

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
КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ З БІЛКОВО-ГОРІХОВОГО ТІСТА»

(за матеріалами пекарні «Корона»)

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

Науковий керівник
старший викладач

Науковий консультант
кандидат технічних наук

Гарант освітньої програми
кандидат технічних наук

Пастушак
Нікіти
Ігоровича

Іваніщева
Ольга
Анатоліївна

Крижак
Лілія
Миколаївна

Крижак
Лілія
Миколаївна

ЗМІСТ

ВСТУП.....	3
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ТЕХНОЛОГІЧНОГО ПРОЦЕСУ ПРИГОТУВАННЯ ВИРОБІВ З БІЛКОВО-ГОРІХОВОГО ТІСТА.....	5
1.1 Фізико-хімічний склад і технологічні властивості сировини для приготування виробів з білково-горіхового тіста	5
1.2 Вимоги до якості сировини для приготування виробів з білково-горіхового тіста	10
1.3 Аналіз технології приготування виробів з білково-горіхового тіста у пекарні «Корона»	14
РОЗДІЛ 2. УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ПРИГОТУВАННЯ ВИРОБІВ З БІЛКОВО-ГОРІХОВОГО ТІСТА	17
2.1 Матеріали та методи дослідження	17
2.2 Удосконалення технології приготування виробів з білково-горіхового тіста у пекарні «Корона». Продуктовий розрахунок.....	19
2.3 Технологічне обладнання для приготування виробів з білково-горіхового тіста.....	25
2.4 Інжиніринг технологічного забезпечення виробництва виробів з білково-горіхового тіста	30
РОЗДІЛ 3. ОХОРОНА ПРАЦІ ТА БЕЗПЕКА ЖИТТЄДІЯЛЬНОСТІ У ПЕКАРНІ «КОРОНА».....	35
3.1 Санітарно-гігієнічне забезпечення виробництва	35
3.2 Заходи з охорони праці та навколишнього середовища у пекарні «Корона».....	37
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ	41
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	43
ДОДАТКИ.....	47

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Баланси та споживання основних продуктів харчування населенням України: стат. зб./Держ. сл. статистики України. Київ: Консультант, 2016.
2. Борошняні кондитерські вироби функціонального призначення. URL: <https://studfile.net/preview/5119145/page:40/> (дата звернення: 19.12.2022)
3. Бутенко Л.А., Ковтуненко Л.Я., Ховикова Ж.А. Технологія приготування кондитерських виробів. Київ: Вища шк., 2015. 250 с.
4. Васільцова О.В. Екологічні аспекти функціонування хлібопекарських підприємств України. *Інвестиції: практика та досвід*. № 17, 2018. С. 61-66
5. Виробник пароконвектоматів, теплового та холодильного обладнання для професійної кухні, кафе, ресторанів, готелів та закладів швидкого харчування. URL: <http://www.convect.cz> (дата звернення: 24.12.2022)
6. 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.
7. Головка М.П., Власенко І.Г., Головка Т.М., Семко Т.В. Гігієна та санітарія переробних підприємств. Харків: Світ Книг, 2022. 222с.
8. Грибан В.Г. Охорона праці: навч. посібн. Київ: Центр учбової літератури, 2019. 280 с.
9. Дорохович А.М. Технологія галузі (кондитерське виробництво): курс лекцій для студ. спец. 7.091702 «Технологія хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів». Київ: НУХТ, 2016. 118 с.
10. Доценко В.Ф., Губеня В.О. Устаткування закладів ресторанного господарства: підручник. Київ: Кондор-Видавництво, 2016. 636с.
11. Дробот В.І. Довідник з технології хлібопекарського виробництва [Текст] : навч. посіб. 2-ге вид., перероб. і доп. Київ : ПрофКнига, 2019. 580 с.
12. ДСТУ 4803:2007 «Торти і тістечка»

