

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 ВИРОБНИЦТВА КРЕМІВ З
ВИКОРИСТАННЯМ ФУНКЦІОНАЛЬНИХ ДОБАВОК»

(за матеріалами кафе «Ірина»)

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

Радея
Антон
Михайловича

Науковий керівник
старший викладач

Іваніщева
Ольга
Анатоліївна

Науковий консультант
кандидат технічних наук
доцент

Семко
Тетяна
Василівна

Гарант освітньої програми
кандидат технічних наук

Крижак
Лілія
Миколаївна

ЗМІСТ

ВСТУП.....	3
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ТЕХНОЛОГІЧНОГО ПРОЦЕСУ ПРИГОТУВАННЯ КРЕМІВ З ВИКОРИСТАННЯМ ФУНКЦІОНАЛЬНИХ ДОБАВОК.....	5
1.1 Фізико-хімічний склад і технологічні властивості сировини для виробництва кремів.....	5
1.2 Вимоги до якості сировини для виготовлення кремів.....	10
1.3 Аналіз технології виробництва кремів у кафе «Ірина».....	14
РОЗДІЛ 2. УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЧНОГО ПРОЦЕСУ ПРИГОТУВАННЯ КРЕМІВ З ВИКОРИСТАННЯМ ФУНКЦІОНАЛЬНИХ ДОБАВОК.....	19
2.1 Матеріали та методи дослідження	19
2.2 Удосконалення технології виробництва кремів у кафе «Ірина». Продуктовий розрахунок.....	21
2.3 Технологічне обладнання для виробництва кремів.....	23
2.4 Інжиніринг технологічного забезпечення виробництва кремів.....	27
РОЗДІЛ 3. ОХОРОНА ПРАЦІ ТА БЕЗПЕКА ЖИТТЄДІЯЛЬНОСТІ У КАФЕ «ІРИНА».....	33
3.1 Санітарно-гігієнічне забезпечення виробництва кремів.....	33
3.2 Заходи з охорони праці та навколишнього середовища у кафе «Ірина».	36
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ	39
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	41
ДОДАТКИ.....	46

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Бодак М. П. Можливості поліпшення вітамінного складу нових виробів. / за ред. Гирка О.І. *Обладнання та технології харчових виробництв*. 2013. № 30. С. 326–331.

2. Власенко В.В., Іваніщева О.А. Перспективи розвитку виробництва функціональних молочних продуктів в Україні. *Scientific letters of Academic Society of Michal Baludansky*. 2018. №4. Vol. 6. P. 168–171

3. Власенко В.В., Семко Т.В., Криворук В.М., Іваніщева О. А. Технологія продукції ресторанного господарства. Лабораторний практикум. Вінниця: Видавничо-редакційний відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2018. 248 с.

4. Гайдук О. В., Герлянд Т. М., Дрозіч І. А., Кулалаєва Н. В., Романова Г. М. Сучасні технології кондитерського виробництва: підручник. Київ: ІІТО НАПН України, 2020. 440 с.

5. Галиш В. В., Радовенчик В. М., Радовенчик Я. В., Гомеля М. Д. Утилізація та рекуперація відходів: переробка відходів целюлозно-паперових виробництв: навч. посіб. для студ. спец. «Хімічні технології та інженерія». КПІ ім. Ігоря Сікорського. Київ, 2021. 75 с.

6. Головка М.П., Власенко І.Г., Головка Т.М., Семко Т.В. Технологія молока та молочних продуктів з елементами НАССР: навч. посіб. Харків: Світ Книг, 2021. 290с.

7. Горальчук А. Б., Нагорний О. Ю., Котляр О. В. Інноваційний інжиніринг у ресторанному господарстві: опорний конспект лекцій для студ. спец. «Технології харчування». Харківський держ. ун-т харчування та торгівлі. Харків: ХДУХТ, 2016. 38 с.

