

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
КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ З ВИКОРИСТАННЯМ ФРУКТІВ»

(на матеріалах ТОВ «ФІРМА «ДІВАСАЛ», ресторація «Влтава»)

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

Брянцевої
Світлани
Юріївни

Науковий керівник
старший викладач

Іваніщева
Ольга
Анатоліївна

Науковий консультант
кандидат технічних наук,
доцент

Фіалковська
Лариса
Василівна

Гарант освітньо-професійної
програми
кандидат технічних наук

Крижак
Лілія
Миколаївна

ЗМІСТ

ВСТУП.....	3
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ТЕХНОЛОГІЧНОГО ПРОЦЕСУ ВИРОБНИЦТВА КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ З ВИКОРИСТАННЯМ ФРУКТІВ.....	5
1.1 Фізико-хімічний склад і технологічні властивості сировини для виробництва кондитерських виробів з використанням фруктів.....	5
1.2 Вимоги до якості сировини для виробництва кондитерських виробів з використанням фруктів.....	9
1.3 Аналіз технології виробництва кондитерських виробів з використанням фруктів.....	11
РОЗДІЛ 2. УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ З ВИКОРИСТАННЯМ ФРУКТІВ	15
2.1 Матеріали та методи дослідження	15
2.2 Удосконалення технології виробництва кондитерських виробів з використанням фруктів. Продуктовий розрахунок.....	17
2.3 Технологічне обладнання для виробництва кондитерських виробів з використанням фруктів.....	20
2.4 Інжиніринг технологічного забезпечення виробництва кондитерських виробів з використанням фруктів.....	24
РОЗДІЛ 3. ОХОРОНА ПРАЦІ ТА БЕЗПЕКА ЖИТТЄДІЯЛЬНОСТІ У РЕСТОРАЦІЇ «ВЛТАВА».....	27
3.1 Санітарно-гігієнічне забезпечення виробництва.....	27
3.2 Заходи з охорони праці та навколишнього середовища у ресторації «Влтава».....	30
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ	34
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	36
ДОДАТКИ.....	41

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Архіпов В.В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані; Навчальний посібник. Київ: Фірма «ОЙКОС», Центр навчальної літератури, 2018. 382 с.
2. Брянцева С.Ю. особливості використання фруктів в кондитерських виробках. Вісник студентського наукового товариства «ВАТРА» Вінницького торговельно-економічного інституту ДТЕУ. Вінниця: Редакційно-видавничий відділ ВТЕІ ДТЕУ, 2023. Вип.173. С 165-171
3. Войціховська О., Кравченко О., Мелень-Забрамна М., Кращі європейські практики управління відходами. Львів: Видавництво «Компанія Манускрипт», 2019. 64 с.
4. Головка М.П., Власенко І.Г., Головка Т.М., Семко Т.В. Гігієна та санітарія переробних підприємств. Харків: Світ Книг, 2022. 222с.
5. Дзюндзя О. В., Звагольська К. М. Аналіз нетрадиційної борошняної сировини для виробництва хлібобулочних виробів. *Таврійський науковий вісник*. 2021. Вип. 1. С. 22 - 29.
6. ДСТУ 5028:2008. Яйця курячі харчові. Тех-нічні умови. [Національний стандарт України]. Чинний від 01.01.2010 р. Київ: Держспоживстандарт України, 2009. 20 с.
7. ДСТУ. Опалення, вентиляція та кондиціонування. [Чинний від 2014-01-01]. Київ: Мінрегіон України, 2018. 141 с.
8. ДСН 3.3.6.042-99. Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень. [Чинний від 01.12.1999], Вид. офіц. Київ, 1999. 5 с. URL: https://dnaop.com/html/34094/doc-%D0%94%D0%A1%D0%9D_3.3.6.042-99 (дата звернення: 27.04.2023).
9. ДСТУ 2293-99. Охорона праці терміни та визначення основних понять. [Чинний від 2000-01-01], Вид. офіц. Київ, 1999. 13 с. URL:

https://dnaop.com/html/34095/doc-%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3_2293-99 (дата звернення: 12.05.2023)

10. Державні санітарні норми та правила (ДСНП) Медичні вимоги до якості та безпечності харчових продуктів та продовольчої сировини URL://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0088-13(дата звернення: 13.05.2023).

11. Закони України (із змінами та доповненнями): "Про охорону праці" від 21.11.02 № 229-ІУ.

12. Іваніщева О.А., О.В. Пахомська. Тенденції формування якості хлібобулочних виробів функціонального призначення. *Молодий вчений*. 2021. № 5 (93). С. 159-163

13. Іваніщева О.А. Технологічні особливості формування функціональних властивостей борошняних страв. *Менеджмент XXI століття: сучасні моделі, стратегії, технології*: збірник наукових праць VII Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції. Вінниця, 2020. Ч II. С. 704-714

14. Іванова О.В., Капліна Т. В. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства : підруч. Суми : Університетська книга, 2019. 399 с.

