

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 ДЕСЕРТІВ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО  
ПРИЗНАЧЕННЯ»**

(за матеріалами ресторану «Gusto gastro salon»)

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

Ліферчук  
Наталії  
Володимирівни

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 ДЕСЕРТІВ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ.....	5
1.1 Фізико-хімічний склад і технологічні властивості сировини для виробництва десертів функціонального призначення.....	5
1.2 Вимоги до якості сировини для приготування десертів функціонального призначення.....	10
1.3 Аналіз класичних технологій виробництва десертів .....	13
РОЗДІЛ 2. РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ ДЕСЕРТІВ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ.....	19
2.1 Матеріали та методи дослідження .....	19
2.2 Розробка технології виробництва мусу яблучного з фруктозою та кіноа. Продуктовий розрахунок...	21
2.3 Технологічне обладнання для виробництва десертів функціонального призначення.....	28
2.4 Інжиніринг технологічного забезпечення виробництва десертів функціонального призначення .....	31
РОЗДІЛ 3. ОХОРОНА ПРАЦІ ТА БЕЗПЕКА ЖИТТЄДІЯЛЬНОСТІ У РЕСТОРАНІ «GUSTO GASTRO SALON».....	36
3.1 Санітарно-гігієнічне забезпечення виробництва десертів функціонального призначення у ресторані «Gusto gastro salon».....	36
3.2 Заходи з охорони праці та навколишнього середовища у ресторані «Gusto gastro salon».....	38
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ.....	42
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ .....	44
ДОДАТКИ.....	47

## СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Норми фізіологічних потреб населення України в основних харчових речовинах і енергії, затвердж. наказ Міністерства охорони здоров'я України 03.09.2017 № 1073: офіційний веб-портал. URL: <https://zakon.rada.gov.ua>. (дата звернення: 15.12.2022)

2. Про затвердження Мікробіологічних критеріїв для встановлення показників безпечності харчових продуктів. МОЗ України від 19.07.2012 № 548 URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1321-12#Text> (дата звернення: 19.12.2022)

3. Про затвердження Правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства (назва із змінами, внесеними згідно з наказом Міністерства економіки України від 09.10.2006 р. N 309). Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 24 липня 2002 року №219. URL: <https://ips.ligazakon.net/document/view/reg6968?an=614136> (дата звернення: 19.12.2022)

4. Про гігієну харчових продуктів. Регламент Європейського Парламенту і Ради № 852/2004 [Чинний від 29.04.2004], Вид. офіц. Київ, 2004. 23 с. URL: [https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/984\\_002-04#Text](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/984_002-04#Text) (дата звернення: 18.11.2022)

5. ДСН 3.3.6.042-99. Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень. [Чинний від 01.12.1999], Вид. офіц. Київ, 1999. 5 с. URL: [https://dnaop.com/html/34094/doc-%D0%94%D0%A1%D0%9D\\_3.3.6.042-99](https://dnaop.com/html/34094/doc-%D0%94%D0%A1%D0%9D_3.3.6.042-99) (дата звернення: 27.12.2022).

6. ДСТУ 2293-99. Охорона праці терміни та визначення основних понять. [Чинний від 2000-01-01], Вид. офіц. Київ, 1999. 13 с. URL: [https://dnaop.com/html/34095/doc-%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3\\_2293-99](https://dnaop.com/html/34095/doc-%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3_2293-99) (дата звернення: 12.12.2022)

7. ДСТУ 7525:2014 Вимоги та методи контролювання якості питної води [Чинний від 2014-10-23], Вид. офіц. Київ, 2014. 28 с. URL: [https://dbn.co.ua/load/normativy/dstu/vimogi\\_ta\\_metodi\\_kontroljuvannja\\_jakosti\\_pitnoji\\_vodi/5-1-0-1842](https://dbn.co.ua/load/normativy/dstu/vimogi_ta_metodi_kontroljuvannja_jakosti_pitnoji_vodi/5-1-0-1842) (дата звернення: 2.11.2022)

8. ДСТУ 8133:2015 Яблука свіжі середніх та пізніх термінів досягання. [Чинний від 01.01.2017], Вид. Офіц. Київ, 2015. 9. URL: [http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page?id\\_doc=81228](http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page?id_doc=81228) (дата звернення: 13.11.2022)

9. Антоненко А.В. Інноваційні технології десертів із підвищеною біологічною цінністю. *Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації №2* (2018). С.32-42

10. Антоненко А.В., Бровенко Т.В., Стукальська Н.М. Технологія десертів функціонального призначення. *Таврійський науковий вісник*. 2021, № 5, с. 27-37.

11. 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. 248 с.

12. В Україні вперше виростили незвичний урожай популярної у світі культури [Електронний ресурс]. Назва з екрана. *Online Експрес*. URL: <http://www.expres.ua/news/2016/09/23/204223-ukrayini-vpershe-vyrostyly-vezvychnyu-urozhay-populyarnoyisviti-kultury> (дата звернення: 15.11.2022)

13. Гайдук О.В., Герлянд Т.М., Дрозіч І.А. Сучасні технології кондитерського виробництва: підручник. Житомир: «Полісся», 2020. 514 с.

14. Гамаюнова В.В. Инновационные технологии в жизни современного человека. Одесса : КУПРИЕНКО СВ. 2020. 209 с.

15. Грибан В.Г. Охорона праці: навч. посібн. Київ: Центр учбової літератури, 2019. 280 с.

16. Земліна Ю.В. Технологія борошняних страв на основі нетрадиційної сировини. Науковий журнал «Вчені записки» ТНУ ім. В.І. Вернадського. Серія «Технічні науки». Том 30 (69). 2019. № 4. С. 77-82.

