

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 ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ З М'ЯСА
ПТИЦІ З ВИКОРИСТАННЯ СПЕЦІЙ КРАЇН БЛИЗЬКОГО СХОДУ»

(за матеріалами кафе «Сінай»)

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

Подольської
Маріанни
Василівни

Науковий керівник
кандидат технічних наук
доцент

Семко
Тетяна
Василівна

Гарант освітньої програми
кандидат технічних наук

Крижак
Лілія
Миколаївна

Вінниця 2023

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Головка М.П., Власенко І.Г., Головка Т.М., Семко Т.В. Гігієна та санітарія переробних підприємств. Харків: Світ Книг, 2022. 222с.
2. Головка М.П., Власенко І.Г., Головка Т.М., Семко Т.В. Технологія м'яса та м'ясопродуктів з елементами НАССР: навчальний посібник. Харків: Світ Книг, 2021. 404с.
3. Вербицький С. Птахівництво: сучасний стан та прогнози . С. Вербицький, В. Шевченко. Птахівництво. Вересень 2008. С. 4 – 7. 2.
4. Стефанів О. Б. Деякі аспекти формування пропозиції на ринку продукції птахівництва в Україні. Міжвідомчий науковий тематичний збірник «Птахівництво». 2009. Випуск 64. 36 с.
5. Щетініна І.О., Дяченко В.І. Значення інноваційного розвитку для птахівництва. Сучасний стан виробництва м'яса птиці в Україні та перспективи розвитку. Інститут птахівництва УААН. 2009. С.32-38.
6. Власенко І.Г., Семко Т.В. М'ясопереробна галузь України: Тенденції та перспективи. *Товари і ринки*. 2021. № 4. С. 16-25.
7. URL : [http:// www.apk-inform.com](http://www.apk-inform.com) – Інформаційно-аналітичне агентство «АПК-Інформ» .pdf. (дата звернення 11.12.2022).
8. Гігієна харчування з основами нутриціології: Підручник: Кн.1. Т.І. Аністратенко, Т.М. Білко, О.В. Благодарова та ін.; За ред. проф. В.І. Ципріяна. Київ. Медицина. 2007. 528 с.
9. Самойлов А.В. Розробка пробіотичних жирових продуктів з підвищеними фізіологічними характеристиками. *Олійно-жирова промисловість*. 2009. № 6. С. 56-58.
10. Т.В. Семко, О.А. Іваніщева. Вимоги ЄС щодо безпечності харчових продуктів та особливості впровадження систем НАССР у м'ясній промисловості України. *Продовольчі ресурси: зб. наук. пр.* 2018. №11. С. 155-165.
11. I. Vlasenko, T. Semko, O. Ivanishcheva Functioning analysis of meat

processing industry in modern conditions on the example of Ukraine *Ukraine. Technology Audit and Production Reserves*. 2021. 2/4 (58). PP. 12–15.

12. І.Г. Власенко, Т.В. Семко, О.А. Іваніщева. Оцінка біологічної безпечності м'ясної сировини при прийманні на м'ясопереробне підприємство *Продовольчі ресурси: зб. наук. пр.* 2021. Т.9. №16. С. 49-56.

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

14. Закон України «Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення» www.apk-inform.com – Інформаційно-аналітичне агентство «АПК-Інформ».pdf. (дата звернення 11.12.2022).

15. Закон України «Про захист прав споживачів» www.apk-inform.com – Інформаційно-аналітичне агентство «АПК-Інформ».pdf. (дата звернення 14.12.2022).

16. Закон України «Про вилучення з обігу, переробку, утилізацію, знищення або подальше використання неякісної та небезпечної продукції» від www.apk-inform.com – Інформаційно-аналітичне агентство «АПК-Інформ».pdf. (дата звернення 02.12.2022).

17. Закон України «Про підтвердження відповідності» www.apk-inform.com – Інформаційно-аналітичне агентство «АПК-Інформ».pdf. (дата звернення 22.12.2022).

18. Антонюк Л. Л. Інновації : теорія, механізм розробки та комерціалізації: монографія / Л. Л. Антонюк, А. М. Поручник, В. С. Савчук. Київ : КНЕУ, 2017. 394 с. Арпуль О.В., В.В. Удовицький / «Sous Vide» як метод оброблення м'ясних продуктів // Програма і матр. другої міжнар.наук. тех.конф. «Технічні науки: стан, досягнення і перспективи розвитку м'ясної, олієжирової та молочної галузей», Київ. НУХТ, 2018. С.45-46.

