

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 МОРОЗИВА ГЕРОДІСТИЧНОГО  
ПРИЗНАЧЕННЯ»**

(за матеріалами кафе-кондитерська «Мелін»)

Здобувача вищої освіти  
3 курсу групи ХТ-33 зс  
спеціальності 181  
«Харчові технології»  
освітньої програми  
«Харчові технології»

Швечкової  
Ольги  
Юріївни

Науковий керівник  
кандидат технічних наук  
доцент

Семко  
Тетяна  
Василівна

Гарант освітньої програми  
кандидат технічних наук

Крижак  
Лілія  
Миколаївна

Вінниця 2023

## СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Антоненко А.В. Інноваційні технології харчової продукції функціонального призначення: монографія / за ред. О.І. Черевка, М.І. Пересічного. Харків: Харк. держ. ун-т харч. та торгівлі, 2017. 591 с.
2. Гайдук О. В., Герлянд Т. М., Дрозіч І. А., Кулалаєва Н. В., Романова Г. М. Сучасні технології кондитерського виробництва: підручник. Київ: ПІТО НАПН України, 2020. 440 с.
3. Головка М.П., Власенко І.Г., Головка Т.М., Семко Т.В. Гігієна та санітарія переробних підприємств. Харків: Світ Книг, 2022. 222с.
4. Головка М.П., Власенко І.Г., Головка Т.М., Семко Т.В. Технологія молока та молочних продуктів з елементами НАССР: навчальний посібник. Харків: СвітКниг, 2021. 290с.
5. Голінько В.І. Основи охорони праці: підручник ; М-во освіти і науки України; Нац. гірн. ун-т. – 2-ге вид. – Д.: НГУ, 2014. – 271 с.
6. Грегірчак Н. М, Тетеріна С. М., Нечипор Т. М. Мікробіологія, санітарія і гігієна виробництв з основами НАССР. Київ : НУХТ, 2018. 247 с.
7. Грек О.В., Красуля О.О. Сучасні технології молочних продуктів: підручник. – К.; ЦП «Компринт», 2015.– 235 с.
8. Грек О. В., Красуля О. О. Молокопереробка. Інновації : підручник . М-во освіти і науки України, Нац. ун-т харч. технол. - Київ : НУХТ, 2017. - 390с.
9. Грек, О. В. Онопрійчук О.О. Наукові основи безвідходних технологій відновлюваної сировини : підручник. Розділ 4. Білкові, вуглеводні та жирові компоненти у виробництві молочних продуктів. Київ : НУХТ, 2020.
10. Єресько Г. Молоко та молочні продукти: Збірник ДСТУ ISO 707:2002 та ін. Офіц. вид. Київ : Держспоживстандарт України, 2014. 91 с.
11. Іванова О. В., Капліна Т. В. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства : підруч. Суми : Університетська книга, 2019. 399 с.

- 12.Інноваційні напрями розвитку харчових технологій: колективна монографія. За загальн. ред. Н. А. Нагурної. Черкаси: ЧДТУ, 2020. 154 с.
- 13.Калюжная О.С., Стрілець О.П., Стрельников Л.С. Розробка технології функціональних йогуртів збагачених рослинними інгредієнтами. Сучасні досягнення фармацевтичної технології і біотехнології : зб. наук. пр. Харків : Вид-во НФаУ, 2017. Вип. 3. С. 126-130.
- 14.Кравців Р.Й., Хоменко В.І., Островський Я.Ю., Гачак Ю.Р., Якубчак О.М. Молоко і молочні продукти : Посібник. «Піраміда», 2010. 310 с.
- 15.Кравченко М. Ф. Технологія продуктів з харчовими добавками рослинного походження для оздоровчого харчування : дис. д-ра техн. наук : 05.18.16. Київ, 2018. 250 с.
- 16.Кокосове молоко: походження і користь . URL : <https://masale.com.ua/uk/kokosove-moloko-pohodzhennya-i-korist/> (Дата звернення 20.10.2022).
- 17.Корзун, В. Н. & Тихоненко, Ю. С. (2010). Функціональні продукти і їх роль у харчуванні людини. Наукові праці ОНАХТ, (38, 2), 173-180.
- 18.Летута Т.М., Черевична Н.І., Галонцева О.В. Товарознавство продуктів функціонального призначення: опорний конспект лекцій. – ХДУХТ, 2012. 46 с.
- 19.Машкін М. І., Париш Н. М. Технологія молока і молочних продуктів: Навчальне видання. Київ: Вища освіта.2016. 351 с
- 20.Магазин продуктів “Смак життя”. URL : <https://sz.lviv.ua/ru/medova-produkcija-syropy/syropy/syrop-z-topinambura/#pid72742>
- 21.Медведєва А.О. Гігієна і санітарія: О.К.Л. – К.: КНТЕУ, 2012. – 92с
- 22.Мостова Л. М., Ніколенко О. В.. Технологічні аспекти створення заморожених десертів на основі натуральної сировини з використанням нетрадиційних стабілізаційних систем . Харків: Харківський державний університет харчування та торгівлі, 2010. — 396 с

