

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 СОУСІВ ІЗ
ВИКОРИСТАННЯМ РЕГІОНАЛЬНОЇ СИРОВИНИ»**

(на матеріалах ресторану «Хочу з'їсти&Реберня на Михайлівській»)

Здобувача вищої освіти
2 курсу, групи ХТ-21 зс,
спеціальності 181 «Харчові
технології»
освітньої програми «Харчові
технології»

Шелеста
Владислава
Володимировича

Науковий керівник
старший викладач

Іваніщева
Ольга
Анатоліївна

Науковий консультант
кандидат технічних наук,
доцент

Семко
Тетяна
Василівна

Гарант освітньо-професійної
програми
кандидат технічних наук

Крижак
Лілія
Миколаївна

ЗМІСТ

ВСТУП.....	3
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ВИРОБНИЦТВА СОУСІВ.....	6
1.1 Фізико-хімічний склад і технологічні властивості сировини.....	6
1.2 Вимоги до сировини при виробництві соусу «Грибний».....	11
1.3 Аналіз технологій та технологічні особливості виробництва соусу «Грибний».....	15
РОЗДІЛ 2. ОБГРУНТУВАННЯ ТА РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА СОУСІВ.....	19
2.1 Матеріали та методи дослідження.....	19
2.2 Розроблення технології виробництва соусу з використанням регіональної сировини. Продуктовий розрахунок.....	20
2.3 Технологічне обладнання виробництва соусу «Грибний».....	24
2.4 Інжиніринг технологічного забезпечення виробництва соусів.....	27
РОЗДІЛ 3. ОХОРОНА ПРАЦІ ТА БЕЗПЕКА ЖИТТЄДІЯЛЬНОСТІ У РЕСТОРАНІ «ХОЧУ З’ЇСТИ & РЕБЕРНЯ НА МИХАЙЛІВСЬКІЙ».....	30
3.1 Санітарно-гігієнічне забезпечення ресторану «Хочу з’їсти & Реберня на Михайлівській».....	30
3.2 Заходи з охорони праці та навколишнього середовища.....	41
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ.....	44
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	47
ДОДАТКИ.....	53

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Дзюба Н. Проектування полікомпонентних соусів дієтичної спрямованості. *Вісник Національного технічного університету «ХПІ»*. Серія: *Нові рішення у сучасних технологіях*, 2019, 1: 75-85. URL: <http://vestnik2079-5459.khpi.edu.ua/article/view/2413-4295.2019.01.09> (Дата звернення: 21.04.2023).
2. Афанас'єв О., Афанас'єв А.. Удосконалення технології соусу-майонезу з використанням напівфабрикатів з органічних овочів та проектування технологічного процесу кафе на 100 місць із розрахунком холодного цеху. 2018. URL: <http://repo.snau.edu.ua/bitstream/123456789/5845/1/%D0%90%D1%84%D0%B0%D0%BD%D0%B0%D1%81%27%D1%94%D0%B2%20%D0%9E.%D0%92..pdf> (Дата звернення: 16.04.2023).
3. Баля Л., Горячова О. Визначення кольорових характеристик зразків соусів. *Харчова наука і технологія*, 2011, 4: 82-85. URL: http://www.irbis-nbu.gov.ua/cgi-bin/irbis_nbu/cgiirbis_64.exe?C21COM=2&I21DBN=UJRN&P21DBN=UJRN&IMAGE_FILE_DOWNLOAD=1&Image_file_name=PDF/Khnit_2011_4_30.pdf (Дата звернення: 13.04.2023).
4. Бахмач В. Розроблення рецептур майонезних соусів з нетрадиційної сировини. In: *The 2nd International scientific and practical conference—Topical issues of modern science, society and education* (September 5-7, 2021) *SPC—Sci-conf. com. ua*, Kharkiv, Ukraine. 2021. 624 p. 2021. p. 149. URL: <http://dspace.wunu.edu.ua/bitstream/316497/45145/1/TOPICAL-ISSUES-OF-MODERN-SCIENCE-SOCIETY-AND-EDUCATION-5-7.09.21.pdf#page=149> (Дата звернення: 21.04.2023).
5. Бідаж Д. Організація цеху з виробництва майонезів та майонезних соусів потужністю 12 т за добу. 2020. URL: https://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/33934/1/181_Bidash%20Daria%20Yuriiivna.pdf (Дата звернення: 10.05.2023).

