

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
СМАЖЕНИХ СТРАВ ІЗ М'ЯСА»**

(на матеріалах ресторану «Т-Bone»)

Здобувача вищої освіти
2 курсу, групи ХТ-21 зс,
спеціальності 181 «Харчові
технології»
освітньої програми «Харчові
технології»

Яківчук
Вікторії
Сергіївни

Науковий керівник
старший викладач

Іваніщева
Ольга
Анатоліївна

Науковий консультант
кандидат технічних наук

Крижак
Лілія
Миколаївна

Гарант освітньо-професійної
програми
кандидат технічних наук

Крижак
Лілія
Миколаївна

ЗМІСТ

ВСТУП	3
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ПРИГОТУВАННЯ СМАЖЕНИХ СТРАВ ІЗ М'ЯСА.....	5
1.1 Фізико-хімічний склад і технологічні властивості сировини для приготування смажених страв із м'яса.....	5
1.2 Вимоги до сировини для приготування смажених страв із м'яса	11
1.3 Аналіз технологічних особливостей приготування смажених страв із м'яса у ресторані «Т-Bone».....	18
РОЗДІЛ 2. УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ПРИГОТУВАННЯ СМАЖЕНИХ СТРАВ ІЗ М'ЯСА	22
2.1 Матеріали та методи дослідження	22
2.2 Удосконалення технології приготування смажених страв із м'яса. Продуктовий розрахунок.....	26
2.3 Технологічне обладнання для приготування із м'яса.....	30
2.4 Інжиніринг технологічного забезпечення приготування смажених страв із м'яса	34
РОЗДІЛ 3. ОХОРОНА ПРАЦІ ТА БЕЗПЕКА ЖИТТЄДІЯЛЬНОСТІ У РЕСТОРАНІ «Т-BONE».....	37
3.1 Санітарно-гігієнічне забезпечення виробництва ресторану «Т-Bone».....	37
3.2 Заходи з охорони праці та навколишнього середовища.....	41
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ.....	46
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	48
ДОДАТКИ.....	52

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Архіпов В.В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані; Навчальний посібник. Київ: Фірма «ОЙКОС», Центр навчальної літератури, 2018. 382 с.
2. Власенко В.В., Семко Т.В., Криворук В.М., Іваніщева О.А. Технологія продукції ресторанного господарства (лабораторний практикум) : підручник. Електронні дані. Вінниця : Видавничо-редакційний відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2018. URL: http://10.0.2.150/docs/Pidruchnyky/2018/Tekhnolohiia_produktsii_restorannoho_hospodarstva.pdf.
3. Бондар А. О. Гігієна та санітарія харчових виробництв. URL: http://dspace.mnau.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/7930/1/Hihiena%20ta%20sanitariia_laborator.%20zavd.pdf (Дата звернення: 21.03.2023).
4. Головка М.П. Гігієна та санітарія переробних підприємств. 2022. URL: <https://repo.btu.kharkov.ua/handle/123456789/8360> (Дата звернення: 13.05.2023).
5. Гольденбайн І. І.; Прокоф'єва Н. І. Розробка обладнання лінії міні-цеху з виробництва ковбасних виробів. URL: https://repo.btu.kharkov.ua/bitstream/123456789/26815/1/Aktualni_problemy_rozvytku_2011_1_346.pdf (Дата звернення: 23.04.2023).
6. ДБН В.2.2-25:2009. Державні будівельні норми України. Будинки і споруди. Підприємства харчування. (заклади ресторанного господарства). Київ: Мінрегіонбуд України, 2010. 85 с. URL: <https://www.minregion.gov.ua/wp-content/uploads/2017/12/71.1.-DBN-V.2.2-252009.-Budinki-i-sporudi.-Pidpriyemstva.pdf> (дата звернення 5.05.2023).
7. ДБН В.2.2-9-99. Громадські будинки і споруди. Основні положення. Київ: Мінрегіонбуд України, 2010. 69 с. URL:

<https://www.minregion.gov.ua/wp-content/uploads/2017/12/58.1.-DBN-V.2.2-9-2009.-Budinki-i-sporudi.-romadski-bu.pdf> (дата звернення 24.04.2023).

8. ДБН В.1.1-7-2002. Захист від пожежі. Пожежна безпека об'єктів будівництва. Київ: Держбуд України, 2003. 42 с. URL: https://uscc.ua/uploads/page/images/normativnyye%20dokumenty/dbn/dbn_v_1_1_7_2002_pozharnaya_bezopasnost_obektov_stroitelstva_ukr.pdf (дата звернення 7.04.2023).

9. ДБН В.1.1-7:2016. Пожежна безпека об'єктів будівництва. Загальні вимоги. Київ: Міністерство регіонального розвитку, будівництва та житлово-комунального господарства України, 2017. 39 с. URL: <http://kbu.org.ua/assets/app/documents/dbn2/32.1.%20ДБН%20В.1.1-7~2016.%20Пожежна%20безпека%20об'єктів%20будівни.pdf> (дата звернення 7.05.2023).

10. Державний реєстр міжгалузевих і галузевих нормативних актів про охорону праці (Реєстр ДНАОП). Держнагляд охорони праці України. Київ : Основа, 2005. 223 с.

11. 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 25.05.2023).

12. ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни та визначення. (40988) Київ: Держстандарт України, 2000. 49 с. URL: https://dnaor.com/html/41944/doc-гост_30523-97 (дата звернення 25.04.2023).

13. ДСТУ 3143:2013 М'ясо птиці. Загальні технічні умови. URL: http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page?id_doc=81578 (Дата звернення: 02.04.2023).

14. ДСТУ 4286:2004 Крохмаль картопляний. Технічні умови. З поправкою. URL: http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page?id_doc=79656 (Дата звернення: 03.04.2023).

15. ДСТУ 6030:2008 М'ясо. Яловичина та телятина в тушах, півтушах і четвертинах. Технічні умови. URL: http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page?id_doc=72431 (Дата звернення: 02.04.2023).
16. ДСТУ 7158:2010 М'ясо. Свинина в тушах і півтушах. Технічні умови. URL: http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page?id_doc=89370; (Дата звернення: 04.04.2023).
17. Коркач Г., Котузаки О., Нікітчина Т., Шуцько Г. Технологічні інновації в ресторанному бізнесі для забезпечення конкурентоспроможності закладу. Економіка харчової промисловості. 2021. Т.13, № 4. С. 69–74. URL: <https://journals.ontu.edu.ua/index.php/fie/article/view/2194/2383>.
18. Лисюк Т., Терещук О., Пасічник М. Інноваційні технології у готельно-ресторанному господарстві. Економіка та суспільство. 2022. № 40. URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/1450/1395>.
19. Мазаракі А.А. та ін Технологія продуктів харчування функціонального призначення монографія. 2-ге вид., переробл. та допов. Київ, 2020. 1116 с.
20. Масюк Ю. О., Мандюк Н. Л., Білоус С. В. Нові форми організації ресторанного сервісу в світі та в Україні: комунікаційні особливості. Інфраструктура ринку. 2020. № Вип. 45. С. 128–135. URL: http://www.market-infr.od.ua/journals/2020/45_2020_ukr/23.pdf.
21. Мостова Л.М., Новікова О.В., Ракленко І.М. Організація обслуговування в ресторанному господарстві: підручник. Харків : Світ Книг, 2019. 657 с.
22. 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: 15.05.2023).
23. Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства: навч. посіб. / Новікова О. В.,

Радченко Л. О., Вініченко К. П., Льовшина Л. Д., Павоваров П. П., Чубар Л. І. Харків : Світ Книг, 2019. 411 с.

24. Павлова С. Управління якістю послуг ресторану через механізми впровадження внутрішніх стандартів обслуговування. Економіка та суспільство. 2021. № 34. URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/988/946>.

25. Постова В. В. Особливості розвитку нових форматів закладів ресторанного господарства в Україні. Інфраструктура ринку. 2022. № Вип. 65. С. 98–103. URL: http://www.market-infr.od.ua/journals/2022/65_2022/19.pdf.

26. Постова В. В. Оцінка ефективності інноваційної діяльності підприємств ресторанного бізнесу. Економіка та суспільство. 2021. № 24. URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/192/184>.

27. Пересічний М.І. Технологія продуктів харчування функціонального призначення: монографія. Київ: КНТЕУ, 2019. 718 с.

28. Правила охорони праці для підприємств громадського харчування, затверджені наказом Держнагляду охорони праці України від 25.06.96, №107.

29. Процеси і апарати харчових виробництв. Курсове проектування: Навч. Посіб. / За ред. І. Ф. Малєжика. Київ: НУХТ, 2021. 543 с.

30. Пешук Л.В. Удосконалення технології варених ковбас з кістковою пастою. URL: <https://mydisser.com/dfiles/50607217.doc> (Дата звернення: 08.04.2023).

31. 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/z1321-12Text> (дата звернення: 19.05.2023) .

32. 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: 19.04.2023).

33. 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 (дата звернення: 18.05.2023).

34. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів : Закон України № 771/97-ВР ; станом на 16.01.2020
Рябенька М. О. Перспективи розвитку нових форматів закладів ресторанного господарства. Економіка та суспільство. 2021. № 24. URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/241/229>.

35. Сімакова О.О. Фізіологія, гігієна та санітарія. URL: <http://elibrary.donnuet.edu.ua/2190/> (Дата звернення: 14.05.2023).

36. Технологія продукції ресторанного господарства : навч.-наоч. посіб./ Доценко В. Ф., Кочерга В. І., Губеня В. О., Кирпиченкова О. М., Іщенко Т. І., Шаран Л. О., Цирульнікова В. В., Коваль О. В., Шилдовська О. Б., Бортнічук О. В., Люлька О. М. Київ : Кондор, 2019. 292 с.

37. Філатова В.Л. Технологія переробки продукції тваринництва з основами виробничої санітарії. URL: http://filatova.zzz.com.ua/wp-content/uploads/2018/04/zao_pererob.pdf (Дата звернення: 03.05.2023).

38. Акран, І. Р. Trends in sausage production. African Journal of Food Science and Technology, 2017, 8.5: 081-084.

39. Dos Santos Cruxen, Claudio Eduardo, et al. Development of fermented sausage produced with mutton and native starter cultures. Lwt, 2018, 95: 23-31;

40. Leroy, F., Verluyten, F., De Vyst, L. Functional meat starter cultures for improved sausage fermentation. International journal of food microbiology, 2020, 106.3: 270-285.