23. Пересічний М.І. Технологія продуктів харчування функціонального призначення: монографія. Київ: КНТЕУ, 2018. 718 с
24. Поліщук Г. Є., Коубей-Литвиненко О. В., Осмак Т. Г., Басс О. О. Інноваційні харчові інгредієнти у технологіях молочних та молоковмісних продуктів : підручник . – Київ : НУХТ. – 2020. – С. 222.
25. Поліщук Г.Є, Гудз І.С.. Технологія морозива. Навч. посібник. – К.: Фірма «ІНКОС», 2008 – 220 с.
26. Рашевська Т. О. Перспективи створення нанотехнологій молочних продуктів функціонального призначення. Молочна промисловість. 2008.№ 1 (44). С.65-71.
27. Рибак О. М. Технологія молока і молочних продуктів «Технології маслоробства та сироробства» URL: [elartu.tntu.edu.ua. bitstream. Lib](http://elartu.tntu.edu.ua/bitstream/1ib) (дата звернення: 24.11.2022).
28. Ростовський В. С. , Шамаян С. М. Барна справа: підручн [для студ. вищ. навч. закл.] – К.: Центр учбової літератури, 2009.
29. Савченко О.А., Грек О.В. ,Красуля О.О. Технологія виробництва молочних продуктів спеціального призначення: підручник. – К.; ЦП «Компринт», 2017.– 218 с.
30. Савченко О.А., Грек О.В., Петрина А.Б., Топчій О.А., О.О. Красуля. Технології продуктів з модифікованим жировим складом: реалії та тенденції / – Монографія – К., 2018.– 250 с.
31. Сімахіна Г.О. Інноваційні технології та продукти. Оздоровче харчування: навч. посіб. для студентів за напрямом 7.051701 «Харчові технології та інженерія» денної та заочної форм навч. Київ: НУХТ, 2010. 278 с.
32. Сімахіна Г. О., Гулий І. С., Українець А. І. Функціональне харчування у системі відновлення здоров'я та екологічного захисту населення: Наукові праці УДУХТ. Київ. 2012. №8. С. 157.

33. Сирохман І.В. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення: Навчальний посібник – К. : Центр учбової літератури. – 2009. – 543 с
34. Тарасова Ю. А. Стан та перспективи розвитку молочної галузі України . Вісник соціально-економічних досліджень: зб. наук. праць; за ред.: М. І. Зверькова (голов. ред.) та ін. – Одеса: Одеський національний економічний університет. – 2017. – № 1 (62). - С. 149 - 156.
35. Технологія харчових продуктів функціонального призначення / Мостова Л.М. та ін. – Харків: УПА, 2013. – 450 с.
36. Технологія морозива: навч. посібник. Бартковський І.І., Поліщук Г.Є., Шарахматова Т.Є. та ін. К.: 2010. – 248 с.
37. Товарознавство продуктів функціонального призначення: навч. посібник / Дубініна О.А. та ін. – Харків: ХДУХТ, 2015. – 189 с.
38. Тронько М. Д., Бальон Я. Г., Сімуров О. В., Корпачева-Зінич О. В., Українець А. І., Полумбрик М. О. Цукрозамінники в харчових продуктах для хворих на цукровий діабет. Журнал академії медичних наук України. 2008. Т. 14, № 3. С. 470–483.
39. ТОВ „МЕТРО Кеш енд Кері Україна” [METRO Молоко кокосове Metro Chef ультрапастеризоване 1л](#)
40. ТМ Vestra Healthy. URL :<https://vestrahealthy.com.ua/ua/p1425075546-svekla-sublimirovannaya-poroshok.html>
41. ТМ Fito Market URL :<https://fitomarket.com.ua/ua/pektin-svekolnyi-310g>
42. Українець А.І., Штангеева Н.І., Клименко Л.С. Технології цукропродуктів і цукрозамінників: Навч. посіб.– К.: НУХТ, 2009.– 231 с.
43. Хімічний склад і фізичні характеристики молочних продуктів: довідник. Скарбовійчук О. М. та ін. - К. : НУХТ, 2012. - 311 с.
44. Швечкова О.Ю. Розробка технології морозива геродієтичного призначення. 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. 155. С. 409-415.