8. Гринько Т.В, Лесів І.Г. Проблеми та перспективи розвитку підприємств кондитерської промисловості України. *Вчені записки ТНУ ім. В.І. Вернадського*. Серія: Економіка і управління. Том 31 (70). № 2. 2020. С. 171-177.

9. Дейниченко Г.В., Юдічева О.П. Біофортифіковані харчові продукти нового покоління: значення для раціонального і безпечного харчування [Електронний ресурс]. URL: <http://ukrmap.su/uk-g11/1371.html>. (дата звернення: 28.12.2022)

10. ДСТУ 4683:2006. Вироби кондитерські. Методи визначення органолептичних показників якості, розмірів, маси нето і складових частин. Київ: Держспоживстандарт України, 2008. 12 с.

11. ДСТУ 4910:2008. Вироби кондитерські. Методи визначення масових часток вологи та сухих речовин. Технічні умови. Київ: Держспоживстандарт України, 2008. 13 с. 22.

12. ДСТУ 4418:2005 Сметана. Технічні умови. [Чинний з 2006.10.01], http://www.ksv.biz.ua/GOST/DSTY_ALL/DSTY2/dsty_4418-2005.pdf]. Вид. офіц. Київ, 2006. 11 с. (Інформація та документація).

13. ДСТУ 4623-2006. Цукор білий. Технічні умови. Термін дії з 29.06.2006. Київ, Держспоживстандарт України, 2006. 18 с.

14. ДСТУ 3662:2018 Молоко-сировина коров'яче. Технічні умови. [Чинний з 2019.01.01]. Вид. офіц. Київ, 2019. (Інформація та документація).

15. ДСТУ 4399:2005 Масло вершкове. Технічні умови. [Чинний з 2006.07.01]. Вид. офіц. Київ, 2006. (Інформація та документація).

16. ДСТУ 8719:2017 Продукти ячні. Технічні умови. [Чинний з 2019.01.01]. Вид. офіц. Київ, 2019. (Інформація та документація).

17. Євлаш В. В., Газзаві-Рогозіна Л. В., Бикова А. С., Циганков О. В. Технічна мікробіологія: практикум. Харків. Світ книг, 2020. 186 с.

18. Заєць В.А., Нещадим Л.П. Охорона праці та техніка безпеки в готельно-ресторанному комплексі. *Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі*. Матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції 22-23 березня 2017 р. Київ : НУХТ, 2017. С. 165–166.

19. Іваніщева О.А. Аналіз шляхів удосконалення технології кондитерських виробів лікувально-профілактичного призначення.

Глобалізаційні виклики розвитку національних економік: матеріали Міжнар. наук.-практ. конф., 19 жовт. 2016 р., Київ. Ч. С. 694-703

20. Іваніщева О.А. Вибір цукрозамінника як чинника розширення асортименту та конкурентноспроможності діабетичних кондитерських виробів. *Конкурентоспроможність підприємств в умовах трансформаційних процесів в економіці України: збірник матеріалів міжвузівської науково-практичної конференції студентів, аспірантів та молодих учених, присвяченої 70-річчю з дня заснування КНТЕУ*. 16 листопада 2016 р. Харків: ХТЕІ КНТЕУ. 2016. С.147-149

21. Іваніщева О.А. Дослідження використання порошку ожини при виробництві бісквітних кондитерських виробів функціонального призначення. *Соціально-політичні, економічні та гуманітарні виміри європейської інтеграції України: збірник наукових праць V Міжнародної науково-практичної конференції*. Вінниця, 2017. Ч. 2. С. 543-550

22. Іванова О.В. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства: підручник. Суми: Університетська книга, 2015. 399 с.

23. Корзун В. Н. Вимоги до якості харчування населення в умовах екологічного неблагополуччя. *Екологічний вісник*. 2016. № 6(40). С. 10–14.

24. Лозова Т.М., Сирохман І.В. Управління якістю та безпечністю продукції харчової галузі: підручник. Львів: Видавництво Растр-7, 2018. 400с.