6. Богомаз В, Русавська В. СУЧАСНІ ТЕХНОЛОГІЇ ВИГОТОВЛЕННЯ КУЛІНАРНОЇ ПРОДУКЦІЇ. *Grail of Science*, 2022, 21: 93-95. URL: <https://archive.journal-grail.science/index.php/2710-3056/article/view/642> (Дата звернення: 11.04.2023).
7. Булгакова А. Удосконалення технології виробництва соусів на основі місцевої сировини. 2011. URL: https://repo.btu.kharkov.ua/bitstream/123456789/24208/1/Aktualni_problemy_rozvytku_2011_1_12.pdf (Дата звернення: 17.04.2023).
8. Василенко М., Жолинська Г. Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі. *ББК 94.3 I 66*, 2019, 24. URL: <http://surl.li/hmhbf> (Дата звернення: 17.04.2023).
9. Геліх А. Оптимізація показників соусів емульсійного типу з додаванням білкових ізолятів рослинного походження. *ПРОДОВОЛЬЧІ РЕСУРСИ*, 2021, 9.17: 54-64. URL: <https://iprjournal.kyiv.ua/index.php/pr/article/view/559> (Дата звернення: 16.05.2023).
10. Гончар Т., Положишникова Л. Перспективи використання рослинної сировини у технологіях соусів. 2020. PhD Thesis. Дніпровський національний університет імені Олеся Гончара. URL: <http://dspace.puet.edu.ua/bitstream/123456789/9302/1/%D0%93%D0%BE%D0%BD%D1%87%D0%B0%D1%80%20%D0%A2.%D0%9C..doc> (Дата звернення: 29.04.2023).
11. Горальчук А. Технологія термостабільних емульсійних соусів на основі овочевої сировини. 2008. URL: <https://repo.btu.kharkov.ua/handle/123456789/31309> (Дата звернення: 01.05.2023).
12. Грабовська, О. Овчаренко, О. Бельмас, А. Технологія низькокалорійного майонезного соусу для спеціального дієтичного споживання. 2022. URL: https://repo.btu.kharkov.ua/bitstream/123456789/15744/1/AKTUAL_NI_%20PROBLEMY_HOSTYNNOSTI_22-385-386.pdf (Дата звернення: 18.04.2023);

13. Д'яконова А. Степанова, В. Перспективні напрямки розвитку і розширення асортименту соусної продукції на емульсійній основі. *Харчова наука та технологія*, 2015, 9.4. URL: <http://ujdvc.com.ua/index.php/2073-8684/article/view/55862> (Дата звернення: 26.04.2023).

14. Дударєв І. М. Інноваційна технологія соусу майонезного з вівсяним молоком. 2022. PhD Thesis. Державний біотехнологічний університет. https://repo.btu.kharkov.ua/bitstream/123456789/13636/1/tezi_konf_molodi_innov_tehnog_rozvitku_harchov_pere_virob_rg_dudaryev_stor21_2022.pdf (Дата звернення: 12.04.2023).

15. Кисельова К. Шляхи розвитку технологій переробки культивованих грибів у кулінарну продукцію. 2013. URL: https://repo.btu.kharkov.ua/bitstream/123456789/28650/1/t_25.04.2013_1_20-20.pdf (Дата звернення: 27.04.2023).

16. Козонова Ю. Тележенко Л.; Атанасова В. Імуномодельючі соуси. *Продовольчі ресурси*, 2021, 9.16: 98-108. URL: <https://iprjournal.kyiv.ua/index.php/pr/article/view/483> (Дата звернення: 25.03.2023).

