КНЕУ, 2017. 394 с.
2. Арпуль О.В., В.В. Удовицький / «Sous Vide» як метод оброблення м'ясних продуктів // Програма і матр. другої міжнар.наук. тех.конф. «Технічні науки: стан, досягнення і перспективи розвитку м'ясної, олієжирової та молочної галузей», Київ. НУХТ, 2018. С.45-46.
3. Арпуль О.В., Усатюк О.М., Удовицький В.В. Перспективи впровадження «Sous Vide» технології у закладах ресторанного господарства // Матеріали II Міжнар. наук.-тех. конф. «Технічні науки: стан, досягнення і перспективи розвитку м'ясної, олієжирової та молочної галузей» (м. Київ, 20-21 березня 2017 р.). К.: НУХТ, 2017. С.45-46.
4. Архіпов В. В., Іванникова Т. В., Архіпова А. В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління продукцією в сучасному ресторані : навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2018. 357 с.
5. Богатко, Н.М. Особливість застосування системи НАССР на м'ясопереробних підприємствах України. *Наук. вісн. ЛНУВМБТ ім. С. З. Гжицького*. 2019. Т. 11, № 3 (42), ч. 3. С. 8–12.
6. Бреславець Т.В. Розробка напівфабрикатів високого ступеня готовності з використанням вакуумного пакування під час теплового оброблення. *Обладнання та технології харчових виробництв*. 2021. Вип. 28. С. 181-187.
7. Власенко В. В., Семко Т. В., Криворук В. М., Іваніщева О. А. Технологія продукції ресторанного господарства (лабораторний практикум) : підручник. Вінниця : Видавничо-редакційний відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2018.
8. Гогіташвілі Г.Г. Управління охороною праці та ризиком за міжнародними стандартами : навч. посібн. Київ : Вид-во "Знання", 2017. 367 с.
9. Гаврилко П. П. Збірник рецептур національної кухні країн Європи.

2-ге вид. Київ : Центр учбової літератури, 2017. 620 с.

10. Гладка А.Д. Вплив високого тиску на структуру та показники якості м'яса птиці. Вісник ДонНУЕТ. Сер. : Тех. науки. 2019. № 2. С. 116 – 120.

11. Гладкий Ф.Ф. та ін. Сенсорний аналіз харчових продуктів: нав. посіб. Харків. «Технологічний центр». 2018. 132с.

12. Грецькі горіхи – корисні властивості і протипоказання продукту. URL: (polvet.gov.ua) (дата звернення 15.12.2022).

13. Дідченко О. І. Сутність та класифікація інновацій URL : http://www.zgia.zp.ua/gazeta/evzdia_4_048.pdf. (дата звернення 11.12.2022)

14. Довідник нормативних документів у сфері охорони праці, пожежної безпеки, гігієни праці та соціального страхування від нещасних випадків. Фонд соціального страхування від нещасних випадків на виробництві та професійних захворювань України. Київ: 2019, 244 с.

15. Довідник товарознавця і споживача продовольчих товарів : навч. посібник / С. В. Князь, А. Г. Загородній, М. В. Римар та ін.; за ред. д-ра екон. наук, проф. С. В. Князя. Львів: Видавництво Львівської політехніки, 2021. 796 с.

16. Доцяк В.С. Технологія приготування їжі з основами товарознавства продовольчих товарів: підручник для проф.-техн. навч. закл. Київ: Наш час, 2019. 400 с.

17. ДСТУ 4399:2005 Масло вершкове. Технічні умови Видання. Оформлення публікацій у журналах і збірниках. [Чинний від 2005-02-18]. Вид. офіц. Київ, 2005. 16 с. (Інформація та документація).

18. ДСТУ 3143:2013 М'ясо птиці. Загальні технічні умови. Видання. Оформлення публікацій у журналах і збірниках. [Чинний від 2013-05-10]. Вид. офіц. Київ, 2013. 16 с. (Інформація та документація).

19. Журавлина – цілющі властивості URL: (likarski-roslini.net.ua) (дата звернення 11.12.2022)

20. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів,

правових, нормативноправових та інших актів для закладів ресторанного господарства /авт.-розробник і уклад. О. В. Шалимінов. Київ : Арій, 2018. 992 с.

21. Знайомтеся: технологія «су-від»
URL://famiyagroup.com/news/znayomtesya-tekhnolohiya-suvid (дата звернення 20.12.2022).

22. Камлук С.О. Sous Vide: історичні аспекти та сучасне використання. *Актуальні проблеми ефективного соціально-економічного розвитку України: пошук молодих* : Зб. матеріалів XI Всеукр. студ. наук.-практ. конф. (м. Вінниця, 23 лютого 2023 р.). Вінниця : ВРР ВТЕІ КНТЕУ, 2023. Вип. 153. С. 151-156.

23. Капліна Т. В., Білоусько О. А., Шоповал Н. І., Куш Л. І., Слимак Н. В., Іванова О. В., Шкарупа В. Г., Дорохіна М. О., Карпенко В. Д., Положишникова О. І. Технологія продукції ресторанного господарства : навч. посібник. К. : Центр учбової літератури, 2018. 280с.