17. Іваніщева О.А., Пахомська О.В. Тенденції формування якості хлібобулочних виробів функціонального призначення. Молодий вчений. Херсон: ТОВ «Видавничий дім «Гельветика», 2021. № 5 (93). С. 159-163.

18. Іваніщева О.А. Вибір цукрозамінника як чинника розширення асортименту та конкурентноспроможності діабетичних кондитерських виробів. *Конкурентоспроможність підприємств в умовах трансформаційних процесів в економіці України: Збірник матеріалів міжвузівської науково-практичної конференції студентів, аспірантів та молодих учених, присвяченої 70-річчю з дня заснування КНТЕУ (16 листопада 2016 року).* Харків: ХТЕІ КНТЕУ, 2016. 196 с. С.147-149

19. Корягін А.А., Шелудько В.М. Кіноа в технології бісквітного печива «Мадлен». *Інтеграційні та інноваційні напрями розвитку індустрії гостинності: тези доповіді VI Всеукраїнської міжвузівської наукової конференції студентів, аспірантів і молодих учених.* Одеса : ОНАХТ, 2017. С. 20–23.

20. Корзун В.Н. Технологія десертів спрямованої функціональної дії: Наукові праці Національного університету харчових технологій. Київ : Фенікс, 2016. С. 243-251.

21. Корзун В.Н., Гаркуша С.Л. Заходи профілактики та лікування метаболічного синдрому у населення. *Довкілля та здоров'я.* 2016. №. 1. С. 9-13

22. Корзун В.Н. Вимоги до якості харчування населення в умовах екологічного неблагополуччя. *Екологічний вісник.* 2016. № 6(40). С. 10–14

23. Ліферчук Н.В. Аналіз нутрієнтного складу та властивостей сировини для виробництва плодово-ягідного десерту функціонального призначення. *Вісник студентського наукового товариства «Ватра»*

*Вінницького торговельно-економічного інституту ДТЕУ. Вінниця: Редакційно-видавничий відділ ВТЕІ ДТЕУ, 2023. Вип.155. С.227-236.*

24. Лозова Т.М., Сирохман І.В. Управління якістю та безпечністю продукції харчової галузі: підручник. Львів: Видавництво Растр-7, 2018. 400с.

25. Львович И.Я. Перспективные тренды развития науки: техника и технологии. Одеса: КУПРИЕНКО СВ. 2016. 197 с.

26. Мазаракі А.А. Технологія харчових продуктів функціонального призначення. Київ: КНТЕУ. 2012. 1116 с.

27. Мазаракі А.А. Збірник рецептур кулінарної продукції і напоїв функціонального призначення. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2013. 772 с.1. ГСТУ 46.004-99 Борошно пшеничне. [Чинний від 15.08.1999], Вид. офіц. Київ, 1999. 13 с. URL: [http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id\\_doc=71279](http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id_doc=71279) (дата звернення: 12.12.2022)

28. Методи контролю якості харчових виробництв / А.В. Неміріч, О.О. Петруша, К.А. Науменко, О.М. Вашека. Київ: НУХТ, 2014. 116 с.

29. Назаренко І.А., Никифоров Р.П., Лохман Н.В. Організація ресторанного господарства (Блок 1): навч. Посібник. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2017. 165 с.

30. Пересічний М.І. Технологія продуктів харчування функціонального призначення: монографія. Київ: КНТЕУ, 2018. 718 с.

31. Преображенский А.П. Уровень развития техники и технологии в XXI веке. Одеса : КУПРИЕНКО С.В. 2019. 227 с.

32. Ростовський В. Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів. Абетка кондитерського мистецтва. Монографія, Київ: Кондор, 2018. 497 с. Стадник І, Піддубний В. Удосконалення технологічного процесу та обладнання для формування виробів. Київ: Кондор, 2019. 292с.

33. Русавська В.А. Теоретико-практичні підходи до ефективного функціонування ринку готельно-ресторанних послуг: стан, проблеми, тенденції. Київ : Видавництво Ліра. 2018. 420 с.

34. Свідло К.В., Жулінська О.В. Дослідження комплексного показника якості десертної продукції та напоїв функціонального призначення. *Технологический аудит и резервы производства*. № 6/3(26), 2015, с. 28-34

35. Стадник І, Піддубний В. Удосконалення технологічного процесу та обладнання для формування виробів. Київ : Кондор, 2019. 292с.

36. Технологічне обладнання для ресторанів, їдалень та піцерій. *HoReCa. Професійне обладнання*. Веб-сайт. URL:<https://horeca-equipment.com.ua/tehnologicheskoe-oborudovanie/> (дата звернення: 18.11.2022)

37. Фруктоза: користь і шкода, склад, чи можна при цукровому діабеті, відгуки. *Центр ідей*. Веб-сайт. URL:<https://ideas-center.com.ua/?p=35590> (дата звернення: 12.11.2022)

38. Черевко О.І. Інноваційні технології харчової продукції функціонального призначення. Харків : ХДУХТ. 2017. 591 с.

39. Ялпачик В.Ф., Буденко С.Ф., Ялпачик Ф.Ю., Гвоздєв О.В. Розрахунки обладнання харчових виробництв. Навчальний посібник. Мелітополь: Видавничий будинок ММД, 2014. 264с.

40. Brovenko T. Food design as the actual direction of the interdisciplinary researches. *Вісник Національної академії керівних кадрів культури і мистецтв* : наук. журнал. 2018. № 2. С. 91-94.