

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
ОБ'ЄДНАННЯ УКРХЛІБПРОМ
АСОЦІАЦІЯ УКРКОНДПРОМ
ASSO INTERNATIONAL

МАТЕРІАЛИ

Міжнародної спеціалізованої
науково-практичної конференції
«Інноваційні технології у
хлібопекарському виробництві»

та

Міжнародної спеціалізованої
науково-практичної конференції
«Здобутки та перспективи розвитку
кондитерської галузі»

Київ 2020



МАТЕРІАЛИ

**IV МІЖНАРОДНОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ
КОНФЕРЕНЦІЇ**

**ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ У
ХЛІБОПЕКАРСЬКОМУ ВИРОБНИЦТВІ**

17 листопада 2020 р.

ТА

**VII МІЖНАРОДНОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ
КОНФЕРЕНЦІЇ**

**ЗДОБУТКИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ
РОЗВИТКУ КОНДИТЕРСЬКОЇ ГАЛУЗІ**

24 листопада 2020 р.

Київ -2020



MATERIALS OF

4th INTERNATIONAL SCIENTIFIC-PRACTICAL CONFERENCE

INNOVATIVE TECHNOLOGIES IN BAKERY PRODUCTION

November 17, 2020

AND

7th INTERNATIONAL SCIENTIFIC-PRACTICAL CONFERENCE

ACHIEVEMENTS AND PROSPECTS FOR THE DEVELOPMENT OF THE CONFECTIONERY INDUSTRY

November 24, 2020

Kyiv -2020

УДК 664.6

ББК 36.86

Матеріали міжнародних науково-практичних конференцій «Інноваційні технології у хлібопекарському виробництві» та «Здобутки та перспективи розвитку кондитерської галузі». – К.: НУХТ, 2020. – 161 с.

ISBN

Збірник включає в себе матеріали доповідей учасників міжнародних науково-практичних конференцій «Інноваційні технології у хлібопекарському виробництві», яка відбулася 17 листопада 2020 року та «Здобутки та перспективи розвитку кондитерської галузі», яка відбулися 24 листопада 2020 року в м. Києві. Матеріали присвячено вирішенню актуальних питань хлібопекарської та кондитерської галузей, зокрема шляхам покращення якості хлібобулочних та кондитерських виробів, проблемам розширення асортименту, в тому числі і створенню нових виробів спеціального призначення.

Збірник призначений для фахівців хлібопекарської та кондитерської галузі, інженерно-технічних працівників, потенційних інвесторів, викладачів вищої школи, студентів і аспірантів вищих навчальних закладів та всіх, хто цікавиться актуальними проблемами хлібопекарської і кондитерської галузі.

УДК 664.6

ББК 36.84

Видається в авторській редакції

© НУХТ, 2020



VII МІЖНАРОДНА НАУКОВО-ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ

ЗДОБУТКИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ КОНДИТЕРСЬКОЇ ГАЛУЗІ

24 листопада 2020 р.

Національний університет харчових технологій
Київ, Україна



7th INTERNATIONAL SCIENTIFIC-PRACTICAL CONFERENCE

ACHIEVEMENTS AND PROSPECTS FOR THE DEVELOPMENT OF THE CONFECTIONERY INDUSTRY

November 24, 2020

**NATIONAL UNIVERSITY OF FOOD TECHNOLOGIES
Kyiv, Ukraine**

18. *Мирошник Ю.А., Доценко В.Ф.* Збереження свіжості бісквітних напівфабрикатів, що збагачені рослинними порошками 120
19. *Члени студентського наукового гуртка кафедри технології хлібопекарських і кондитерських виробів: Михальська Л., Дуборезов О., Шкраба О., Попович В., Маркус Я., Павлова В., Павлюк Ю., Гороб'як О., Корочкін Д. керівник гуртка – Дорохович В.В.* Застосування насіння чіа для збагачення здобного печива 121
20. *Олексієнко Н.В.* Європейські вимоги щодо маркування харчової продукції в Україні 123
21. *Онофрійчук О.С., Грицайова А.О., Кохан О.О.* Шляхи зниження калорійності та глікемічності помадних цукерок 126
22. *Пушка О.С.* Перспективи використання ямсу в технології кулінарних та кондитерських виробів 129
23. *Савенко А.А., Шунько А.С.* Сучасні тенденції оформлення кондитерських виробів у ресторанному господарстві 130
24. *Силагадзе М.А., Карчава М.С., Борулава И.О., Пхакадзе Г.Н.* Использование минеральных вод и целебных растений Грузии в диабетическом питании 132
25. *Сирохман І.В.* Напрями поліпшення якості кондитерських виробів 136
26. *Толстих В.Ю., Гордієнко Л.В., Аветісян К.В.* Структурно-реологічні властивості мас нуги з протеїнами рослинного походження 137
27. *Тюрікова І. С., Крайнова В.В.* Розроблення технології жувальних цукерок підвищеної біологічної цінності 139
28. *Фіщук А.В., Лавренюк А.М., Кохан О.О.* Розробка бісквітного напівфабрикату зниженої калорійності та подовженого терміну зберігання 141
29. *Чугаєва Н. Ю.* Роль кондитерської продукції у вирішенні проблем психологічного характеру 142
30. *Шидакова-Каменюка О.Г., Самохвалова О.В., Шкляєв О.М.* Перспективи використання насіння чіа (*Salvia hispanica* L.) в технології кондитерських виробів 143
31. *Миколенко С.Ю., Жигунов Д.О., Руденко Т.В.* Перспективи використання різних видів амарантового борошна у хлібопекарському виробництві 146
32. *Кравченко М. Ф., Романовська О. Л.* Сучасні технології виробництва бісквітних виробів 148
33. *Єйрушевич А.О., Лебеденко Т.Є., Новічкова Т.П., Шунько Г.С., Левтринська Ю.О.* Сучасні проблеми готельно-ресторанного бізнесу 150
34. *Красна Н.І., Кучма О.С., Шунько Г. С., Новічкова Т. П., Левтринська Ю.О.* Особливості проектування кондитерського цеху на підприємстві ресторанного господарства з використанням сучасних інноваційних технологій 152
35. *Манц М.В., Новічкова Т.П., Шунько Г.С., Левтринська Ю.О.* Основні тенденції розвитку хлібопекарської промисловості України 156
36. *Позекун В.В., Новічкова Т.П., Шунько Г.С., Левтринська Ю.О.* Кваліфікаційна підготовка спеціалістів для вдалого розвитку кондитерської галузі 159

