

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 ПІЦИ З
ВИКОРИСТАННЯМ РЕГІОНАЛЬНОЇ СИРОВИНИ»**

(за матеріалами піцерії «Чілі Піца»)

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

Олійника
Романа
Сергійовича

Науковий керівник
старший викладач

Іваніщева
Ольга
Анатоліївна

Науковий консультант
кандидат технічних наук

Крижак
Лілія
Миколаївна

Гарант освітньої програми
кандидат технічних наук

Крижак
Лілія
Миколаївна

ЗМІСТ

ВСТУП.....	3
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ТЕХНОЛОГІЧНОГО ПРОЦЕСУ ПРИГОТУВАННЯ ПІЦЦИ.....	5
1.1 Фізико-хімічний склад і технологічні властивості сировини для приготування піци.....	5
1.2 Вимоги до якості сировини для приготування піци.....	11
1.3 Аналіз діючих технологій приготування піци.....	15
РОЗДІЛ 2. УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ПРИГОТУВАННЯ ПІЦЦИ З ВИКОРИСТАННЯМ РЕГІОНАЛЬНОЇ СИРОВИНИ.....	22
2.1 Матеріали та методи дослідження	22
2.2 Удосконалення технології приготування піци з використанням регіональної сировини. Продуктовий розрахунок.....	25
2.3 Технологічне обладнання для приготування піци.....	27
2.4 Інжиніринг технологічного забезпечення виробництва піци.....	30
РОЗДІЛ 3. ОХОРОНА ПРАЦІ ТА БЕЗПЕКА ЖИТТЄДІЯЛЬНОСТІ У ПІЦЕРІЇ «ЧІЛІ-ПІЦЦА».....	35
3.1 Санітарно-гігієнічне забезпечення виробництва у піцерії «Чілі Піца»..	35
3.2 Заходи з охорони праці та навколишнього середовища у піцерії «Чілі Піца».....	37
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ	41
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	43
ДОДАТКИ.....	48

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. 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.
2. Головка М.П., Власенко І.Г., Головка Т.М., Семко Т.В. Гігієна та санітарія переробних підприємств. Харків: Світ Книг, 2022. 222с.
3. Головка О.М., Чорій М.В. Складові сучасних підходів до охорони праці, техніки безпеки, естетики й ергономіки устаткування в закладах ресторанного господарства. *Економіка та суспільство*. Вип. № 8. 2017. URL : https://economyandsociety.in.ua/journals/8_ukr/89.pdf (Дата звернення 03.01.2023)
4. Дробот В.І. Довідник з технології хлібопекарського виробництва. Довідник : навч. посіб. / 2-е вид., перероб. і допов. Київ, 2019. 580 с.
5. ДБН А.3.1.-3-94. Прийняття в експлуатацію закінчених будівництвом об'єктів. Основні положення. Зі змінами. Наказ Держбуду N 108 від 23.05.2000. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/v0048243-94#Text> (дата звернення 29.10.2022)
6. ДБН В 2.5-78.11.01-2003. Системи сигналізації охоронного призначення. Київ: Міністерство внутрішніх справ України, 2003. 53 с. URL: <https://www.ibud.ua/dokument/vbn-v-2-5-78-11-01-2003-sistemi-signalizatsiyu-okhoronnogo-priznachennya-807> (дата звернення 7.11.2022)
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=\(Дата%20звернення%2003.01.2023\)](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 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. Київ: Держспоживстандарт України, 2004. 56 с. URL: <https://dbn.co.ua/load/normativy/dstu/5-1-0-939> (дата звернення 25.10.2022)

9. ДСТУ 3583:2015 Сіль кухонна. Загальні технічні умови. З поправкою. [Чинний від 2017-07-01]. Вид. офіц. Київ : УкрНДНЦ, 2015. 13 с.
10. ДСТУ 46.004-99 Борошно пшеничне. Технічні умови. [Чинний від 1999-08-15]. Вид. офіц. Київ : Держспоживстандарт України, 1999. 13 с.
11. ДСТУ 4465:2005. Маргарин. [Чинний від 2007-01-01]. Вид. офіц. Київ : Держспоживстандарт України, 2006. 20 с.
12. 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.
13. ДСТУ ISO 6820:2004 Борошно пшеничне та житнє. Загальні настанови щодо розроблення хлібопекарських випробувань (ISO 6820:1985, IDT). [Чинний від 2006-04-01]. Вид. офіц. Київ : Держспоживстандарт України, 2004. 10 с.
14. Дорохович А.М., Оболкіна В.І. Продукти харчування функціонального призначення. Національний університет харчових технологій, м. Київ, Україна. URL:dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/2875/1/dvvrphfr (дата звернення 16.10.2020)
15. Євлаш В.В., Головка М.П. Гігієна та санітарія закладів ресторанного господарства: навч. посібн. для здобувачів вищої освіти. Харків: ХДУХТ, 2019. 246 с.
16. Жири які використовують у хлібопекарському виробництві. URL:<https://uk.baker-group.net/bread-and-bakery-products/technology-of-bread-and-bakery-products/2015-09-29-20-08-53-548.html> (Дата звернення 03.01.2023)
17. Іваніщева О.А. Технологічні особливості формування функціональних властивостей борошняних страв. *Менеджмент XXI століття: сучасні моделі, стратегії, технології*: збірник наукових праць VII Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції. Вінниця, 2020. Ч II. С. 704-714
18. Інноваційна практика інжинірингу: навч. посіб. для студ. спеціальності 133 Галузеве машинобудування, 131 Прикладна механіка, 101

