

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 ОВОЧЕВИХ КРЕМ-
СУПВ»**

(нза матеріалах ресторану La Cucina)

Здобувача вищої освіти
4 курсу, групи ХТ-41д,
спеціальності 181
«Харчові технології»
освітньої програми
«Харчові технології»

Кавуна
Олександра
Андрійовича

Науковий керівник
кандидат технічних наук,
доцент

Фіалковська
Лариса
Василівна

Гарант освітньо-
професійної програми,
кандидат технічних наук

Крижак
Лілія
Миколаївна

ЗМІСТ

ВСТУП.....	3
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ВИРОБНИЦТВА.....	6
1.1 Фізико-хімічний склад і технологічні властивості сировини.....	6
1.2 Вимоги до сировини при виробництві продукту.....	10
1.3 Аналіз технологій та технологічні особливості виробництва.....	14
РОЗДІЛ 2. ОБГРУНТУВАННЯ ТА УДОСКОНЕЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА ОВОЧЕВИХ КРЕМ-СУПІВ.....	18
2.1 Матеріали та методи дослідження.....	18
2.2 Удосконалення технології виробництва.....	19
2.3 Технологічне обладнання виробництва продукції.....	26
2.4 Інжиніринг технологічного забезпечення виробництва.....	28
РОЗДІЛ 3. ОХОРОНА ПРАЦІ ТА БЕЗПЕКА ЖИТТЄДІЯЛЬНОСТІ.....	31
3.1 Санітарно-гігієнічне забезпечення виробництва.....	31
3.2 Заходи з охорони праці та навколишнього середовища.....	32
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ.....	35
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	38

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Архіпов В.В., Русавська В. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. Навч. посіб. Київ : центр учбової літератури, 2019. 341 с.
2. Асортимент та особливості технології страв японської кухні. URL: <https://ukrbukva.net/> (дата звернення 28.03.2023).
3. Андрушків Б. М. Готельно-ресторанна справа. Навчально-методичне видання. Тернопіль : ФОП Паляниця В. А., 2019. 268 с.
4. Балацька А. О., Лебський С. О., Лебська Т. К. Удосконалення технології пресервів з прісноводних риб та харчових добавок. *122-й річниці заснування Національного університету біоресурсів і природокористування України*. 2020. С. 115.
5. Головка М.П., Власенко І.Г., Головка Т.М., Семко Т.В. Гігієна та санітарія переробних підприємств : навч. посібник. Харків: Світ Книг, 2022. 222 с.
6. Грегірчак Н., Тетеріна С., Нечипор Т. Мікробіологія, санітарія і гігієна виробництв з основами НАССР : підручник. Київ : НУХТ, 2018. 274 с.
7. Гирка О.І., Родак О.Я., Бодак М.П. Удосконалення технології переробки риби і морепродуктів. URL: http://www.confcontact.com/2015-nauka-vinformatsionnom-prostranstve/tn11_girka.htm. (дата звернення 08.03.2023).
8. Дубіна А.А., Хацкевіч Ю.М., Попова Т.М., Ленерт С.О.. Загальна технологія харчових виробництв. Навчальний посібник . Харків: ХДУХТ, 2019. 497 с.
9. Дуденко Н.В. Фізіологія харчування. Дуденко Н.В., Павлоцька Л.Ф. Харків: НВФ Студцент, 2019. С 392 .
10. Доцяк В.С. Технологія приготування їжі з основами товарознавства продовольчих товарів. Посібник Київ, 2020. 396 с.
11. Іваненко В. С. Комплексна безпека підприємств агропромислового комплексу, як складова система управління. *Проблеми та перспективи*

розвитку бізнесу в Україні : матеріали міжнародної науково-практичної конференції молодих вчених і студентів, м. Львів, 19 лютого 2021р. Львів : Львівський торговельно-економічний університет, 2021. С. 295 – 297.

12. Єсіпова О., Карпенко С. Організація експериментального дослідження. Вісник науки та освіти. 2023. № 5 (5). URL: [https://doi.org/10.52058/2786-6165-2022-5\(5\)-246-256](https://doi.org/10.52058/2786-6165-2022-5(5)-246-256)(дата звернення: 03.02.2023).

13. Жигалевич Ж. М. Сучасні підходи до управління підприємством. *Основа маркетингової діяльності підприємства: збірник наук. праць*. Львів, 2019, № 3, 199-207.

14. Кавун О.А. Аналіз технології виробництва овочевого крем супу. *Збірник наукових праць XII Всеукраїнської студентської науково-практичної конференції. «Актуальні проблеми ефективного соціально-економічного розвитку України: пошук молодих»*. Випуск 174. Вінниця, 2023. С.203-208.