17. Кулачинський М.. Удосконалення технології соусів емульсійного типу для страв із гідробіонтів в рибному ресторані. 2022. URL: <http://surl.li/hmpst> (Дата звернення: 08.04.2023);

18. Кучерява М. Перспективні напрямки розвитку і розширення асортименту соусної продукції на емульсійній основі. *ББК 65.290-2 я 43*, 292. URL: http://www.vtei.com.ua/doc/doc/08_10_20zb2.pdf#page=292 (Дата звернення: 05.05.2023).

19. Ланге І. Харчові технології. *Ukrainian Food Journal*, 2020, 930. URL: <http://ufj.ho.ua/Archiv/UKRAINIAN%20FOOD%20JOURNAL%202020%20V.9%20Is.4.pdf#page=180> (Дата звернення: 11.04.2023).

20. Маєвський Є. Вдосконалення асортименту соусів на емульсійній основі. *Вісник студентського наукового товариства «ВАТРА» Вінницького торговельно-економічного інституту КНТЕУ. Вінниця: Редакційно-*

видавничий, 178. URL: http://www.vtei.edu.ua/konfa/23_05_19/18_79.pdf#page=178 (Дата звернення: 20.04.2023).

21. Мазуркевич А. Удосконалення технології соусів, шляхом підвищення їх харчової цінності для основних страв в кафе. 2023. URL: https://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/39288/1/Mazurkevich_Adriana_Mykolayivna_181.pdf (Дата звернення: 10.04.2023).

22. Малюк Л. Балацька Н. Дослідження хімічного складу соусів із використанням природної нетрадиційної сировини. 2013. URL: <https://repo.btu.kharkov.ua/handle/123456789/3369> (Дата звернення: 07.05.2023).

23. Матенчук Л., Гайдай І., Новак Л., Технологічна експертиза сировини для виробництва соусів. *Редакційна колегія*, 2020, 23. URL: <https://tzppo.udau.edu.ua/assets/files/1/zbirnik-konf.-7.04.2020-unusthp.pdf#page=24> (Дата звернення: 23.05.2023).

24. Мішуровський А. Удосконалення технології соусів з додаванням рослинних екстрактів для кафе загального типу в м. Миколаїв. 2021. URL: http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/34827/1/181_Mishurovskiy%20Anatolii%20Serhiiovych.pdf (Дата звернення: 17.04.2023).

25. Наконечна Ю., Пасько Я. Розроблення технології соусів-дресингів оздоровчого призначення. 2019. URL: <http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/9196> (Дата звернення: 12.04.2023).

26. Никифоров Р. Технологія продукції ресторанного господарства. 2021. URL: <http://elibrary.donpuet.edu.ua/2600/> (Дата звернення: 29.03.2023).

27. Пастухова О. Удосконалення технології соусів за рахунок використання нетрадиційної сировини. 2020. URL: <http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/9951> (Дата звернення: 23.04.2023).

28. Пивоваров П. Новітні напрямки в технології соусів. *Менеджмент XXI століття: сучасні моделі, стратегії, технології.*—Вінниця: Центр підготовки наукових та навчально-методичних видань ВТЕІ КНТЕУ, 2019. Ч. 3. 679 с., 305. URL: http://www.vtei.com.ua/doc/2019/22_10_3.pdf#page=305 (Дата звернення: 14.04.2023).

29. Піпка Р. Розроблення технології соусів емульсійного типу з використання рослинної сировини. 2022. URL: http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/37887/1/181_Pipka_Roman_Volodimirovich_50093.pdf (Дата звернення: 02.04.2023).

30. Погожих, М., Головка, Т., Дьяков О. Розробка технології збагачення соусів емульсійного типу дієтичними добавками. *Науковий вісник PUET: Technical Sciences*, 2019, 1 (83). URL: <http://journal.puet.edu.ua/index.php/nvts/article/view/1228> (Дата звернення: 15.04.2023).