24. Корисні властивості нуту: як варити, що приготувати, ідеї страв - готуємо вдома / НВ URL : (nv.ua) (дата звернення 11.12.2022)

25. Крилова Л. В. Інноваційні технології у ресторанному господарстві : навч. посіб. для студ. спеціальностей 7.05170113, 8.05170113 «Технології у ресторанному господарстві» ден. та заоч. форм навчання. Донецьк : ДонНУЕТ, 2017. 120 с.

26. Москальова В.М. Охорона праці. Інтерактивний комплекс навчально-методичного забезпечення. Рівне.НУВГП, 2019. 124с.

27. Основи професійної безпеки та здоров'я людини : підручник / В. В. Березуцький [та ін.] ; під ред. проф. В. В. Березуцького. Харків : НТУ «ХПІ», 2018. 553 с.

28. Пасічний В.М. Стабілізація показників напівкопчені ковбаси з м'ясом птиці. *Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені СЗ Гжицького*, 2020. Том. 10, № 2(37). Частина 5. С. 101-104.

29. Пасічний В.М., Вплив застосування технології Sous Vide на різні види м'яса птиці. *Food industry*. Київ .НУХТ, Issue 24, 2018. С.71-76.
30. Пересічний М. І., Пересічна С. М., Кравченко М. Ф. Технологія продукції ресторанного господарства : опорний конспект лекцій. Ч.2. Київ : КНТЕУ, 2017. 182 с.
31. Прилепа Н.В., Соколюк Г.О. Інноваційні технології у сфері ресторанного бізнесу // Вісник Хмельницького національного університету. Економічні науки. 2018. №4. Т.2. С.162-164.
32. Ряшко Г.М., Крусір Г.В., Новічкова Т.П. Аналіз енергозберігаючих технологій в ресторанному господарстві // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. 2018. Вип.2. С.17-21.
33. Ряшко Г.М. Використання новітнього обладнання з метою створення вискоефективних технологій на підприємствах ресторанного господарства // Наукові праці ОНАХТ. 2021. Вип.40. С.468-472.
34. Суткович Т.Ю., Безусов А.Т., Плахотін В.Я., Хомич Г.П., Наконечна Ю.Г. Використання вакууму в харчових технологіях при попередній обробці сировини: Монографія. Полтава: РВВ ПУСКУ, 2019. 149 с.
35. Суткович Т. Ю, Бородай А.Б. Новітні способи отримання якісної м'ясної продукції // Мат. міжвуз. наук.-практ. сем. «Нові технології і обладнання харчових виробництв». Полтава :2022. С. 22 – 24.
36. Свідло К.В. Методологія і організація наукових досліджень в харчовій галузі. Підручник. Київ. Світ Книги. 2018. 225с.
37. Стахмич Т. М., Пахолюк О. М. Кулінарна справа. Технологія приготування їжі : підруч. для здобувач. проф. (проф.-тех.) освіти. Київ: Грамота, 2020. 280 с.: іл.
38. Тахіні корисні властивості і протипоказання URL :<https://mir3d.org.ua/taxini-poleznye-svoystva-i-protivopokazaniya/> (дата звернення 12.12.2022)

39. Технологія продукції ресторанного господарства : опорний конспект лекцій / авт.: І. Ю. Антонюк, А. О. Медведєва. К. : КНТЕУ, 2019. 178 с.

40. Технологія продукції ресторанного господарства. Лабораторний практикум / авт.: М. І. Пересічний, С. М. Пересічна, А. О. Медведєва, А. Б. Собко, Т. О. Марцин, Ю. І. Калашнік. К. : КНТЕУ, 2018. 216 с.

41. Ткаченко А. С. Впровадження системи НАССР для операторів ринку харчових продуктів : практичний посібник. Полтава : ПУЕТ, 2020. 137 с.

42. Технологія харчових продуктів функціонального призначення: опорний конспект лекцій / уклад. М.І. Пересічний, П.О. Карпенко, С.М. Пересічна, І.М. Грищенко. К. : КНТЕУ, 2019. 144 с.

43. Технологія продукції ресторанного господарства : навчально-наочний посібник / Доценко В. Ф., Кочерга В. І., Губеня В. О., та ін. Київ: Видавничий дім «Кондор», 2019. 292 с.

44. Техніка готування су-від – що це таке, час приготування і температура для м'яса та риби
URL://www.unileverfoodsolutions.com.ua/natkhnennja-dlja-shefa/trendi/tekhnika-gotuvannja-su-vid.html(дата звернення 20.12.2022).

45. Устаткування закладів ресторанного господарства: підручник / Доценко В.Ф., Губеня В.О. Київ: Кондор-Видавництво, 2020. 636с..

46. Фенхель: вирощування з насіння, корисні властивості
URL://floristics.info/ua/statti/gorod/3602-fenkhel-viroshchuvannya-z-nasinnya-korisni-vlastivosti.html#s61 (дата звернення 20.12.2022).