

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 СТРАВ З КУРЯТИНИ З
ВИКОРИСТАННЯМ НЕТРАДИЦІЙНОЇ СИРОВИНИ»**

(за матеріалами ресторану «Brewmen»)

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

Сабатович
Вікторії
Миколаївни

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 ВИРОБНИЦТВА СТРАВ З КУРЯТИНИ.....	5
1.1 Фізико-хімічний склад і технологічні властивості сировини для приготування страв з курятини.....	5
1.2 Вимоги до сировини для виробництва страв з курятини.....	9
1.3 Аналіз технологій та технологічні особливості виробництва страв з курятини у ресторані «Brewmen».....	12
РОЗДІЛ 2. ОБҐРУНТУВАННЯ ТА УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА СТРАВ З КУРЯТИНИ З ВИКОРИСТАННЯМ НЕТРАДИЦІОНОЇ СИРОВИНИ.....	19
2.1 Матеріали та методи дослідження.....	19
2.2 Удосконалення технології виробництва страв з курятини з використанням нетрадиційної сировини. Продуктовий розрахунок.....	21
2.3 Технологічне обладнання для виробництва страв з курятини з використанням нетрадиційної сировини.....	25
2.4 Інжиніринг технологічного забезпечення виробництва.....	26
РОЗДІЛ 3. ОХОРОНА ПРАЦІ ТА БЕЗПЕКА ЖИТТЄДІЯЛЬНОСТІ.....	30
3.1 Санітарно-гігієнічне забезпечення виробництва страв з курятини у ресторані «Brewmen».....	30
3.2 Заходи з охорони праці та навколишнього середовища.....	33
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ.....	39
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	41
ДОДАТКИ.....	46

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Архіпов В.В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані: навч. посіб. 3-тє вид. Київ: Центр учбової літератури, 2016. 382 с.
2. Берник І.М., Фаріонік Т.В., Н.В. Новгородська. Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів тваринного і рослинного походження. Навчальний посібник. Вінниця. Видавничий центр ВНАУ, 2020. 232 с.
3. Бомба М. Я., Майкова С. В., Ромашко С. В., Шемедюк Н. П. Особливості застосування біологічно цінної рослинної сировини Сколівщини у виготовленні страв галицької кухні. *Науковий вісник ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького. Серія: Харчові технології*, 2021, т 23, № 96. С. 82 – 87.
4. Гарна С.В., Владимірова І.М. Сучасна фітотерапія. Навчальний посібник. Харків, 2016. 314 с.
5. Голінько В.І. Основи охорони праці: підручник. 2-ге вид. Донецьк : НГУ, 2016. 271 с.
6. ДСТУ 4143:2013. М'ясо птиці. Загальні технічні умови: [Чинний від 2014-07-01]. Вид. офіц. Київ : Мінекономрозвитку України, 2013. 28 с.
7. ДСТУ 4161-2003 Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги : [Чинний від 2003-07-01]. Вид. офіц. Київ : Держспоживстандарт України, 2003. 18 с.
8. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. (34057) : [Чинний від 2004-07-01]. Вид. офіц. Київ : Держспоживстандарт України, 2004. 18 с.
9. ДСТУ 4823.2:2007 Продукти м'ясні. Органолептична оцінка показників якості. Частина 2. Загальні вимоги. З поправкою : [Чинний від 2009-01-01]. Вид. офіц. Київ : Держспоживстандарт України, 2008. 18 с.
10. ДСН 3.3.6.042-99. Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень. Постанова Міністерства охорони здоров'я України від 01.12.1999

p. 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))

11. Законодавство України про охорону праці (у трьох томах). Київ : УкрНДНЦ, 2007. 320 с.

12. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів: Для підприємств громад. харчування всіх форм власності / О.В.Шалимінов та ін. Київ: А.С.К., 2000. 848 с.

13. Влащенко Н. М. Інноваційні технології у ресторанному, готельному господарстві та туризмі : навч. посібник. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2018. 373 с.

14. Головка М.П., Власенко І.Г., Головка Т.М., Семко Т.В. Гігієна та санітарія переробних підприємств. Харків: Світ Книг, 2022. 222с.

15. Кулінка Ю.С. Технологія м'ясних січених страв для студентського харчування. *Молодий вчений*, 2016. № 12, с. 46–50.

16. Літвінова І.О., Хлизова Н.І. Використання борошна із насіння амаранту в технології м'ясних січених напівфабрикатів. *Topical issues of the development of modern science : the 7th International scientific and practical conference (March 11–13, 2020, Sofia)*, 2020. 5 ВВК 91, с. 296–203.

17. Маслійчук О.Б., Паска М.З. М'ясні посічені напівфабрикати з використанням натурального білкового збагачувача. *Оздоровчі харчові продукти та дієтичні добавки: технології, якість та безпека* : матеріали Міжнародної науково-практичної конференції (25-26 травня 2017 р., м. Київ). 2017. С. 30–32.