Особливості проектування кондитерського цеху на підприємстві ресторанного господарства з використанням сучасних інноваційних технологій

Красна Н.І., Кучма О.С., Шунько Г. С., Новічкова Т. П., Левтринська Ю.О.
Одеська національна академія харчових технологій

Ринок ресторанного господарства України характеризується нестабільністю та динамічністю через значну залежність від макроекономічних факторів. У зв'язку з політичною, економічною, соціальною ситуацією в Україні протягом 2019-2020 року значна кількість ресторанів та закладів громадського харчування були вимушені припинити свою діяльність через відсутність попиту та нерентабельності діяльності.

Відповідно до проведених досліджень, сьогодні український споживач обирає невеликі, затишні заклади із сімейною атмосферою та середньою ціною політикою. Саме тому, перспективним напрямом діяльності на ринку ресторанного господарства України виявились тематичні та спеціалізовані заклади - ресторани і кафе, зокрема кафе-кондитерські та ресторани з послугою доставки готової кулінарної продукції.

В кожному закладі ресторанного господарства відповідно до технологічного процесу випуску продукції, організовуються виробничі підрозділи, що формують його інфраструктуру, тобто склад його виробничих підрозділів (цехів), форми їх побудови, розміщення, зв'язків. Одним з таких підрозділів закладу ресторанного господарства є кондитерський цех, який входить до складу виробничих цехів підприємства, в якому проводять виготовлення кондитерських виробів та напівфабрикатів.

Метою роботи є теоретичний аналіз особливостей функціонування підприємства, а також впровадження кондитерського цеху на підприємстві ресторанного господарства.

Приміщення підприємства ресторанного господарства в цілому поділяються на складські приміщення для зберігання сировини і напівфабрикатів, виробничі, як забезпечують приготування страв (цех доготовки напівфабрикатів та гарячий і холодний цехи), а також кондитерський цех для приготування кондитерських виробів у широкому асортименті, які реалізуються як в торговому залі підприємства, так і для інших закладів харчування і торгівлі. Також до складу приміщень входить група приміщень для споживачів, адміністративно-побутові та технічні приміщення [1].

Основним принципом організації виробництва у кондитерському цеху є виділення процесу приготування окремих видів тіста у самостійні технологічні лінії, виготовлення з тіста напівфабрикатів і готових виробів.

Залежно від асортименту виробів і обсягу виробництва кондитерські цехи мають відповідні виробничі приміщення і оснащуються необхідним обладнанням та інвентарем.

У кондитерських цехах великої потужності передбачаються такі приміщення:

- комора для добового зберігання продуктів;
- приміщення для просіювання борошна;
- для приготування і розбирання тіста;
- для приготування начинок;
- для випікання кондитерських виробів;
- для приготування оздоблюючих напівфабрикатів тощо.

Для вдосконалення роботи кондитерського цеху підприємства ресторанного господарства передбачений ряд сучасних та інноваційних методів, найбільш ефективними серед них є такі:

1. Створення окремого кондитерського цеху на підприємстві ресторанного господарства, яке буде включати реалізацію кондитерських страв як у закладі, так і безпосередньо на виніс.

2. Оновлення меню: впровадження широкого асортименту кондитерських страв в основне меню закладу, та створення окремого кондитерського меню, яке поєднує у собі великий спектр кондитерських страв. При приготуванні страв буде використано місцеву сировину – свіжу, вирощену у фермерських господарствах.

3. Використання свіжих та натуральних сезонних продуктів регіону - фрукти, овочі в широкому асортименті, будуть представлені у меню як в свіжому вигляді, так і у складі багатьох готових страв.

