

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 ВИРОБНИЦТВА ШОКОЛАДНИХ ДЕСЕРТІВ»

(за матеріалами ресторану «Naomi»)

Здобувача вищої освіти
3 курсу, групи ХТ-32 зс.,
спеціальності 181
«Харчові технології»
освітньої програми
«Харчові технології»

Звезди
Дарини
Олександрівни

Науковий керівник
старший викладач

Іваніщева
Ольга
Анатоліївна

Науковий консультант
кандидат технічних наук
доцент

Семко
Тетяна
Василівна

Гарант освітньої програми
кандидат технічних наук

Крижак
Лілія
Миколаївна

ЗМІСТ

ВСТУП	3
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ВИРОБНИЦТВА ШОКОЛАДНИХ ДЕСЕРТІВ.....	5
1.1 Фізико-хімічний склад і технологічні властивості сировини для виробництва шоколадних десертів.....	5
1.2 Вимоги до сировини при виробництві шоколадних десертів.....	9
1.3 Аналіз технологій та технологічні особливості виробництва шоколадних десертів функціонального призначення	14
РОЗДІЛ 2. ОБГРУНТУВАННЯ ТА РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА ШОКОЛАДНИХ ДЕСЕРТІВ.....	17
2.1 Матеріали та методи дослідження	17
2.2 Розробка технології виготовлення шоколадних десертів	19
2.3 Технологічне обладнання для виготовлення шоколадних десертів.....	23
2.4 Інжиніринг технологічного забезпечення виробництва шоколадних десертів.....	27
РОЗДІЛ 3. ОХОРОНА ПРАЦІ ТА БЕЗПЕКА ЖИТТЄДІЯЛЬНОСТІ У РЕСТОРАНІ «НАОМІ».....	31
3.1 Санітарно-гігієнічне забезпечення виробництва.....	31
3.2 Заходи з охорони праці та навколишнього середовища.....	35
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ.....	40
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	42
ДОДАТКИ.....	46

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Виготовлення і споживання шоколаду. URL: <https://harchi.info/articles/vygotovlennya-i-spozhyvannya-shokoladu> (Дата звернення 03.01.2023)
2. Власенко В.В., Семко Т.В., Криворук В.М., Іваніщева О.А. Технологія продукції ресторанного господарства. Лабораторний практикум. Вінниця : Видавничо-редакційний відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2018. 248 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. ДБН В.2.5-28:2018 Природне і штучне освітлення. Київ: Мінрегіон України, 2018. 137 с.
5. ДБН В.2.5-64:2012 Внутрішній водопровід та каналізація. Київ: Мінрегіонбуд України, 2013. 104 с.
6. Дітріх І.В., Євтушенко Н.В. Розробка рецептури нового виду шоколадного брауні спеціального призначення. *Наукові праці НУХТ*. 2018. Том 24, № 1. С. 205-212.
7. ДСН 3.3.6.042-99. Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень. Постанова Міністерства охорони здоров'я України від 01.12.1999 р. N 42 URL: [https://dnaop.com/html/34094/doc- %D0%94%D0%A1%D0%9D _3.3. 6.042-99#:~:text \(Дата звернення 03.01.2023\)](https://dnaop.com/html/34094/doc-%D0%94%D0%A1%D0%9D_3.3.6.042-99#:~:text=(Дата%20звернення%2003.01.2023))
8. ДСТУ Б А.3.2-12:2009 Система стандартів безпеки праці. Системи вентиляційні. Загальні вимоги [Чинний від 2010-08-01]. Вид. офіц. Київ : Держспоживстандарт України, 2009. 18 с.
9. ДСТУ 3924-2014 Шоколад. Загальні технічні умови. [Чинний від 2015-07-01]. Вид. офіц. Київ : Держспоживстандарт України, 2014. 18 с.
10. ДСТУ 4339:2005 Масло вершкове. [Чинний від 2006-07-01]. Вид. офіц. Київ : Держспоживстандарт України, 2005. 15 с.

