

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Атаманчук П.С., Мендерецький В.В. Охорона праці у галузі: навчальний посібник. Київ: Центр навчальної літератури, 2017. 324 с.
2. Вивчення асортименту та технології солодких страв та напоїв: конспект лекції. URL: <http://1snau.ru/vivchennya-asortimentu-ta-technologii-solodkix-strav-ta-napoiv-vimogi-do-yakosti-ta-podachi-strav-napoiv-1/> (дата звернення: 13.12.2022).
3. Войналович О.В., Марчиниша Є.І. Охорона праці в галузі. Харчові технології: підручник. Київ: Центр навчальної літератури, 2018. 582с.
4. Вся правда о растительном молоке: веб-сайт. URL: <https://bit.ua/2019/03/all-about-vegan-milk>. (дата звернення: 18.11.2022).
5. Головка М.П., Власенко І.Г., Головка Т.М., Семко Т.В. Гігієна та санітарія переробних підприємств. Харків: Світ Книг, 2022. 222с.
6. Головка М.П., Власенко І.Г., Головка Т.М., Семко Т.В. Технологія молока та молочних продуктів з елементами НАССР: навчальний посібник. Харків: Світ Книг, 2021. 290с.
7. Дзюба Н.А., Кашкано М.А., Калугіна І.М., Олійник М.І. Аналіз сучасних технологій виробництва солодких страв для оздоровчого харчування. Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. 2019. Вип. 2 (30). С. 59-71.
8. Доценко В.Ф., Губеня В.О. Устаткування закладів ресторанного господарства: підручник. Київ: Кондор-Видавництво, 2017. 636с.
9. Драглеутворювачі: веб-сайт. URL: <https://studfile.net/preview/5119145/page:19/> (дата звернення: 17.10.2022).
10. ДСанПіН 2.2.4-171-10 Гігієнічні вимоги до води питної, призначеної для споживання людиною. URL online.budstandart.com (дата звернення 02.12.2022).

11. ДСТУ 4281-2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. Київ: ДержспоживстандартУкраїни, 2004. 16 с.
12. ДСТУ 4374:2005. Цукор-пісок. Технічні умови. [Чинний від 2006-01-04]. Вид.офіц. Київ: Держспоживстандарт. URL: online.budstandart.com › catalog › (дата звернення 03.11. 2022)
13. ДСТУ 3662:2018 Молоко-сировина коров'яче. Технічні умови. Вид.офіц. Київ: Держспоживстандарт. URL: online.budstandart.com › catalog › (дата звернення 03.11. 2022)
14. ДСТУ 5046:2008 Насіння кавуна, дині, гарбуза. Технологія вирощування. Загальні вимоги [Чинний від 2009-01-10]. Вид.офіц. Київ: Держспоживстандарт. URL: online.budstandart.com › catalog › (дата звернення 03.11. 2022)
15. ДСТУ 7023:2009 Айва свіжа. Технічні умови[Чинний від 2011-01-01]. Вид.офіц. Київ: Держспоживстандарт. URL: online.budstandart.com › catalog › (дата звернення 09.11. 2022)
16. ДСТУ ISO 5565-2:2007 Ваніль [Vanilla fragrans (Salisbury) Ames]. Частина 2. Методи випробування (ISO 5565-2:1999, IDT) [Чинний від 2009-01-01]. Вид.офіц. Київ: Держспоживстандарт. URL: online.budstandart.com › catalog › (дата звернення 09.10. 2022)
17. Желюючі речовини: Веб-довідник «Майстер-кондитер». URL: http://vpufishchuk.blogspot.com/p/blog-page_81.html (дата звернення: 10.11.2022).
18. Законодавство України про охорону праці: У 4 т. Київ: Держнагляд охоронпраці, Основа,1995. 450 с.
19. Іваніщева О.А. Дослідження шляхів оптимізації нутрієнтного складу страв з гарбуза *Молодий вчений*. 2019. № 4 (68). С. 20-24
20. Іванов С.В., Грек О.В., Осьмак Т.Г.Молокопереробка. Промисловий інжиніринг : підручник. Київ: НУХТ, 2017. 275 с
21. Інформаційно-аналітичний портал про молоко та молочний бізнес в

Україні і світі milkUa.Info URL: <https://vgo-dovira.org/category/zhurnal> (дата звернення: 02.12.2022)

22. Інформація про три види безлактозного молока URL: <https://blog.metro.ua/ru/bezlaktoznye-produkty-molochka-poleznaya-vsem/>

23. Карта несприйняття лактози по країнам світу URL: https://elementy.ru/kartinka_dnya/317/Molochnyy_sakhar/t25195/Meditsina

24. Кияненко О. Д., Бородай А. Б. Удосконалення технології солодких страв за рахунок використання рослинної сировини. Збірник наукових статей магістрів. Факультет харчових технологій, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу ПУЕТ. 2018. С. 164-169.

25. Класифікація солодких страв: веб-сайт. URL: <https://stud-file.net/preview/5153047/page:2/> (дата звернення: 10.11.2022).

26. Кравчук Т. В. Вітамінізовані желейні десерти з використанням антоціанових добавок для закладів ресторанного господарства. Харчова наука і технологія. 2015. № 1. С. 40-43.

27. Крижак Л. М. Нові підходи у створенні молочних продуктів нового покоління. Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. тез доп. III Міжнар. наук.-практ. конф. (6 жовтня 2022 року, м. Львів). Львів : ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2022. С. 175-177.