4. Впровадження у виробництві страв інноваційних процесів обробки продуктів, способу подачі та приготування страв. Використання технологічної обробки - випікання, обробка парою, фламбування, забезпечить максимальне збереження корисних властивостей і формування унікальних сенсорних характеристик, і буде задовольняти потреби гостей, які дотримуються спеціалізованих дієт або правильного харчування, а також буде корисна для дітей.

5. Використання сучасних методів кондитерського виробництва, а саме розробка нових виробів з метою вдосконалення структури асортименту, економії окремих видів сировини, створення кондитерських виробів дитячого та дієтичного меню, виготовлення виробів з більш тривалим терміном зберігання.

При розробці рецептур кондитерських виробів в основному використовується сировина рослинного походження як джерело білкових і мінеральних речовин, вітамінів, жирів, а також легкозасвоюваних і незасвоюваних вуглеводів. В одних випадках застосовують природну сировину, в інших - збагачують спеціальними однокомпонентними і багатокомпонентними добавками. Серед функціональних харчових інгредієнтів велика роль належить харчовим волокнам, які мають важливе фізіологічне значення. Як стабілізатор в кондитерському виробництві в поєднанні з камедями використовують пектин [2]. На їх основі розроблені корисні дієтичні продукти - низькокалорійний джем і пудинг.

6. При проектуванні підприємства ресторанного господарства, в складі якого функціонує кондитерський цех, здійснюється цілий ряд технологічних розрахунків: розробляється виробнича програма; здійснюються розрахунки витрат продуктів, чисельності виробничих робітників, всіх видів устаткування. Технологічні розрахунки закінчуються визначенням площ окремих приміщень, що входять до складу підприємства.

Розробка виробничої програми кондитерського цеху здійснюється в наступному порядку: визначають кількість споживачів, загальна кількість страв і кількість страв за групами в асортименті [3].

7. Раціоналізація зв'язків між приміщеннями кондитерського цеху згідно з ходом технологічного процесу. Площі приміщень визначаються розрахунковим шляхом під час проектування, а ми пропонуємо організувати роботу кондитерського цеху на існуючих площах цеху згідно з вимогами організації виробництва на підприємствах ресторанного господарств. Обов'язково при проектуванні необхідно влаштувати мийну внутрішньоцехового посуду і інвентарю, мийну оборотної тари та мийну яєць.

8. Наукова організація праці в кондитерському цеху підприємства ресторанного господарства, як і в інших галузях повинна вирішити три основні завдання: економічну, психофізіологічну і соціальну [4].

Рішення економічної задачі передбачає найбільш повне використання техніки, матеріалів, сировини, забезпечує підвищення ефективності виробництва і праці. Рішення психофізичного завдання передбачає створення на підприємстві сприятливих умов праці, що сприяють здоров'ю працівників, зниження стомлюваності і підвищенню працездатності.

Наукова організація праці включає наступні основні напрямки:

- розробка та впровадження раціональних форм і розподілу, кооперації праці;
- вдосконалення організації та обслуговування робочих місць;
- впровадження передових прийомів і методів праці;
- поліпшення умов праці;
- підготовка та підвищення кваліфікації кадрів;
- раціоналізація режимів праці та відпочинку;
- зміцнення дисципліни праці.

В результаті реалізації даних методів підвищиться ефективність діяльності, що буде сприяти подальшому успішному розвитку в сфері даного бізнесу. Так само слід розширювати асортимент страв, покращувати якість обслуговування, що призведе до залучення нових клієнтів. Завдяки додатковому стимулюванню співробітників підвищиться якість обслуговування та прагнення до досягнення більш високих якісних і кількісних показників.

Отже, за умовою впровадження запропонованих заходів при проектуванні кондитерського цеху значно підвищиться попит на кондитерські вироби, що вплине на кінцевий результат його роботи, дозволить збільшити товарооборот та прибуток підприємства в цілому.

Список використаної літератури:

1. Архіпов В.В., Іванникова Т.В., Архіпова А.В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані: Навчальний посібник - К.: Фірма «ІНКОС», Центр навчальної літератури, 2007. – 382 с.
2. Технологія продуктів харчування функціонального призначення: монографія/ М.І. Пересічний, М.Ф. Кравченко, Д.В. Федорова та ін./за ред. М.І. Пересічного – К. : Київ. над. торг.-екон ун-т, 2008. – с. 315
3. Організація обслуговування зосереджених контингентів споживачів у ЗРГ: [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://sites.google.com/site/restoranne3g/>
4. Сучасні методи управління персоналом на підприємствах готельного господарства: [Електронний ресурс] – Режим доступу: http://tourlib.net/statti_ukr/bulgakova.htm

Науково-практичне видання

**Матеріали міжнародних науково-практичних
конференцій**

«Інноваційні технології у хлібопекарському виробництві»

17 листопада 2020 року

та

«Здобутки та перспективи розвитку кондитерської галузі»

24 листопада 2020 року

Київ