25. Методи контролю якості харчових виробництв / А.В. Неміріч, О.О. Петруша, К.А. Науменко, О.М. Вашека. Київ: НУХТ, 2014. 116 с.

26. Крижак Л., Калініна Г. Натуральні збагачувачі як альтернатива синтетичним харчовим барвникам. *Оздоровчі харчові продукти та дієтичні добавки: технології, якість та безпека.. Збірник матеріалів Міжнародної науково-практичної конференції 16 листопада 2022 р.* Київ. НУХТ. С. 31-33.

27. Кузьмін О.В. Інжиніринг у ресторанному бізнесі : навчальний посібник / О.В. Кузьмін, О.В. Чемакіна, Л.М. Акімова, А.М. куц, І.Л. Корецька, А.О. Кузьмін. Херсон: Олді+, 2019. 488 с.

28. Олабоді О. В. [упоряд.] Кондитерська промисловість: традиції та інновації. Вітчизняний та світовий досвід: наук.-допом. бібліогр. покажч. Нац. ун-т харч. технол., Наук.-техн. б-ка. Київ, 2018. 158 с.

29. Пахомська О. В. Контроль якості продукції: організація та методологія. *Соціально-політичні, економічні та гуманітарні виміри європейської інтеграції України*: зб. наук. пр. X Міжнар. наук.-практ. конф., м. Вінниця, 06-07 жовтня 2022 р. Вінниця, 2022. Ч. 3. 236 с.

30. Пирог Т., Антонюк М., Скроцька О., Кігель Н. Харчова біотехнологія. Київ: Ліра-К., 2016. 408с.

31. Семенишин Д. І., Ларук М. М. Аналітична хімія та інструментальні методи аналізу. Львівська політехніка, 2015. 148с.

32. Семко Т.В., Іваніщева О.А. Сучасні гігієнічні вимоги до питної води. *Вода в харчовій промисловості*: збірник тез доповідей XII Всеукраїнської науково-практичної конференції. 25–26 березня 2021 р., Одеса: ОНАХТ, 2021. С. 136-137

33. Семко Т.В., Іваніщева О.А. Технологічні аспекти розширення асортименту турецьких солодощів шляхом використання регіональної сировини. *Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі*. 2022. Випуск № 1. С. 95-100.

34. Сидорченко О. І. Система охорони праці та техніки безпеки у готельно-ресторанному комплексі. Сидорченко О. І., Захарченко Т. М. *Готельно-ресторанний бізнес: інноваційні напрями розвитку* : Міжнародна науково-практична конференція, 25-27 березня 2015 р.: тези доп. Київ: НУХТ, 2015. С. 241-242.

35. Сирохман І. В., Бойдуник Р. М. Вплив добавок-антиоксидантів на якість жирових начинок вафельних тортів. Сирохман І. В., Бойдуник Р. М. *Товари і ринки*, 2017. № 2 (24). Том 1. С. 77–85.

36. Стадник І, Піддубний В. Удосконалення технологічного процесу та обладнання для формування виробів. Київ : Кондор, 2019. 292с.

37. Теличкун В. І., Гавва О. М., Теличкун Ю. С., Губеня О. О., Десик М. Г., Чепелюк О. М. Технологічні комплекси харчових виробництв. Навч. посіб. Київ: Сталь, 2017. 456 с.

38. Черевко О.І. Інноваційні технології харчової продукції функціонального призначення. Харків : ХДУХТ. 2017. 591 с.

39. Ялпачик В.Ф., Буденко С.Ф., Ялпачик Ф.Ю., Гвоздєв О.В. Розрахунки обладнання харчових виробництв. Навчальний посібник. Мелітополь: Видавничий будинок ММД, 2016. 264с.

40. Vlasenko I.G., Bandura V., Semko T., Fialkovska L., Ivanishcheva O., Palamarchuk V. Innovative approaches to the development of a new sour milk product. *Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences*, 2021. Vol. 15. URL: <https://doi.org/10.5219/1688>