18. Майкова С.В., Бомба М.Я. Використання нетрадиційної сировини для приготування фаршів. *Харчові добавки. Харчування здорової та хворої людини*: матеріали міжнародної наук.-практ. інтернет-конф. Прага: Oktan Print s.r.o., 2020, С 174–176.

19. 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.

20. Майкова С.В., Вівчарук О.М., Бомба М.Я. Перспективи виготовлення страв із профілактичними властивостями введенням нетрадиційної сировини. *Інновації та технології в сфері послуг і харчування*. 2021. № 1-2. С. 66-75.

21. Новікова О.В., Льовшина Л.Д., Михайлов В.М. Технологія приготування їжі: Українська кухня: Навчальний посібник. 2-ге видання, випр. та доповн. Харків. Світ книг. 2019. С. 679.

22. Основи професійної безпеки та здоров'я людини : підручник / під заг. ред. проф. Березуцького В.В. Харків : НТУ "ХП", 2018. 553 с.

23. Павлоцька Л.Ф., Дуденко Н.В., Левітін Є.Я. Біологічна хімія. Підручник. Суми: Університетська книга, 2019. 513 с.

24. Паска М.З. Маслійчук О.Б. Мінеральний склад м'ясних посічених напівфабрикатів з додаванням люпинового борошна та дивосилу. *Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького*, 2016. № 18 /1 (65), 4, с. 102–107.

25. Пересічний М., Федорова Д., Кандалей О. Функціональне харчування: теорія та практика. *Вісник КНТЕУ*, 2015. № 2, с. 96–104.

26. Позняк О. Аборигенні дикорослі рослини: знайомство, використання, вирощування. *Овощи и фрукты*. 07.09.2020. URL: <https://www.pro-of.com.ua/aborigenni-dikorosliroslini-znajomstvo-vikoristannya-viroshhuvannya/> (дата звернення: 05.11.2022).

27. Правила роботи закладів (підприємств) громадського харчування : наказ Міністерства економіки з питань Європейської інтеграції України від 27.07.2002 р. №219. Дата оновлення: 02.10.2020. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0680-02> (дата звернення: 15.12.2022).

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

29. Ряполова І.О. Експертиза м'ясних кулінарних страв дієтичного спрямування за показниками якості. *Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки*, 2022. (1), С. 125-134.

30. Сабатович В.М. Аналіз можливостей удосконалення кулінарної продукції з курятини з використанням нетрадиційної сировини. *Вісник студентського наукового товариства «ВАТРА» Вінницького торговельно-економічного інституту ДТЕУ*. Вінниця: Редакційно-видавничий відділ ВТЕІ ДТЕУ, 2023. Вип.155. С. 354-361.

31. Семко Т.В., Іваніщева О.А. Вимоги ЄС щодо безпечності харчових продуктів та особливості впровадження систем НАССР у м'ясній промисловості України. *Продовольчі ресурси: зб. наук. пр.* 2018. №11. С. 155-165.

32. Семко Т.В., Іваніщева О.А. Харчова алергія *Іновації 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

33. Стеценко Н., Мошенська Л. Використання нетрадиційної сировини при виробництві м'ясних продуктів для харчування військовослужбовців. *Оздоровчі харчові продукти та дієтичні добавки: технології, якість та безпека* : матеріали Міжнародної науково-практичної конференції (12–13 травня 2016 р., м. Київ) с. 66–68.

34. Смирнитська М.Б., Тріщ Р.М. Охорона праці в галузі. Ресторанне господарство і торгівля. Харків: Світ книги, 2019. 362 с.

35. Технологія продукції ресторанного господарства. Підручник / А. Д. Салавеліс, С. Л. Колесніченко, Ю. О. Козонова, С. О. Поплавська. Одеса : Освіта України, 2017. 312 с.

36. Технологія продукції ресторанного господарства. Лабораторний практикум / В.В. Власенко, Т.В. Семко, В.М. Криворук, О.А. Іваніщева. Вінниця: Видавничо-редакційний відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2018. 248 с.

37. Ткач В.В. Технологія приготування їжі: Практикум. Київ: «Цент навчальної літератури» 2017. С. 456.

38. Черевко О. І. Інноваційні технології харчової продукції функціонального призначення: монографія. Частина 1. Харків. ХДУХТ. 2017. 940 с.

39. Jayasena D. D., Ahn D. U., Nam K. C. Factors affecting cooked chicken meat flavour: a review. *World's Poultry Science Journal*. 2013. Vol. 69, is. 3. P. 515–526.

40. Jayasena D. D., Ahn D. U., Nam K. C. Flavour Chemistry of Chicken Meat: A Review. *Asian Australasian Journal of Animal Sciences*. 2013. Vol. 26, № 5. P. 732–742.