11. ДСТУ 4374:2005 Цукор-пісок та цукор-рафінад. Метод визначання пластівців [Чинний від 2006-01-04]. Вид.офіц. Київ: Держспоживстандарт. URL: https://dnaop.com/html/33958/doc-%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3_4374_2005 (дата звернення 03.01.2023).

12. ДСТУ 4497:2005. Мед натуральний. Технічні умови. [Чинний від 2007-01-01]. Вид.офіц. Київ: Держспоживстандарт. URL: https://pasika.pp.ua/docs/dstu_4497-2005.pdf (дата звернення 03.01.2023).

13. ДСТУ 4623:2006 Цукор білий. Технічні умови. Із Поправками та Зміною № 1. [Чинний від 2008-01-01]. Вид. офіц. Київ : Держспоживстандарт України, 2006. 18 с.

14. ДСТУ 46.004-99 Борошно пшеничне. Технічні умови. [Чинний від 1999-08-15]. Вид. офіц. Київ : Держспоживстандарт України, 1999. 13 с.

15. ДСТУ ISO 2173:2007. Продукти з фруктів та овочів. Визначення розчинних сухих речовин рефрактометричним методом (ISO 2169:1981, IDT). [Чинний від 2009-10-01]. Вид.офіц. Київ: Держспоживстандарт. URL: https://budstandart.ua/normativ-document.html?id_doc=84755 (дата звернення 03.01.2023).

16. Дудкіна О. О., Гавриш А. В., Неміріч О. В., Іщенко Т. І., Тернавська І. М. Показники якості та безпеки фонданів спеціального призначення. *Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С. З. Гюсцького. Серія : Харчові технології.* 2016. Т. 18, № 2. С. 134-138. URL : http://nbuv.gov.ua/UJRN/nvlnuftech_2016_18_2_29 (дата звернення 03.01.2023).

17. Дудкіна О.О., Губенко С.О., Гавриш А.В., Неміріч О.В.. Обґрунтування рецептурного складу фонданів спеціального призначення. URL: <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/21621/1/stattya.pdf> (дата звернення 03.01.2023).

18. Звезда Д.О. Дослідження технологічних особливостей виготовлення шоколаду та його використання у десертах ресторану «Naomi». *Вісник студентського наукового товариства «ВАТРА» Вінницького торговельно-*

економічного інституту ДТЕУ. Вінниця: Редакційно-видавничий відділ ВТЕІ ДТЕУ, 2023. Вип.155. с. 178-188

19. Іваніщева О.А. Аналіз шляхів удосконалення технології кондитерських виробів лікувально-профілактичного призначення. *Глобалізаційні виклики розвитку національних економік: матеріали Міжнар. наук.-практ. конф.*, 19 жовт. 2016 р., Київ. С. 694-703.

20. Іваніщева О.А. Виробництво і споживання сиру: історія та сучасність *Соціально-політичні, економічні та гуманітарні виміри європейської інтеграції України: збірник наукових праць VI Міжнародної науково-практичної конференції*. Вінниця, 2018. Ч. II. С. 165-173.

21. Іваніщева О.А., Будженко А.Ю. Інноваційні тенденції розвитку устаткування в закладах готельно-ресторанного господарства. *Problèmes et perspectives d'introduction de la recherche scientifique innovante: collection de papiers scientifiques «ΛΟΓΟΣ» avec des matériaux de la conférence scientifique et pratique international*. Vol. 2, 29 novembre, 2019. Bruxelles, Belgique: Plateforme scientifique européenne. С. 130-132.

22. Калина В.С., Дмитрієва Н.Ю. Удосконалення рецептури шоколадних тістечок «Брауні» на основі бобової культури–нут. *Вестник Херсонского национального технического университета*. № 2 (69). 2019. С. 87-92

23. Коваленко В.В. Екологічні дослідження впливу техногенного фактору на якість шоколадних продуктів. URL : <https://er.chdtu.edu.ua/bitstream/ChSTU/4130/1/%D0%9A%D0%BE%D0%B2%> (дата звернення 03.01.2023).

