

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

Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

на тему:

«РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ ПРИГОТУВАННЯ ЗАКУСОК
ІЗ НЕРИБНИХ МОРЕПРОДУКТІВ»
(за матеріалами кафе «Сінай»)

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

Пасічнюк
Софії
Вікторівни

Науковий керівник
кандидат технічних наук
доцент

Семко
Тетяна
Василівна

Гарант освітньої програми
кандидат технічних наук

Крижак
Лілія
Миколаївна

Вінниця 2023

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Астафуров Ю.О. Особливості культивування східної субтропічної прісноводної креветки *Macrobranchium pirropense* нижнього Дністра в умовах УЗВ. *Біологія тварин*, 2021, т. 22, № 2. С. 50-53.
2. Борсолук Л. М. Дослідження фізико-хімічних і технологічних властивостей рослинної сировини у складі функціональних паштетних продуктів. *Продовольчі ресурси*. 2017. № 9 . С. 126-135.
3. Васюков М. В. Тенденції розвитку виробництва та ринку рибної консервованої продукції. *Економіка АПК*. 2019. № 9. С.130-133.
4. Безусов, А. Т. Вплив теплової обробки при помірних температурах на органолептичні показники кулінарних виробів з морепродуктів. *Харчова наука і технологія*. 2017. № 4 (25). С. 149–152.
5. Бавико, О. Є. Якість рибної продукції та основні тенденції розвитку внутрішнього ринку в Україні. *Торгівля і ринок України*. 2017. № 2. С. 28–34.
6. Використання панцирів креветок у виробництві бульйонів та соусів. Чиженко Максим, Процюк Дмитро, Левківська Тетяна. Матеріали 86 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів "*Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті*", 2–3 квітня 2022 р. Київ: НУХТ. Ч.1. С. 78-80.
7. Голембовська Н., Лебська Т. Розвиток ринку рибних продуктів в Україні. Аналітичний огляд. *Галузеві проблеми, події, заходи*. 2019. № 4. С. 4-8.
8. Гігієна та санітарія закладів ресторанного господарства: навч. посібн. для здобувачів вищої освіти / В.В. Євлаш, М.П. Головка, О.П. Прісс, М.Л. Серік, Б.О. Старостенко, Газзаві-Рогозіна Л. В. Харків : ХДУХТ, 2019. 233с.
9. Гринченко, Н. Г. Технологія реструктурованих напівфабрикатів на основі рибної сировини : автореф. дис. канд. техн. наук : 05.18.16 / Гринченко Наталя Геннадіївна; Харківський державний університет харчування та торгівлі. Харків, 2017. 19 с.

10. Дітріх І.В., Сасник С.С. Креветки, як сировина вареників функціонального спрямування. *Актуальні питання аграрної науки* : матеріали VI міжнародної науково-практичної конференції, 15 лист. 2018 р. Київ: Основа, 2018. С. 391-392.
11. Добробабіна, Л. Б. Розробка параметрів теплової обробки напівконсервів із морепродуктів. *Харчова наука і технологія*. Одеса: ОНАХТ, 2021. № 4. С. 101–103.
12. Доступний морський делікатес – креветки. URL: <http://riara.com.ua/krevetky-chum-korysni-i-shkidlyvi/>. (дата звернення: 10.12.2022).
13. Давидов, О. М. Ветеринарно-санітарний контроль у рибництві : посібник / О. М. Давидов, Ю. Д. Темніханов. Київ : Інкос, 2019. 144 с.
14. ДСТУ 4440 : 2005 «Креветки морожені. Технічні умови»
15. ДСТУ 4440 2005. Креветки морожені. Технічні умови / Ю. Фокін (розроб.). [Чинний від 2005-07-15]. Київ: Держспоживстандарт України. 2006. III, 11с.
16. ДСТУ 7972:2015. Риба та рибні продукти. Правила приймання, методи відбирання проб. Київ : Держспоживстандарт України, 2019. 22 с.
17. Заєць В.А., Нещадим Л.П. Охорона праці та техніка безпеки в готельно-ресторанному комплексі. Матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції «*Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі*», 22-23 березня 2017р. Київ: НУХТ, 2017. с.165–166.
18. Інноваційні технології переробки риби : монографія / А. А. Мазаракі та ін. Київський національний торговельно-економічний університет, Національний університет біоресурсів і природокористування України. – Київ : КНТЕУ, 2017. 431 с.
19. Козлов, А. П. Риба та рибні товари : навч. посібник. Дніпропетровський університет економіки та права. Дніпро, 2018. 280 с.
20. Кушніренко, Н. М. Дослідження впливу теплової обробки на якість комбінованих кулінарних виробів із морепродуктів та капусти білоголової. Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. Одеса, 2017. Вип. 48. С. 56–60.

