

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ВІННИЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ

Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

на тему:

«УДОСКОНАЛЕННЯ НОВІТНІХ ТЕХНОЛОГІЙ ВИПІЧНИХ ДЕСЕРТІВ»

(за матеріалами ТОВ НВП «АРГОН» супермаркет «Грош»)

Здобувача вищої освіти
3 курсу групи ХТ-31 зс
спеціальності 181
«Харчові технології»
освітньої програми
«Харчові технології»

Войтович
Аліни
Григорівни

Науковий керівник
кандидат технічних наук,
доцент

Семко
Тетяна
Василівна

Гарант освітньої програми
кандидат технічних наук

Крижак
Лілія
Миколаївна

Вінниця 2023

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. ДБН В.2.2-25:2009. Будинки і споруди підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)
2. ДБН 360-92** Містобудування. Планування і забудова міських і сільських поселень
3. ДБН А.2.2-1-2003 Проектування. Склад і зміст матеріалів оцінки впливів на навколишнє середовище (ОВНС) при проектуванні і будівництві підприємств, будинків і споруд. Основні положення проектування
4. ДБН В.2.1-10:2009 Основи та фундаменти споруд. Основні положення проектування
5. ДБН В.2.2-9:2009 Будинки і споруди. Громадські будинки та споруди. Основні положення
6. ДБН В.2.5-13-98* Інженерне обладнання будинків і споруд. Пожежна автоматика будинків і споруд
7. ДСТУ Б В. 1.2-3:2006 Система забезпечення надійності та безпеки будівельних об'єктів. Прогнози і переміщення. Вимоги проектування
8. ДСТУ 3862-99 (зм.2003 р.) Ресторанне господарство. Терміни та визначення
9. ДСТУ 4281:2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація
10. ДСП 173-96 Державні санітарні правила планування та забудови населених пунктів.
11. Вердичевский В.Х., Карсекин В.И. Технологическое проектирование предприятий общественного питания. Киев: Высшая школа, 2011. 208с.
12. Власова А.М. Інноваційний менеджмент: навч. посібник. Київ: КНЕУ. 2016. 92 с.

13. Проектування закладів ресторанного господарства : навч. Посібник. А. А. Мазаракі, М. І. Пересічний, С. Л. Шаповал та ін.; за ред. А.А. Мазаракі. Київ : КНТЕУ. 2008. 307 с.
14. Проектування закладів ресторанного господарства : навч. Посібник. А. А. Мазаракі, М. І. Пересічний, С. Л. Шаповал та ін. ; за ред. А.А. Мазаракі. 2-ге вид., переробл. і допов. Київ : КНТЕУ, 2016. 340 с.
15. П'ятницька Г.Т. Ресторанне господарство України: ринкові трансформації, інноваційний розвиток, структурна переорієнтація: Монографія. Київ: КНТЕУ. 2015. 465 с.
16. Антонюк Л. Л. Інновації : теорія, механізм розробки та комерціалізації: монографія / Л. Л. Антонюк, А. М. Поручник, В. С. Савчук. Київ : КНЕУ, 2017. 394 с.
17. Архіпов В. В., Іванникова Т. В., Архіпова А. В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління продукцією в сучасному ресторані : навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2018. 357 с.
18. Богатко, Н.М. Особливість застосування системи НАССР на харчових підприємствах України. Науковий вісник. ЛНУВМБТ ім. С. З. Гжицького. 2019. Т. 11, № 3 (42), ч. 3. С. 8–12.
19. Власенко В. В., Семко Т. В., Криворук В. М., Іваніщева О. А. Технологія продукції ресторанного господарства (лабораторний практикум): підручник. Вінниця : Видавничо-редакційний відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2018.
20. Гогіташвілі Г.Г. Управління охороною праці та ризиком за міжнародними стандартами : навч. посібн. Київ : Вид-во "Знання", 2017. 367 с.
21. Гаврилко П. П. Збірник рецептур національної кухні країн Європи. 2-ге вид. Київ : Центр учбової літератури, 2017. 620 с.
22. Гладкий Ф.Ф. та ін. Сенсорний аналіз харчових продуктів: нав.посіб. Харків. «Технологічний центр». 2018.132с.