13. ДСТУ 5028 : 2008 Яйця курячі харчові. Технічні умови
14. ДСТУ ЕСК ООН DDF – 02 :2007 Ядра волоських горіхів, Настанови щодо постачання і контролювання якості (ЕСК ООН DDF -02 : 2003 IDT)
15. 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.
16. ДСТУ 4683:2006. Вироби кондитерські. Методи визначення органолептичних показників якості, розмірів, маси нето і складових частин. Київ: Держспоживстандарт України, 2008. 12 с.
17. ДСТУ 4910:2008. Вироби кондитерські. Методи визначення масових часток вологи та сухих речовин. Технічні умови. Київ: Держспоживстандарт України, 2008. 13 с. 22.
18. Євлаш В.В., Головка М.П. Гігієна та санітарія закладів ресторанного господарства: навч. посібн. для здобувачів вищої освіти. Харків: ХДУХТ, 2019. 246 с.
19. Закони України (із змінами та доповненнями): "Про охорону праці" від 21.11.02 № 229-ІУ.
20. Іваніщева О.А. Аналіз шляхів удосконалення технології кондитерських виробів лікувально-профілактичного призначення. *Глобалізаційні виклики розвитку національних економік: матеріали Міжнар. наук.-практ. конф.*, 19 жовт. 2016 р., Київ. Ч. С. 694-703
21. Інноваційна практика інжинірингу: навч. посіб. для студ. спеціальності 133 Галузеве машинобудування, 131 Прикладна механіка, 101 Екологія. КПІ ім. Ігоря Сікорського / уклад. Д.Е. Сідоров. Київ: КПІ ім. Ігоря Сікорського, 2021. 82 с.
22. 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.
23. Кузьмін О.В., Чемакіна О.В., Акімова Л.М. Інжиніринг у

ресторанному бізнесі: навчальний посібник. Херсон: видавництво «Олді-плюс», 2019. 488 с.

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

25. Лозова Т.М., Сирохман І.В. Управління якістю та безпечністю продукції харчової галузі: підручник. Львів: Видавництво Растр-7, 2018. 400с.

26. Максимець О.Б., Максимець В.Л. Технології кондитерських виробів (торти, тістечка, цукерки). Київ: Каравела, 2021. 168 с.

27. Методи контролю якості харчових виробництв / А.В. Неміріч, О.О. Петруша, К.А. Науменко, О.М. Вашека. Київ: НУХТ, 2014. 116 с.

28. Новікова О.В. Технологія виробництва хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів. В 2-х книгах. Київ: Світ книг, 2019, 398 с.

29. 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: 15.12.2022)

30. Організація виробництва здобних хлібобулочних виробів на міні-пекарні. *Baker-group*. Веб-сайт. URL: <https://uk.baker-group.net/bread-and-bakery-products/technology-of-bread-and-bakery-products/2015-09-29-20-08-53-541.html> (дата звернення: 18.12.2022)

31. Павлов О. В. Збірник рецептур борошняних кондитерських і здобних булочних виробів. Київ: ПрофКнига, 2019. 340 с.

32. Пастущак Н.І. Аналіз технологій кондитерських виробів з білково-горіхового тіста та можливостей їх удосконалення. *Вісник студентського наукового товариства «ВАТРА» Вінницького торговельно-економічного інституту ДТЕУ*. Вінниця: Редакційно-видавничий відділ ВТЕІ ДТЕУ, 2023. Вип.155. с. 292-300

33. Пересічний М.І., Карпенко П.О., Магалецька І.А. Харчування дітей у дошкільних закладах. *Сучасні проблеми токсикології, харчової та хімічної безпеки*. №5, 2014.

34. Ростовський В.С., Кукуєва О.М. Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів. Абетка кондитерського мистецтва: Навчальний посібник. Київ: Кондор-Видавництво, 2018. 497 с.

35. Сімакова О. О., Коренець Ю. М., Глушко В. О. Дослідження та вплив якості питної води на хлібопекарні властивості пшеничного борошна. *Вісник НТУ «ХПІ». Нові рішення в сучасних технологіях*. 2016. № 25 (1197). С. 158–163.

36. 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.

37. Фуд Сервіс. Харчове обладнання. URL: <https://www.food-service.com.ua/ua/holodilni-shafi-c184>. (дата звернення: 18.12.2022).