19. Арпуль О.В., Усатюк О.М., Удовицький В.В. Перспективи впровадження

- «Sous Vide» технології у закладах ресторанного господарства // Матеріали II Міжнар. наук.-тех. конф. «Технічні науки: стан, досягнення і перспективи розвитку м'ясної, олієжирової та молочної галузей» (м. Київ, 20-21 березня 2017 р.). К.: НУХТ, 2017. С.45-46.
20. 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.
21. Богатко, Н.М. Особливість застосування системи НАССР на м'ясопереробних підприємствах України. *Наук. вісн. ЛНУВМБТ ім. С. З. Гжицького*. 2019. Т. 11, № 3 (42), ч. 3. С. 8–12.
22. Бреславець Т.В. Розробка напівфабрикатів високого ступеня готовності з використанням вакуумного пакування під час теплового оброблення. *Обладнання та технології харчових виробництв*. 2021. Вип. 28. С. 181-187.
23. 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.
24. Гогіташвілі Г.Г. Управління охороною праці та ризиком за міжнародними стандартами : навч. посібн. Київ : Вид-во "Знання", 2017. 367 с.
25. Гаврилко П. П. Збірник рецептур національної кухні країн Європи. 2-ге вид. Київ : Центр учбової літератури, 2017. 620 с.
26. Гладка А.Д. Вплив високого тиску на структуру та показники якості м'яса птиці. *Вісник Донецького НУЕТ. Сер. : Тех. науки*. 2019. № 2. С. 116 – 120.
27. Гладкий Ф.Ф. та ін. Сенсорний аналіз харчових продуктів: нав. посіб. Харків. «Технологічний центр». 2018.132с.
28. Прянощі – корисні властивості і протипоказання продукту. URL: (polvet.gov.ua) (дата звернення 15.12.2022).
29. Дідченко О. І. Сутність та класифікація інновацій URL : http://www.zgia.zp.ua/gazeta/evzdia_4_048.pdf. (дата звернення 11.12.2022)
30. 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.

31. Довідник товарознавця 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.

32. Доцяк В.С. Технологія приготування їжі з основами товарознавства продовольчих товарів: підручник для проф.-техн. навч. закл. Київ: Наш час, 2019. 400 с.

33. 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).

34. ДСТУ 3143:2013 М'ясо птиці. Загальні технічні умови. Видання. Оформлення публікацій у журналах і збірниках. [Чинний від 2013-05-10]. Вид. офіц. Київ, 2013. 16 с. (Інформація та документація).

35. 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 с.

36. Знайомтеся: технологія «су-від»
[URL://famiyagroup.com/news/znayomtesya-tekhnolohiya-suvid](https://famiyagroup.com/news/znayomtesya-tekhnolohiya-suvid) (дата звернення 20.12.2022).

37. Palamarchuk I.P., Mushtruk M.M., Palamarchuk V.I., Deviatko O.S., Wójcik W., Kalizhanova A., Kozbakova A. Physical-mathematical modelling of the process of infrared drying of rape with vibration transport of products. *Mechatronic Systems 1: Applications in Transport, Logistics, Diagnostics, and Control*, 2021. P. 243-253.

38. О.А. Іваніщева., О.В. Пахомська. Особливості провадження системи НАССР на м'ясопереробних підприємствах України. *Молодий вчений*. 2020. № 9 (85). С. 98-101

39. Москальова В.М. Охорона праці. Інтерактивний комплекс навчально-методичного забезпечення. Рівне.НУВГП, 2019. 124с.
40. Основи професійної безпеки та здоров'я людини :підручник. В. В. Березуцький. Під ред. проф. В. В. Березуцького. Харків : НТУ "ХПІ", 2018. 553 с.
41. Пасічний В.М. Стабілізація показників напівкопчені ковбаси з м'ясом птиці. *Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені СЗ Гжицького*, 2020. Том. 10, № 2(37). Частина 5. С. 101-104.
42. Подольська М. Технологія виробництва м'яса. *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 ДТЕУ, 2023. Вип. 155. С. 311-315.