15. Клопотенко Є.В.: Збірник рецептур страв. Львів, 2019. 279 с.

16. URL:<https://jak.koshachek.com/articles/fruktovi-salati-korisni-vlastivosti-poradi-z.html> (дата звернення: 21.03.2023).

17. Резніченко В.В. Книга про укр. кухню «Україна. Їжа та історія». Київ, 2021. 189 с.

18. Кравченко М.Ф Теоретичні основи харчових технологій. Навч. посіб. Київ. Київ.нац.торг.-екон. університет. 2018. 237 с.

19. Кріпкий А.О. Удосконалення технології страв японської кухні для спеціалізованого ресторану. URL: <https://dspace.nuft.edu.ua/> (дата звернення 28.03.2023).

20. Особливості японської кухні. URL: <https://food-factory.com.ua/> (дата звернення 28.03.2023).

21. Курепін В. М. Сутність відшкодування шкоди, завданої джерелом підвищеної небезпеки. Миколаїв: МНАУ, 2020. С. 31-33.

22. Малікова М. М. Удосконалення технології кулінарних виробів за рахунок використання нетрадиційної сировини. Полтава. 2020. С. 31.

23. Мацьків О. О., Шах А. Є. Технічні системи безпеки готельно-ресторанних комплексів. *Вісник Львівського державного університету безпеки життєдіяльності*. 2019. №. 9. С. 150-154.
24. Мельников К. О. Удосконалення технології страв з метою підвищення їх харчової цінності. *Науковий вісник PUET: Technical Sciences*. 2019. №. 1 (83).
25. Мотрічук Р. Б., Мельник М. В. Дослідження пожежної небезпеки об'єктів ресторанного господарства. *Наука про цивільний захист як шлях становлення молодих вчених Science on civil protection as a way of becoming young scientists*. 2019. С. 55.
26. Мельник Ю. Ф., Новиков В. М., Школьник Л. С. Основи управління безпечністю харчових продуктів. Київ: ССУ, 2020. 297 с.
27. Міждержавні стандарти. Показчик. Київ: Держспоживстандарт України, 2020. Том 2., 23 с.
28. Нагорняк Г., Малюта Л., Мельник Л., Шерстюк Р. Організаційно-економічні засади розвитку інноваційного процесу вітчизняних закладів готельно-ресторанної сфери в туристичному контексті. *Соціально-економічні проблеми і держава*. 2019. Вип. 1 (16). С. 148–158.
29. Національна кухня. URL : https://bankchart.com.ua/money/lady/statti/deserti_yih_vidi_i_vartist_dostavki (дата звернення: 21.03.2023).
30. Парпан Т. В. Сучасний стан правового регулювання пожежної безпеки в Україні. *Право і суспільство*. 2019. №. 2. С. 225-229.
31. Постова В.В. Формування пріоритетних напрямків безпеки сучасних підприємств ресторанного бізнесу. *Збірник матеріалів Міжнародної науково-практичної конференції «Індустрія сфери послуг: виклики та можливості»* (м. Київ, 25 травня 2021 року), Київ: ВСП КТЕФК КНТЕУ, 2021. С.135-138.
32. Плахотін Я.В. Теоретичні основи технологій харчових виробництв: навчальний посібник К.: ЦНЛ, 2019. 640 с.
33. URL: <https://doi.org/10.31890/vtpp.2020.05.22>. (дата звернення 08.03.2023).

34. Святничкова Н.В. Методичні вказівки щодо виконання курсової роботи з продовольчих товарів. Київ: 2019. 147 с.
35. Супи, крем-супи. URL: <https://spoon.in.ua/skumbriya-yaponska-cinna-promislova-riba-opis-de-voditsya-nizh-korisna/> (дата звернення 01.03.2023).
- 36.Теличкун В.І.Технологічні комплекси харчових виробництв. Навчальний посібник. Київ: Сталь, 2020. 456 с.
37. Ткачук К. Н. Основи охорони праці: Підручник. 2-ге вид., допов. і перероб. Київ: Основа, 2019. 444 с.
38. Товажнянський Л. Л. Загальна технологія харчової промисловості у прикладах і задачах. Підручник. Товажнянський Л.Л. Київ. Центр учбової літератури. 2019. 832 с.
39. Чіріков А. О. Дезінфекція, як захід попередження поширення інфекційних захворювань. Миколаївський національний аграрний університет, 2020. С. 89-91.
40. Якименко Н. В. Оцінка конкурентоспроможності підприємств готельно-ресторанного бізнесу. *Інфраструктура ринку*. 2019. Вип. 24. С. 299-303.