

## СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства в закладах ресторанного господарства: навч. пос. для студ. вищ. навч. закл. Архіпов В.В., Русавська В. А. Київ: Центр учбової літератури. 2009. с. 342 .
2. Архіпов В. В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані: Навчальний посібник. Архіпов В. В., Іваникова Т. В., Архіпова А. В. Київ: Фірма «ІНКОС». Центр навчальної літератури. 2009. с. 282.
3. Борисова О. В. Інноваційна політика у ресторанному господарстві: тенденції розвитку, напрями та оцінка ефективності. О. В. Борисова. Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг: зб. наук. праць. Харків: ХДУХТ. 2010. Вип. 1 (11). с. 607-614.
4. Борисова О. В. Інноваційний потенціал підприємств ресторанного господарства та ефективність його використання. Борисова О.В. Збірн. доповідей міжн. наук.-практ. конф. «Прогресивна техніка та технології харчових виробництв, ресторанного та готельно-ресторанного господарства і торгівлі. Харків: ХДУХТ. 2012. Ч.1. с. 237 – 238.
5. Борисова О. В. Показники ефективності інноваційної політики підприємств ресторанного господарства. Борисова О. В. Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг: зб. наук. праць. Харків: ХДУХТ. 2009. с. 72-77.
6. Безлюбченко О.С. Планування і благоустрій міст. Безлюбченко О.С., Завальний О.В., Чернослова Т.О. Харків ХНАМГ. 2013. с. 205с.
7. Бланк І. О. Інвестиційний менеджмент. Бланк І. О., Гуляєва Н. М.. Київ: Київ. нац. торг.екон. ун-т, 2013. с. 610.
8. Бучко Ж.І., Круль Г.Я. Просторовий аналіз розвитку готельно-ресторанної інфраструктури туризму у Львівській області. Ж.І. Бучко, Г.Я. Круль.

9. Вацик М.З., Кардаш В.Е. Демографічна ситуація в Чернівецькій області за 2001-2015 роки . Вацик М.З., Кардаш. Організація медико-санітарної допомоги населенню. БДМУм.Ч. 2015. С. 179 – 184.

10. Дарвішева М.В. Проблеми формування товарного асортименту на підприємстві / Дарвішева М.В. //Економічні науки// зб.за матеріалами конференції «Новітні наукові досягнення». – 2012. – Режим доступу: [http://www.rusnauka.com/9\\_NND\\_2012/Economics/6\\_105711.doc.htm](http://www.rusnauka.com/9_NND_2012/Economics/6_105711.doc.htm). – 05.04.2016.

11. ВБН В 2.5-78.11.01-2003. Системи сигналізації охоронного призначення.

12. Головачук Т.І., Шевченко-Котенко Ю.О. Тенденції розвитку ресторанного бізнесу Чернівецької області в умовах кризи. // Т.І. Головачук, Ю.О. Шевченко-Котенко // Туризм, ресторанне і готельне господарство. - 2014. – Вип.4.- С. 67-44.

13. Головне управління статистики у Чернівецькій області [Електронний ресурс] / – Режим доступу:[www.cv.ukrstat.gov.ua](http://www.cv.ukrstat.gov.ua)

14. Господарський кодекс України від 16.01.03 р. №435-IV.

15. ДБН А.2.2-3-2003. Проектування. Склад, порядок розроблення, погодження та затвердження проектної документації для будівництва.

16. ДБН А.2.3-1-99. Територіальна діяльність в будівництві. Основні положення.

17. ДБН В.1.1-7-2002. Захист від пожежі. Пожежна безпека об'єктів будівництва.

18. ДБН В.2.2-25-2009. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства).

19. ДБН В.2.2-9-99. Громадські будинки і споруди. Основні положення.

20. ДБН В.2.5-20-2001. Газопостачання.

21. ДБН В.2.5-23-2003. Проектування електрообладнання об'єктів

цивільного призначення.

22. Державна служба статистики України [Електронний ресурс]. – режим доступу: [www.ukrstat.gov.ua](http://www.ukrstat.gov.ua).

23. Державний реєстр міжгалузевих і галузевих нормативних актів про охорону праці (Реєстр ДНАОП). Держнаглядохоронпраці України. – К. : Основа, 2011. – 223 с.