Екологія. КПШ ім. Ігоря Сікорського / уклад. Д.Е. Сідоров. Київ: КПШ ім. Ігоря Сікорського, 2021. 82 с.

19. Італійська кухня у Вінниці. ТОП 20 – Довідка м. Вінниця: веб-сайт. URL: <https://20.ua/vn/tag/italyanskaya-kuhnya.html> (дата звернення: 15.10.2022)

20. 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.

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

22. Лецюк Л. Опорний конспект з теми: «Страви і вироби з борошна. Технологічні властивості борошна». URL: <https://naurok.com.ua/oporniy-konspekt-z-temi-stravi-i-virobi-z-boroshna-tehnologichni-vlastivosti-boroshna-183551.html#:~:tex> (Дата звернення 03.01.2023)

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

24. 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.

25. 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)

26. Методичні рекомендації з формування собівартості продукції (робіт, послуг) у промисловості: затв. Наказом Державного комітету промислової

політики України 09.07.2007 р. № 373 URL:
<https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/v0373581-07#Text> (дата звернення 2.11.2022)

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

28. Найбільш дивні начинки для піци. *Харчові технології*. Веб-сайт. URL:
<https://harch.tech/2022/02/09/den-piza/> (дата звернення: 4.01.2023)

29. Питання вмісту солі в хлібобулочних виробках. URL :
<https://lesaffre.ua/baking-center-news/pytannia-vmistu-soli-v-hlibobulochnyh-vyrobah/> (Дата звернення 03.01.2023)

30. Піца – види і приготування. *Харчі-інфо*. Веб-сайт. URL:
<https://harchi.info/blogs/san-ayt-j/pica-vydy-i-prygotuvannya> (дата звернення: 21.12.2022)

31. Піч на дровах для піци Design D120C. URL :
<https://technofood.com.ua/ua/shop/product/1883> (Дата звернення 03.01.2023)

32. Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення: Закон України від 24.02.1994 р. № 4004-ХІІ.

33. Про затвердження Державних санітарних норм та правил "Гігієнічні вимоги до води питної, призначеної для споживання людиною" (ДСанПіН 2.2.4-171-10) : наказ Міністерства охорони здоров'я України від 12.05.2010 р. № 400. *Офіційний вісник України*. 2010. № 51. С. 99.

34. Про затвердження Правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства : наказ Міністерства економіки та з питань Європейської інтеграції України від 24.07.2002 р. N 219. *Офіційний вісник України*. 2002. №34. С.274. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0680-02#Text> (Дата звернення 03.01.2023)

35. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів : Закон України від 23 грудня 1997 р. № 771/97-ВР. URL:
<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#Text> (Дата звернення 03.01.2023)

36. Сімакова О.О., Никифоров Р.П. Розробка новітніх технологій виробів з борошна із заданими властивостями: монографія. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2018. 146 с.

37. СанПіН 2.3.2.1324-03 «Гігієнічні вимоги до термінів придатності та умов зберігання харчових продуктів». URL: <http://www.govstrf.com/normadata/1/4293855/4293855459.pdf> (дата звернення 13.11.2020)

38. Страви і вироби з борошна. Конспект лекцій. URL: <https://studfile.net/preview/7101174/page:14/> (Дата звернення 03.01.2023)

39. Що таке інженерні системи. URL: <https://polemika.com.ua/raznoe/2019/11/18/23644/> (Дата звернення 03.01.2023)

40. Олійник Р.С. Аналіз асортименту та технологій приготування піци, удосконалення рецептури. *Вісник студентського наукового товариства «ВАТРА» Вінницького торговельно-економічного інституту ДТЕУ*. Вінниця: Редакційно-видавничий відділ ВТЕІ ДТЕУ, 2023. Вип.155. С.272-281