24. Корисні властивості горіха-пекана. URL: <https://zhyvyaktyvno.org/news/gorh-pekan-korist-shkoda> (дата звернення 03.01.2023).

25. Кузьмін О.В., Кійко В.В., Акімова Л.М., Бондарчук С.М. Обладнання закладів ресторанного господарства. Оцінка технічного рівня: навчальний посібник. Херсон: видавництво «Олді-плюс», 2018. 276 с.

26. Кузьмін О.В., Чемакіна О.В., Акімова Л.М. Інжиніринг у ресторанному бізнесі: навчальний посібник. Херсон: видавництво «Олді-плюс», 2019. 488 с.

27. Лідньов А. Комплексні заходи з охорони праці. URL : <https://prop.com.ua/article/317-kompleksn-zahodi-z-ohoroni-prats> (Дата звернення 03.01.2023)

28. Майкова С.В., Вівчарук О.М., Романко І.С. Вдосконалення національних страв та їх адаптація для сучасних закладів ресторанного господарства. Вісник Львівського інституту економіки і туризму: збірник наукових статей. Львів, 2020. № 15. С.120 - 129.

29. Матіящук О. В., Башкірова Н. В. Удосконалення рецептури шоколадних тістечок «Брауні», збагачених льняним та вівсяним борошном. *Молодий вчений*. №2 (42). 2017. С. 192-196.

30. Методичні рекомендації з формування складу витрат та порядку їх планування в торговельній діяльності: затв. Наказом Міністерства економіки та з питань економічної інтеграції України від 22.05.02 р. № 145. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/v0145569-02#Text> (дата звернення 25.10.2022)

31. Нєміріч О.В., Михайленко В.М., Дмитренко М.С. Вдосконалення рецептурного складу шоколадного брауні. URL: <http://dspace.nuft.edu.ua/bitstream/123456789/32373/1/10.pdf> (дата звернення 03.01.2023).

32. Охорона праці на підприємстві. URL: <http://www.ekonomikam.com/ecfins-602-1.html> (дата звернення 03.01.2023).

33. Пересічна С. М. Якість десертів із використанням дієтичної добавки «Міпро-ВІТ» оздоровчого призначення. *SWorldJournal*. Issue 6. Part 1 2020. <https://www.sworldjournal.com/index.php/swj/article/view/swj06-01-048>

34. Про охорону навколишнього природного середовища. Закон України від 25.06.1991 № 1264-ХІІ. *Відомості Верховної Ради України*. 1991. № 41. с.546

35. Про охорону праці. Закон України від 14.10.1992 № 2694-ХІІ. *Відомості Верховної Ради України*. 1992. № 49. с.668

36. Розрахунок рецептур кондитерських виробів. Визначення витрат в натурі на 1 т фази. URL : <https://uk.baker-group.net/confectionery-formulations-technolog> (дата звернення 03.01.2023).

37. Семко Т.В., Іваніщева О.А. Харчова алергія. *Новації в технології та обладнанні готельно-ресторанних, харчових і переробних виробництв*: матеріали міжнародної науково-практичної інтернет-конференції, 24. 11.2020. Мелітополь: ТДАТУ, 2020. С. 217-219.

38. Таблиця калорійності продуктів харчування. URL : <https://www.tablycjakalorijnosti.com.ua/tablytsya-yizhyi> (дата звернення 03.01.2023).

39. Чим корисний молочний шоколад: URL: <https://intertoolwest.com.ua/?p=61977> (дата звернення 03.01.2023).

40. Шоколад. URL: <https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%A8%D0%BE%D0%BA%D0%BE%D0%BB%D0%B0%> (дата звернення 03.01.2023).