21. Креветки: веб-сайт. URL: <https://uk.wikipedia.org/wiki/Креветки> (дата звернення: 10.12.2022).
22. Креветки - калорійність, корисні властивості і протипоказання: веб-сайт. URL: [//4lady.in.ua/krevetki-kalorijnist-korisni-vlastivosti-i-protipokazannya/](http://4lady.in.ua/krevetki-kalorijnist-korisni-vlastivosti-i-protipokazannya/) (дата звернення: 10.12.2022).
23. Креветки – делікатес в панцирі: веб-сайт. URL: [//receptov.net/2023-krevetki.html](http://receptov.net/2023-krevetki.html) (дата звернення: 10.12.2022).
24. Кушніренко Н.М., Паламарчук А.С. Сировина і матеріали рибної промисловості: Навчальний посібник до лабораторних занять. Одеська національна академія харчових технологій, 2019. 59 с.
25. Менчинська, А., Іванюта, А., Пилипчук, О. Технологія мусових продуктів із гідробіонтів. *Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки* 2022. (1), 104-112.
26. Оливкова олія: користь і шкода, калорійність та відгуки
URL: <https://ideas-center.com.ua/?p=28001> (дата звернення: 10.12.2022).
27. Офіційний сайт VEGAN LIFE. <https://veganlife.com.ua/ua/p1342539352-kommercheskij-vakuumnyj-blender.html> (дата звернення: 15.12.2022).
28. Особливості впровадження системи НАССР на м'ясо-, молоко- та рибопереробних підприємствах України: навч. посібник / Н. М. Богатко, Н. В. Букалова, В. В. Сахнюк, В. І. Джміль. Біла Церква : Білоцерківдрук, 2019. – 283 с.
29. Піддубний В. А., Мазаракі А. А., Притульська Н. В., Кравченко М. Ф., Федорова Д. В. Інновації в харчових технологіях : монографія ; за ред. д. т. н., проф. Піддубного В. А. Київ : Кондор - Вид-во, 2015. 568 с.
30. Переробка креветок, омарів і т.д. URL: <http://www.findpatent.ru/catalog/9006>. (дата звернення: 10.12.2022).
31. Петренко, О. Д. Йод і селен у продуктах моря: оцінка результатів дослідження / О. Д. Петренко, Т. І. Мельниченко // *Довкілля та здоров'я*. 2018. № 1. С. 22–25.
32. Пожежна безпека на підприємствах харчової галузі : монографія / О. О.

- Фесенко; Одеська національна академія харчових технологій. Одеса : Освіта України, 2017. 168 с.
- 33.Пасічнюк С. В. Значення риби та морепродуктів для приготування *Актуальні проблеми ефективного соціально-економічного розвитку України: пошук молодих* : Зб. матеріалів XI Всеукр. студ. наук.-практ. конф. (м. Вінниця, 23 лютого 2023 р.). Вінниця : ВРР ВТЕІ КНТЕУ, 2023. Вип. 153. С. 151-156.
- 34.Ратушенко, А. Т. Страви з риби та морепродуктів : навч. посібник / А. Т. Ратушенко. Київ : Кондор, 2000. 232 с.
- 35.Риба та морепродукти / авт.-уклад. Л. О. Кратенко. Харків: Аргумент Принт, 2019. 95 с.
- 36.Самофатова В.А., Фалюта Г.І. Аналіз перспектив розвитку рибопереробної галузі України. *Економіка харчової промисловості*. 2020. № 3. С. 50-52.
- 37.Сидоренко О. Тенденції сучасного ринку рибних продуктів в Україні. *Стандартизація. Сертифікація. Якість*. 2020. № 5. С. 63-67.
- 38.Сірохман І. В. Товарознавство продовольчих товарів. Київ, Лібра,2018р., 479 с.
- 39.Сидоренко О. В., Романенко О. В., Петрова О. О. Структурно-механічні параметри якості креветки *Palaemon adspersus*. Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Львів. 2019. № 22. С. 38-44.
- 40.Сидоренко, О. Біологічна цінність вторинної рибної сировини. *Товари і ринки*. 2021. № 1. С. 144–150.
- 41.Сидоренко, О. Фізіологічні та технологічні аспекти застосування гідроколоїдів у виробництві рибних кулінарних виробів. Міжнар. наук.-практ. журн. *Товари і ринки*. 2019. № 1. С. 27–36.
- 42.Сидоренко, О. Формування споживних властивостей рибних напівфабрикатів із додаванням креветки. Міжнар. наук.-практ. журн. *Товари і ринки*. 2019. № 4 (32). С. 80–88.
- 43.Сидоренко О., Петрова О., Іванюта А. Креветка *Palaemon adspersus*: раціональні напрями переробки. Міжнар. наук.-практ. журн. *Товари і ринки*. 2018. № 4 (28). С. 94–104.

44. Сирохман, І. В. Технологія приготування страв і харчових продуктів із риби і морепродуктів : навч. посібник / І. В Сирохман, М. І. Філь, М.-М. В. Калимон; Укоопспілка, Львівська комерційна академія Львів : Видавництво Львів. комерц. акад., 2018. 423 с.
45. Технологія страв із риби та нерибних продуктів моря: веб-сайт. URL: https://pidru4niki.com/84301/tovarovnavstvo/tehnologiya_strav_ribi_neribnih_mor_eroduktiv (дата звернення: 05.12.2020).
46. Технологічний процес виробництва кулінарної продукції з морепродуктів: веб-сайт. URL: <https://studfile.net/preview/5194339/page:34/>. (дата звернення: 10.12.2022).
47. Технологія приготування страв і харчових продуктів із риби і морепродуктів: навч. посіб. / І. В. Сирохман, М. І. Філь, М. -М.В. Калимон ; Укоопспілка ; Львів. комерційна акад. Вихідні дані: Львів : Вид-во Львівської комерційної академії, 2019. 424 с.
48. Товарознавство риби та рибних продуктів: навч. посібник / А. А. Дубініна, В. М. Онищенко, М. О. Янчева, Т. М. Попова. Київ : ЦУЛ, 2017. 336 с.
49. Хомич Г. П. Використання рослинної сировини у технології маринування напівфабрикатів з гідро біонтів. *Інноваційний розвиток готельно-ресторанного господарства та харчових виробництв* : матеріали І Міжнар. наук.-практ. інтернет-конф. Прага : Oktant Print s.r.o., 2020. С. 68–69.
50. Хомич Г. П., Використання фруктових соків у технології маринування морепродуктів Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. 2020. № 1 (96).22-29.