24. ДСТУ 30523-97. Послуги громадського харчування.

25. ДСТУ 4268:2003. Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги.

26. ДСТУ Б А.2.4-2-95. Система проектної документації для будівництва. Умовні графічні позначення і зображення елементів генеральних планів споруд та транспорту.

27. ДСТУ Б А.2.4-7-95. Система проектної документації для будівництва. Правила виконання архітектурно-будівельних робочих креслень.

28. Збірник місцевих нормативних актів, що регулюють підприємницьку діяльність в місті Львів. За ред.: Плужнікова А, Пулінкець. Львів 2012. 352с.

29. Збірник нормативних документів з безпеки життєдіяльності. Київ: Основа. 2004. – 875 с.

30. Іоргачева Є.Г. Потенціал лікарських, пряно-ароматичних рослин. Є.Г. Іоргачева . Східно-Європейський журнал передових технологій. 2014. 2/12 (68). с.101 – 109.

31. Калакура М.М. Щирська О.В. Інноваційні технології десертної продукції. Матеріали II-ї Всеукраїнської науково-практ., конф. «Здобутки, проблеми та перспективи розвитку готельно-ресторанного та туристичного бізнесу» 29 жовтня 2013р. Київ: НУХТ.2013. 378с.

32. Красіна І.Б. Вплив нетрадиційних фіто добавок на технологічні властивості пряничного тіста. І.Б. Красіна. Відомості вищих навчальних закладів, харчові технології.2012. №1.с. 48 -51.

33. Кукліна Т.С., Дослідження якості послуг у закладах ресторанного господарства. Кукліна Т.С. Збірник тез «Глобальні та національні проблеми управління». МНУ ім. В.О. Сухомлинського.2016. Вип. 11. с.416-420.
34. Литвиненко Т.Є. Організація послуг харчування: курс лекцій. Литвиненко Т.Є. Київ НУХТ. 2014. 120 с.
35. Лесенко Г.Г. Довідник з охорони праці для керівників та спеціалістів. Лесенко Г.Г. Київ: Основа, 2010. 288 с.
36. Мазаракі А.А. Менеджмент: теорія та практика: навч. посіб. А.А. Мазаракі, Г. Є. Мошек та ін. Київ: Атика0 2012. 564 с.
37. Малюк П.П. Сервісологія та сервісна діяльність: навчальний посібник / Л. П. Малюк, О. М. Варапаєв, А. В. Цюлковська. Харків: ХДУХТ. 2011. 11 с.
38. Мальська М. П. Міжнародний туризм і сфера послуг: Підручник. Мальська М. П., Антонюк Н. В., Ганич Н. М. Київ: Знання. 2013. с. 661.
39. Менеджмент ресторанного господарства: Навчальний посібник. За ред. Г.Т. Пятницької. Київ: КНТЕУ. 2010. с. 374 .
40. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. Київ: Держспоживстандарт України, 2004. 56 с. URL: <https://dbn.co.ua/load/normativy/dstu/5-1-0-939> (дата звернення 25.12.2022)
- 41.ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни та визначення. (40988) Київ: Держстандарт України, 2000.49 с. URL: [https://dnaop.com/html/41944/doc-gost\\_30523-97](https://dnaop.com/html/41944/doc-gost_30523-97) (дата звернення 25.10.2020)
42. Кононець В.О.Приготування м'ясних страв з використанням нетрадиційних способів теплової обробки. *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. 155. С. 217-221.

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 ПРИГОТУВАННЯ М'ЯСНИХ СТРАВ З  
ВИКОРИСТАННЯМ НЕТРАДИЦІЙНИХ СПОСОБІВ ТЕПЛОВОЇ ОБРОБКИ»**

(за матеріалами ресторану «Gusto gastro salon»)

Здобувача вищої освіти  
3 курсу групи ХТ-33 зс  
спеціальності 181  
«Харчові технології»  
освітньої програми  
«Харчові технології»

Кононця  
Владислава  
Олександровича

Науковий керівник  
кандидат технічних наук  
доцент

Семко  
Тетяна  
Василівна

Гарант освітньої програми  
кандидат технічних наук

Крижак  
Лілія  
Миколаївна

Вінниця 2023