Міністерство освіти і науки України

Київський національний торговельно-економічний університет

Вінницький торговельно-економічний інститут

Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

на тему:

«Розробка технології рибних страв
з використанням інноваційних способів теплової обробки»

(за матеріалами суші-бару «Асахі» (ФОП Димніч М.С.)

Здобувача вищої освіти
4 курсу, групи ХТ-41д,
спеціальності 181
«Харчові технології»
освітньої програми
«Харчові технології» _____ Шеліпова Антона Івановича

Науковий керівник
кандидат технічних наук,
доцент _____ Фіалковська Лариса Василівна

Гарант освітньої програми
кандидат технічних наук,
доцент _____ Семко Тетяна Василівна

Вінниця 2021

ЗМІСТ

ВСТУП……. 3

РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ВИРОБНИЦТВА……... 5

1.1Фізико-хімічний склад і технологічні властивості сировини…… 5

1.2 Вимоги до сировини при виробництві продукту…… 8

1.3 Аналіз технологій виробництва рибних страв ……..…… 8

РОЗДІЛ 2. ОБГРУНТУВАННЯ ТА РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА ……. 19

2.1 Матеріали та методи дослідження…… 19

2.2 Розробка технології виробництва та рецептури ……..…… 23

2.3 Технологічне обладнання виробництва продукції …… 25

2.4 Інжиніринг технологічного забезпечення виробництва…… 27

РОЗДІЛ 3. ОХОРОНА ПРАЦІ ТА БЕЗПЕКА ЖИТТЄДІЯЛЬНОСТІ…… 28

3.1 Санітарно-гігієнічне забезпечення виробництва …… 28

3.2 Заходи з охорони праці та навколишнього середовища…… 32

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ…… 39

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ …… 40

ДОДАТКИ…… 44