31. Ряполова І., Гончарук Д. Розробка рецептури та експертиза соусної продукції із некондиційної сировини. 2020. URL: https://www.tech.vernadskyjournals.in.ua/journals/2020/6_2020/part_2/62_2020.pdf#page=95 (Дата звернення: 14.05.2023).

32. Семенюченко Є. Розроблення технології соусів до страв із м'яса для ресторану. 2023. URL: https://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/39293/1/Semenyuchenko_Evgenia_Viktorivna_181.pdf (Дата звернення: 11.04.2023).

33. Силка І., Половик В. Моніторинг безпеки та якості виробництва соусу у закладі ресторанного господарства. In: *The 11 th International scientific and practical conference "Modern scientific research: achievements, innovations and development prospects" (April 24-26, 2022) MDPC Publishing, Berlin, Germany*. 2022. 460 p. 2022. p. 170. URL: <http://surl.li/hmqmc> (Дата звернення: 24.05.2023).

34. Тележенко Л., Жмудь А. Структурування соусної продукції. *Харчова наука і технологія*, 2012, 4: 50-53. URL: http://www.irbis-nbu.gov.ua/cgi-bin/irbis_nbu/cgiirbis_64.exe?C21COM=2&I21DBN=UJRN&P21DBN=UJRN&IMAGE_FILE_DOWNLOAD=1&Image_file_name=PDF/Khnit_2012_4_18.pdf (Дата звернення: 13.04.2023).

35. Тесленко І. Розроблення рецептури майонезних соусів з нетрадиційної сировини. 2021. URL:

<http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/35519/1/Teslenko%20Ivanna%20Volodymyrivna.pdf> (Дата звернення: 30.03.2023).

36. Токар А., Матенчук Л. Інновації в технології приготування солодких соусів. *Редакційна колегія*, 2020, 31. URL: <https://tzppo.udau.edu.ua/assets/files/1/zbirnik-konf.-7.04.2020-unusthp.pdf#page=32> (Дата звернення: 03.04.2023).

37. Філінська Т. Використання насіння олійних культур і продуктів їх перероблення у виробництві харчових емульсій. In: *Scientific Research and Innovation: Proceedings of the 2nd International Scientific and Practical Internet Conference, April 3-4, 2023. FOP Marenichenko VV, Dnipro, Ukraine, 410 p. p. 379*. URL: <http://surl.li/hmqnz> (Дата звернення: 12.04.2023).

38. Хомич Г., Левченко Ю. Вплив технологічних властивостей сировини на вихідні параметри фруктового соусу. 2016. PhD Thesis. Київський національний торговельно-економічний університет вул. Кіото, 19, м. Київ-156, Україна, 02156. URL: <http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/3730> (Дата звернення: 16.04.2023).

39. Чоні І. Отримання математичної моделі з використанням різноманітних гіпотез про характер залежності властивостей соусів на емульсійній основі від властивостей інгредієнтів. 2008. URL: http://repository.kpi.kharkov.ua/bitstream/KhPIPress/33306/1/vestnik_KhPI_2008_4_3_Choni_Otrymannya.pdf (Дата звернення: 01.05.2023).

40. Чоні І. Спосіб одержання соусів на емульсійній основі з борошном гречаної крупи. 2008. URL: http://repository.kpi.kharkov.ua/bitstream/KhPIPress/32761/1/vestnik_KhPI_2008_12_Choni_Sposib.pdf (Дата звернення: 07.04.2023).

41. Шелест В.В. Дослідження можливостей використання обліпихи у технологічному процесі виробництва соусів. *Вісник студентського наукового товариства «ВАТРА» Вінницького торговельно-економічного інституту ДТЕУ*. Вінниця: Редакційно-видавничий відділ ВТЕІ ДТЕУ, 2023. Вип.177. С 316-322.