23. Грецькі горіхи – корисні властивості і протипоказання продукту. URL: (polvet.gov.ua) (дата звернення 15.12.2022).
24. Дідченко О. І. Сутність та класифікація інновацій URL : http://www.zgia.zp.ua/gazeta/evzdia_4_048.pdf. (дата звернення 11.12.2022)
25. Довідник нормативних документів у сфері охорони праці, пожежної безпеки, гігієни праці та соціального страхування від нещасних випадків. Фонд соціального страхування від нещасних випадків на виробництві та професійних захворювань України. Київ: 2019, 244 с.
26. Довідник товаровознавця і споживача продовольчих товарів : навч. посібник / С. В. Князь, А. Г. Загородній, М. В. Римар та ін.; за ред. д-ра екон. наук, проф. С. В. Князя. Львів: Видавництво Львівської політехніки, 2021. 796 с.
27. Доцяк В.С. Технологія приготування їжі з основами товаровознавства продовольчих товарів: підручник для проф.-техн. навч. закл. Київ: Наш час, 2019. 400 с.
28. ДСТУ 4399:2005 Масло вершкове. Технічні умови Видання. Оформлення публікацій у журналах і збірниках. [Чинний від 2005-02-18]. Вид. офіц. Київ, 2005. 16 с. (Інформація та документація).
29. Журавлина – цілющі властивості URL: (likarski-roslini.net.ua) (дата звернення 11.12.2022)
30. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативноправових та інших актів для закладів ресторанного господарства. Авт.-розробник і уклад. О. В. Шалимінов. Київ : Арій, 2018. 992
31. Капліна Т. В., Білоусько О. А., Шоповал Н. І., Куш Л. І., Слимак Н. В., Іванова О. В., Шкарупа В. Г., Дорохіна М. О., Карпенко В. Д., Положишникова О. І. Технологія продукції ресторанного господарства : навч. посібник. К. : Центр учбової літератури, 2018. 280с.
32. Корисні властивості нуту: як варити, що приготувати, ідеї страв -готуємо

вдома / NB URL : (nv.ua) (дата звернення 11.12.2022)

33. Крилова Л. В. Інноваційні технології у ресторанному господарстві : навч. посіб. для студ. спеціальностей 7.05170113, 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві» ден. та заоч. форм навчання. Донецьк : ДонНУЕТ, 2017. 120 с.
34. Москальова В.М. Охорона праці. Інтерактивний комплекс навчально-методичного забезпечення. Рівне.НУВГП, 2019. 124с.
35. Основи професійної безпеки та здоров'я людини : підручник / В. В. Березуцький [та ін.] ; під ред. проф. В. В. Березуцького. Харків : НТУ «ХПІ», 2018. 553 с.
36. Ряшко Г.М., Крусір Г.В., Новічкова Т.П. Аналіз енергозберігаючих технологій в ресторанному господарстві // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. 2018. Вип.2. С.17-21.
37. Ряшко Г.М. Використання новітнього обладнання з метою створення високоефективних технологій на підприємствах ресторанного господарства // Наукові праці ОНАХТ. 2021. Вип.40. С.468-472.
38. Суткович Т.Ю., Безусов А.Т., Плахотін В.Я., Хомич Г.П., Наконечна Ю.Г. Використання вакууму в харчових технологіях при попередній обробці сировини: Монографія. Полтава: РВВ ПУСКУ, 2019. 149 с.
39. Суткович Т. Ю, Бородай А.Б. Новітні способи отримання якісної м'ясної продукції // Мат. міжвуз. наук.-практ. сем. «Нові технології і обладнання харчових виробництв». Полтава :2022. С. 22 – 24.
40. Свідло К.В. Методологія і організація наукових досліджень в харчовій галузі. Підручник. Київ. Світ Книги. 2018. 225с.
41. Стахмич Т. М., Пахолюк О. М. Кулінарна справа. Технологія приготування їжі : підруч. для здобувач. проф. (проф.-тех.) освіти. Київ: Грамота, 2020. 280 с.: іл.
42. СТАТТЯ

ДОДАТКИ

Додаток А