

ЗАТВЕРДЖЕНО
Наказ Вищого навчального закладу Укоопспілки
«Полтавський університет економіки і торгівлі»
18 липня 2019 року № 88-Н

Форма № П-4.04.

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСІЛКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»**
Навчально-науковий інститут
харчових технологій, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу
Форма навчання заочна
Кафедра технологій харчових виробництв і ресторанного господарства

Допускається до захисту

Завідувач кафедри _____ Г.П. Хомич
(підпис) (ініціали та прізвище)
« ____ » _____ 2021 р.

ДИПЛОМНИЙ ПРОЕКТ

на тему

Ресторан на 74 місця в місті Білгород-Дністровський Одеської області

Спеціальність 181 «Харчові технології»

освітня програма «Харчові технології та інженерія»
(шифр, назва)

ступеня бакалавр

Виконавець Мінчева Крістіна Валентинівна
(прізвище, ім'я, по батькові)

Керівник _____
(підпис, дата)
к.т.н., доцент Шелудько Вікторія Миколаївна
(науковий ступінь, вчене звання, прізвище, ім'я, по батькові)

Рецензент _____
(підпис, дата)
Гайворонська Зоя Миколаївна
(прізвище, ім'я, по батькові)

ПОЛТАВА 2021

РОЗДІЛ 1 ТЕХНОЛОГІЧНИЙ

1.1 Теоретичне обґрунтування проблеми, що розглядається

1.1.1 Асортимент і харчова цінність борошняних кондитерських виробів в Україні

Диференціація соціально-економічних рівнів життя міського та сільського населення рекреаційного району загрожує впливом молодого працездатного сільського населення до міст, що веде до занепаду сільських населених пунктів. Цей чинник впливає на ЗРГ, розвиток яких істотно відрізняється у сільській та міській місцевостях. у міській місцевості рівень забезпеченості ЗРГ вищий, ніж у сільській. Аналіз статистичних даних свідчить про деформовану структуру роз-міщення закладів ГРГ, наприклад: ресторани та готелі найбільш зосереджені у містах, у селах – кафе, бари, їдальні, туристичні бази.

Борошно та солодка їжа майже не стимулюють секрецію шлункового соку та жовчі, жирна - повільне травлення, отже, розлади травлення. С. На думку Шелтона, згідно з правилами поєднання їжі, не потрібно змішувати крохмальні продукти з цукром, що не дозволяє крохмалю повністю засвоюватися, оскільки фталейн (фермент слини, що розкладається слиною) не виділяється в солодкій формі. Харчові кондитерські вироби підходять майже не для всіх видів їжі, тому рекомендується уникати десертів. Якщо ви хочете з'їсти шматочок солодкого пирога, вам слід з'їсти його з великою кількістю овочевого салату і нічим більше, а потім пропустити наступний прийом їжі [1].

Відомо, що здоров'я людини залежить від стану мікрофлори кишечника. Дія цукру на мікробіом кишечника велике у напрямку росту грибків (кандидоз), паразити (глисти) також прилипають до глюкози. Цукор стимулює ріст Candida, який населяє слизову кишечника та інші порожнисті органи, стаючи провідною причиною дисбактеріозу. Постійна присутність цих «мешканців» в організмі

людини призводить до хронічної втоми, ослаблення імунітету та легкого «розв'язання» вірусів.

Деякі дослідження американських лікарів показали, що ракові клітини споживають у 18 разів більше цукру, ніж зазвичай

Надмірне споживання вуглеводів (глюкози, фруктози тощо) призводить до порушення обміну речовин (метаболічний синдром) та пов'язаного з цим діабету, ожиріння, серцевих захворювань, карієсу. Тому особливо цікаво створювати нові типи продуктів, збагачених та функціональних цілей шляхом повної або часткової заміни їх природними заміниками цукру.

Дослідження ГРГ Дубенського рекреаційного району мало на меті показати те-риторіальні відмінності у розміщенні та рівні розвитку ГРГ району. Використання різних методик дослідження ГРГ дало можливість виявити території з різною концентрацією та рівнем розвитку ГРГ. Найкращими показниками розвитку ГРГ характеризуються Демидівський адміністративний район та м. Дубно, найгіршими – Млинівський адміністративний район. Досліджено, що у 2019 р. на території Дубенського рекреаційного району функціонувало 243 заклади ГРГ, із них 208 – заклади ресторанного господарства (ЗРГ). [3].