15. Норми фізіологічних потреб населення України в основних харчових речовинах і енергії, затвердж. наказ Міністерства охорони здоров'я України 03.09.2017 № 1073: офіційний веб-портал. URL: <https://zakon.rada.gov.ua>. (дата звернення: 15.05.2023)

16. Про затвердження Мікробіологічних критеріїв для встановлення показників безпечності харчових продуктів. МОЗ України від 19.07.2012 № 548 URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1321-12Text> (дата звернення: 19.05.2023)

17. Про затвердження Правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства (назва із змінами, внесеними згідно з наказом Міністерства економіки України від 09.10.2006 р. N 309). Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 24 липня 2002 року

№219. URL: <https://ips.ligazakon.net/document/view/reg6968?an=614136> (дата звернення: 19.04.2023)

18. Про гігієну харчових продуктів. Регламент Європейського Парламенту і Ради № 852/2004 [Чинний від 29.04.2004], Вид. офіц. Київ, 2004. 23 с. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/984_002-04 (дата звернення: 18.05.2023)

19. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів : Закон України № 771/97-ВР ; станом на 16.01.2020

20. Дробот В.І. Технологія хлібопекарського виробництва: Підруч.для учнів проф.–техн. навч. закл. Київ: Техніка, 2019. 408 с.

21. Дуденко Н.В., Павлоцька Л.В, Артеменко В.М. Основи фізіології харчування. Харків: „Торнадо”, 2019. 410 с.

22. Жигунов Д.О., Волошенко О.С., Хоренжий Н.В. Порівняльне дослідження показників якості цільнозернового пшеничного та спельтового борошна вітчизняного виробництва. *Зернові продукти і комбікорми*. 2019. Т. 18. N 3. С. 15-20.

23. Закон України «Про охорону праці». Київ, 1993. 40 с

24. Іванова О.В., Капліна Т.В. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства: підручник. Суми: Університетська книга, 2020. 399 с.

25. Карпенко В.Д., Рогова А.Л., Шкарупа В.Г. та ін. Організація виробництва і обслуговування на підприємствах громадського харчування: навч. посібн. Київ: НМЦ «Укоопосвіта», 2019. 248 с.

26. Кондратенко Т. Є. Яблуня в Україні. Сорти. Київ: «Світ». 2019. 98 с.

27. Крисанов Д.Ф. Якість і безпечність харчової продукції. *Економіка прогнозування*. 2020. №3. С. 113.

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

29. Мінімальні вимоги № 1804 – Мінімальні вимоги безпеки і охорони здоров'я при використанні працівниками засобів індивідуального захисту на робочому місці, затверджені наказом Мінсоцполітики від 29.11.2018 р
30. Мазаракі А.А. та ін Технологія продуктів харчування функціонального призначення монографія. 2-ге вид., переробл. та допов. Київ, 2020. 1116 с.
31. Мерко І.Т. Наукові основи і технологія переробки зерна. Підручник. Одеса: Друк, 2019. 348 с.
32. Оболкіна В., Залевська Н. Особливості структурних властивостей фруктових начинок для борошняних кондитерських виробів. *Хлібопекарська і кондитерська промисловість України*. 2019. № 5. С. 7 – 9
33. Оболкіна В. Комбіновані кондитерські вироби. *Харчова і переробна промисловість*. 2019. №1. с. 21.
34. Павлов, О. В. Збірник рецептур борошняних кондитерських і здобних булочних виробів : навч.-практ. Посібник. Вид. перероб. і доп. Київ : ПрофКнига, 2019. 336 с.
35. Пересічний М.І. Технологія продуктів харчування функціонального призначення: монографія. Київ: КНТЕУ, 2019. 718 с.
36. Правила охорони праці для підприємств громадського харчування, затверджені наказом Держнагляду охорони праці України від 25.06.96, №107.
37. Процеси і апарати харчових виробництв. Курсове проектування: Навч. Посіб. / За ред. І. Ф. Малєжика. Київ: НУХТ, 2021. 543 с.
38. Ройтер І.М. Хлібопекарське виробництво: Технологічний довідник, 4.те видання. Київ: Техніка, 2018. 532 с.
39. Сафонова О. М Технологічні властивості зерна, борошна і тіста : монографія. Харків, 2021. 250 с.
40. Скорик К.Д. Якість цукру: вимоги, контроль, менеджмент: Навч. посібник. Київ: «Сталь», 2019. 99с.