28. Кузьмін О.В., Чемакіна О.В. Інжиніринг у ресторанному бізнесі: навчальний посібник. Херсон: Олді-плюс, 2019. 488 с.

29. Ланженко Л. О. Переробка сироватки в десертні желейні продукти. Вчені записки Таврійського національного університету імені В.І. Вернадського. Серія: Технічні науки. 2018. № 29. С. 53-60.

30. Мацейчик И.В., Ломовский И.О., Кудряшова А.Н., Красникова А.С. Разработка технологий и рецептур замороженных взбитых десертов функционального назначения. Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК. 2017. № 3. С. 40-46.

31. Назарчук М.О. Розробка технології виробництва молочних десертів з використанням фруктових наповнювачів. Вісник студентського наукового товариства «ВАТРА» Вінницького торговельно-економічного інституту ДТЕУ. Вінниця: Редакційновидавничий відділ ВТЕІ ДТЕУ, 2023. Вип.155. 440 С.

32. Об'єм світового ринку безлактозної продукції в період з 2017 р. по 2022 р. URL: <https://www.statista.com/statistics/1064464/global-lactose-free-dairymarket-size-by-product/>

33. Основні ознаки інновацій
URL:https://pidru4niki.com/1452010650421/marketing/traktuvannya_ponyattya_innova_tsiya_osnovni_oznaki_innovatsiyi

34. Польовик В. В., Бендас Я. Ю., Корецька І. Л. Аналіз харчової цінності солодких страв. Якість і безпека харчових продуктів: тези доп. II Міжнар. наук.-практ. конф., 12-13 листопада 2015 р. Київ : НУХТ, 2015. С. 223-224.

35. Положення про порядок проведення навчання і перевірки знань з питань охорони праці в закладах, установах, організаціях, підприємствах, підпорядкованих Міністерству освіти і науки України [електронний ресурс] // Наказ Міністерства освіти і науки України. 2006. № 304. URL: <http://bs-staff.com.ua/ids> (дата звернення 19.12.2022).

36. Попит на рослинне молоко в світі URL: https://www.marketsandmarkets.com/Market-Reports/lactose-free-productsmarket-4457397.html?gclid=Cj0KCQjwp86EBhD7ARIsAFkgakjqKxaAqspgVAfy8LAdWrt_bqQ4Ov1MU1GZULJLS5RMkQciBKjpRgIaAu3_EALw_wcB#tab_default_1

37. Правила роботи закладів громадського харчування (наказ Мін. економіки з питань Європейської інтеграції України від 27.07.2002 р., №219).

38. Про охорону праці : Законом України від 14 жовт. 1992 р. № 2696. URL: <https://dnaop.com/html/3428/doc-zakon-ukrajini-pro-ohoronu-praci> (дата звернення 28.11.2022)

39. "Про питну воду та питне водопостачання" : Закон України від 10.01.2000 р. № 2918-III. *Офіційний вісник України*. 2002. 10 січ.
40. Рибак О.М. Технологія молока і молочних продуктів «Технології маслоробства та сироробства» URL: <http://elartu.tntu.edu.ua/bitstream/lib/> (дата звернення: 24.11.2022).
41. Різновиди інноваційної стратегії URL: https://stud.com.ua/48441/marketing/rozrobka_produktsiyi
42. Рослинне молоко: веб-сайт. URL: <https://narodfarma.com.ua/ua/beverages/healthy-beverages/> (дата звернення: 16.10.2022).
43. Рослинні напої: веб-сайт. URL: <https://eco-lavsa.ua/uk/organicheskoe-rastitelnoe-moloko-iz-soi-siropom-agavy-i-kaltsiem> (дата звернення: 18.11.2022).
44. Ростовський В.С. Фізико-хімічні основи технологій харчових виробництв : підручник. Київ: Кондор-Видавництво, 2017. 476 с.
45. Савченко О.А., Грек О.В., Красуля О.О.Сучасні технології молочних продуктів: підручник. Київ: ЦП «Компринт», 2017. 218 с.
46. Хімічний склад гарбузового насіння веб-сайт. URL: <https://dovidka.biz.ua/garbuz-himichniy-sklad-kaloriynist-korisni-vlastivosti/>(дата звернення: 16.10.2022).
47. Черниш М. С., Неміріч О. В. Дослідження впливу порошку з бананів на показники якості желевної продукції. Науковий вісник ЛНУВМБТ ім. С. З. Гжицького. 2016. Вип. 2–3. Т. 18. С. 126–129.

ДОДАТКИ



Рисунок 8 Літній майданчик ресторану «Brewmen»





Рисунок 9 Торгівельна зала





Рисунок 10 Барна стійка ресторану



Рисунок 11 Власна пивоварня ресторану «Brewmen»



Рисунок 12 Молоко з гарбузового насіння

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 МОЛОЧНИХ ДЕСЕРТІВ З
ВИКОРИСТАННЯМ ФРУКТОВИХ НАПОВНЮВАЧІВ»**

(за матеріалами ресторану «Brewmen»)

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

Назарчук
Марти
Олегівни

Науковий керівник
кандидат технічних наук
доцент

Семко
Тетяна
Василівна

Гарант освітньої програми
кандидат технічних наук

Крижак
Лілія
Миколаївна

Вінниця 2023