

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Поліщук А.О. Удосконалення технологій кондитерських виробів з використанням апіпродуктів. *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. 315-321.
2. Головка М.П., Власенко І.Г., Головка Т.М., Семко Т.В. Гігієна та санітарія переробних підприємств: навчальний посібник. Харків: Світ Книг, 2022. 222с.
3. Т.В. Семко, О.А. Іваніщева. Вимоги ЄС щодо безпечності харчових продуктів та особливості впровадження систем НАССР у м'ясній промисловості України. *Продовольчі ресурси*: зб. наук. пр. 2018. №11. С. 155-165
4. В.В. Власенко, Т.В. Семко, В.М. Криворук, О.А. Іваніщева. Технологія продукції ресторанного господарства. Лабораторний практикум Вінниця: Видавничо-редакційний відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2018. 248 с.
5. Іваніщева О.А., О.В. Пахомська. Тенденції формування якості хлібобулочних виробів функціонального призначення. *Молодий вчений*. 2021. № 5 (93). С. 159-163
6. Іваніщева О.А. Формування функціональних властивостей кулінарної продукції з авокадо. *Scientific letters of Academic Society of Michal Baludansky*. 2017. Volume 4, No. 6. P. 88-91
7. Дорохович, А. М. Оптимізація технологічних процесів галузі : підручник / А. М. Дорохович, В. В. Дорохович, Т. В. Зінченко ; Міністерство освіти і науки України, Національний університет харчових технологій. – Київ : Інкос, 2016. – 392 с.
8. Технологія та лабораторний практикум кондитерських виробів і харчових концентратів : навч. посібник / А. М. Дорохович, В. М. Ковбаса, В. В. Дорохович та ін. ; за ред. А. М. Дорохович, В. М. Ковбаси ; Національний університет харчових технологій. – Київ : Інкос, 2015. – 632 с.
9. ДСТУ 4803:2013Торти і тістечка. Загальні технічні умови. – На заміну ДСТУ 4803:2007 ; Чинний від 2014-01-01. – Київ : Мінекономрозвитку України, 2019.

–, 22 с.

10. ДСТУ 3781:2014 Печиво. Загальні технічні умови. – На заміну ДСТУ 3781-98 ; Чинний від 2015-07-01. – Київ : Мінекономрозвитку України, 2015. – III, 20 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://www.irbis-nbuv.gov.ua> (дата звернення: 24.04.2018).
11. Сирохман, І. В. Товарознавство продовольчих товарів : підручник / І. В. Сирохман. – Київ : Ліра-К, 2016. – 713 с.
12. Лозова Т.М., Сирохман І.В. Наукове обґрунтування поліпшення споживних властивостей борошняних кондитерських виробів з використанням апіпродуктів : Львів, 2017. – 328с.
13. Пересічний М. І. Технологія продуктів харчування функціонального призначення: монографія Київ: КНТЕУ 2018. 718 с.
14. Калакура М. М., Щирська О. В. Нові технології десертних виробів з апіпродуктами Наукові праці [Одеської національної академії харчових технологій]. Одеса, 2014. С. 183-187.
15. Сімахіна Г. О. Інноваційні технології та продукти. Оздоровче харчування : навч. посіб. для студентів за напрямом 7.051701 «Харчові технології та інженерія» Г. О. Сімахіна, А. І. Українець. Київ: НУХТ, 2010. 278 с.
16. Технологія продуктів харчування функціонального призначення: монографія [за ред. М. І. Пересічного]. Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2008. 718 с.
17. Пересічна, С. М. Якість амінокислотного складу батончиків борошняних із цільного зерна з рослинно-молочними начинками / С. М. Пересічна, М. І. Пересічний // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2012.– С. 110–118.
18. Самохвалова О. В. Використання мікробного полісахариду ксампану в технології бісквітних напівфабрикатів : монографія / О. В. Самохвалова, Н. І. Черевична; Харківський державний університет харчування та торгівлі. – Харків : ХДУХТ, 2012. –106 с.
19. Артеменко, В. С. Технологія виробництва бісквітного тіста на основі ферментованої яєчної маси / В. С. Артеменко, В. Г. Горбань, О. В. Горбань //

- Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2010. – С. 307–310.
20. Дорохович, В. В. Дослідження впливу традиційних та нетрадиційних цукрозамінників на утворення бісквітного тіста / В. В. Дорохович, В. М. Ковбаса // Харчова наука і технологія. – 2012. – С. 52–54.
21. Дослідження в'язкості білків з колагенвмісної сировини та їх вплив на ефективну в'язкість бездріжджового тіста з борошна, слабкого за силою / М. Т. Малафаєв, М. І. Погожих, М. О. Домахіна та ін. // Харчова наука і технологія. – 2013. – С. 66–70.
22. Корецька, І. Піноутворення бісквітного тіста під впливом модифікованого крохмалю холодного набухання / І. Корецька, І. Стрилець – 2016. – С. 32–33.
23. Кравченко, М. Ф. Реологічні властивості бісквітного тіста з борошном «Здоров'я» / М. Ф. Кравченко, О. Л. Романовська, С. Д. Борук // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2015. – С. 200–205.
24. Кучерук, З. І. Дослідження в'язкості модельних систем для "безбілкового" тіста за показником "число падіння" / З. І. Кучерук, О. С. Луньова // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2010. – Т. 1, вип. 38. – С. 240–243.
25. Гасанова А. Е. Формування якості бісквітів з еламіном та стевіозидом : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.15 / А. Е. Гасанова; Харківський державний університет харчування та торгівлі. – Харків, 2014.
26. Черевична Н. І. Розробка технології бісквітних напівфабрикатів з використанням мікробного полісахариду ксампану : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.16 / Н. І. Черевична ; Харківський державний університет харчування та торгівлі. – Харків, 2010. – 17 с.
27. Кришемінська, Л. Д. Харчова безпека хлібобулочних та кондитерських виробів: підручник / Л. Д. Кришемінська, Ю. Л. Клименко, О. В. Луценко. – Київ : Літера ЛТД, 2014. – 319 с.
28. Методи контролю харчових продуктів : навч. посібник / Т. А. Королюк, С. І. Усатюк, Т. А. Костінова, І. М. Філіпченко ; Міністерство освіти і науки України,

- Національний університет харчових технологій. – Київ : НУХТ, 2017. – 146 с.
29. Корецька, І. Нові кондитерські вироби покращеної харчової цінності Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2013. – № 5 (102). – С. 40–41.
30. Заплетніков, І. М. Експлуатація і обслуговування технологічного обладнання харчових виробництв : навч. посібник / І. М. Заплетніков, В. Г. Мирончук, В. М. Кудрявцев ; Національний університет харчових технологій, Донецький національний університет економіки і торгівлі. – Київ : ЦУЛ, 2012. – 344 с.
31. Поперечний, А. М. Моделювання процесів та обладнання харчових виробництв : підручник / А. М. Поперечний, В. О. Потапов, В. Г. Корнійчук ; Донецький національний університет економіки і торгівлі, Харківського державного університету харчування і торгівлі. – Київ : ЦУЛ, 2012. – 312 с.
32. Чепелюк, О. О. Гігієнічні вимоги до проектування обладнання харчових виробництв : підручник / О. О. Чепелюк, О. А. Єщенко, Ю. Ю. Доломакін ; Міністерство освіти і науки України, Національний університет харчових технологій. – Київ : НУХТ, 2017. – 311 с.
33. Стадник, І. Я. Науково-технічні основи процесів та розробка обладнання для безлопатевого змішування тіста [Електронний ресурс] : автореф. дис... д-ра техн. наук : 05.18.12 / І. Я. Стадник ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2013.
34. Барига, А. Мікробіологічний стан приміщень, обладнання і повітря як важливий чинник виробництва безпечних харчових продуктів / А. Барига, Б. Полець, Р. Чаповська С. 595.
35. Беспалько, А. П. Обладнання для дозування і пакування дрібноштучних харчових виробів / А. П. Беспалько, О. М. Гавва // Упаковка. – 2010. –С.33-36.
36. Кисельова, О. Презентуємо сучасне обладнання, на якому готують сировину і тісто для борошняних кондитерських виробів / О. Кисельова, Н. Подвизнікова // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2010.– с. 52–54.
37. Кравченко, О. Удосконалення обладнання для приготування тістових напівфабрикатів / О. Кравченко, Ю. Теличкун, В. Теличкун– с. 81–88.

38. Осика, В. А. Показники якості паперових пакувальних матеріалів для кондитерських виробів / В. А. Осика, К. В. Мостика // Упаковка. – 2010. – с. 26.
39. Сирохман, І. Вплив пакувальних матеріалів на зміну мікробіологічних показників тістечок під час зберігання / І. Сирохман, Б. Кузьмінов, Н. Палько // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2012. с. 92-93.
40. Чурсінов, Ю. О. Оцінка впливу роботи машин та обладнання на якість кондитерських виробів с. 32-34.

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 КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ З
ВИКОРИСТАННЯМ АППРОДУКТІВ»

(за матеріалами ресторану «Gusto gastro salon»)

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

Поліщук
Ангеліни
Олександрівни

Науковий керівник
кандидат технічних наук
доцент

Семко
Тетяна
Василівна

Гарант освітньої програми
кандидат технічних наук

Крижак
Лілія
Миколаївна

Вінниця 2023