

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 КРЕМІВ  
ДЛЯ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ»**

(на матеріалах кафе «Слов'янський базар»)

Здобувача вищої освіти  
4 курсу, групи ХТ-41 д,  
спеціальності 181 «Харчові  
технології»  
освітньої програми «Харчові  
технології»

Баранюк  
Марини  
Юріївни

Науковий керівник  
старший викладач

Іваніщева  
Ольга  
Анатоліївна

Науковий консультант  
кандидат технічних наук,  
доцент

Фіалковська  
Лариса  
Василівна

Гарант освітньо-професійної  
програми  
кандидат технічних наук

Крижак  
Лілія  
Миколаївна

## ЗМІСТ

ВСТУП.....	3
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ВИРОБНИЦТВА КРЕМІВ ДЛЯ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ .....	5
1.1 Фізико-хімічний склад і технологічні властивості сировини.....	5
1.2 Вимоги до сировини при виробництві кремів .....	10
1.3 Аналіз технологій та технологічні особливості виробництва кремів для кондитерських виробів.....	17
РОЗДІЛ 2. УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА КРЕМІВ ДЛЯ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ.....	19
2.1 Матеріали та методи дослідження.....	19
2.2 Удосконалення технології виробництва. Продуктовий розрахунок.	23
2.3 Технологічне обладнання виробництва кремів для кондитерських виробів.....	28
2.4 Інжиніринг технологічного виробництва кремів для кондитерських виробів .....	33
РОЗДІЛ 3. ОХОРОНА ПРАЦІ ТА БЕЗПЕКА ЖИТТЄДІЯЛЬНОСТІ КАФЕ «СЛОВ'ЯНСЬКИЙ БАЗАР».....	35
3.1 Санітарно-гігієнічне забезпечення кафе «Слов'янський базар».....	35
3.2 Заходи з охорони праці та навколишнього середовища виробництва.....	39
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ.....	41
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	43
ДОДАТКИ.....	49

## ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

Мистецтво приготування кондитерських виробів є водночас привабливою та складною справою, оскільки передбачає як створення якісних і смачних солодоців, втілення творчого задуму художника-кондитера, так і демонстрацію власних творчих можливостей, зокрема приклад для наслідування іншими.

Оздоблювальні напівфабрикати призначені для художньої обробки тортів і тістечок, надання виробам аромату, визначеного смаку, характерного тільки для даного виду тортів і тістечок. Оздоблювальні напівфабрикати в кондитерському виробництві надають виробам художньо оформленого зовнішнього вигляду, приємного смаку, підвищують їхню харчову цінність.

Креми – це найважливіші оздоблювальні напівфабрикати (пластичні, пишні маси), котрі виготовляють шляхом збивання суміші різних компонентів (вершкового масла, вершків, яєчних білків, цукру, молока, ароматизаторів, барвників і т. ін.).

Вони характеризуються високою поживністю й засвоюваністю, відмінними смаковими якостями. Різноманіття властивостей кремів сприяє їхньому широкому застосуванню під час оброблення тістечок і тортів.

Проаналізувавши сучасні дослідження у сфері виготовлення кремів на основі вершків, ми дійшли до висновку, що використання в них порошку з топінамбуру в кількості 10% сприятиме підвищенню смакової та харчової цінності, дасть можливість вживати їх при дієтичному харчуванні у якості як самостійної кулінарної продукції, так і оздоблювального кондитерського напівфабрикату.

Отже, сукупність інгредієнтів дозволяє одержати крем та обґрунтувати технологічні параметри з особливою рецептурою, підвищеною харчовою цінністю, смаковими властивостями та багатофункціональністю, який можна використовувати в якості крему, оздоблювального напівфабрикату, начинки.

При виробництві кремів для кондитерських виробів підвищеної харчової цінності в приміщеннях необхідно передбачити місце для встановлення додаткового обладнання: електричного млина (для перемелювання цукру), шок-фризера, механічного обладнання для подрібнення підготовлених фруктів та овочів – блендера, блікзера або кутера. Це обладнання дуже схоже за принципом своєї роботи, але відрізняється ступенем подрібнення продукту та гомогенності його консистенції. Блендер та кутер не завжди дають абсолютно гомогенну структуру продукту, тому у разі їх використання необхідно додатково здійснювати процес протирання з використанням ручного чи автоматичного сита. На відміну від блендера та кутера, бліксер завдяки іншій формі ножа та додаткового скребка дозволяє отримувати повністю гомогенний продукт.

Таким чином, використання блікзера не потребує встановлення додатково протирального апарата або автоматичного сита, що позначається на зниженні вартості додаткового обладнання.

В кафе «Слов'янський базар» охорона праці, протипожежної безпеки, кліматичних умов знаходиться у задовільному стані.

Проаналізувавши роботу кафе «Слов'янський базар» можна запропонувати деякі рекомендації:

- розмістити на вулиці біля кафе декілька столиків та стільців для смакування продукцією закладу;
- запровадити розроблений крем для кондитерських виробів;
- придбати в заклад Бліксер ROBOT COUPE Blixer;
- працівникам пройти курси підвищення кваліфікації.

## СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Березова С. Небезпечні чинники харчових продуктів у системі НАССР. Ч. 1 : *Управління якістю*. 2021. № 4. С. 50-54.
2. Бочарова О. В. НАССР і системи управління безпечністю харчової продукції : підручник . Одеса : *Атлант*. 2019. 375 с.
3. Харчові добавки : тексти лекцій для студентів спец. 181 "Харчові технології" / уклад.: О. Л. Гуменюк ; Каф. ХТ. Чернігів : РВВ ЧНТУ, 2019. 177 с.
4. Давидова О. Ю. Організація виробництва : підручник. Харків : "*Світ книг*", 2021. 265 с.
5. Інноваційні технології харчової продукції: колективна монографія / Г.В. Дейниченко та ін.; за заг. ред. Г.В. Дейниченка. Харків: Факт, 2019. С.138–162
6. Дорожкіна К. В. Маркетингове управління органічним виробництвом на прикладі закритого акціонерного товариства "*Житомирські ласощі*" Агросвіт. 2020. № 16. С. 50–56.
7. Медвідь А.В. Обґрунтування удосконалення рецептури шоколадних цукерок шляхом додавання насіння гарбуза. *Вісник студентського наукового товариства «ВАТРА» Вінницького торговельно-економічного інституту ДТЕУ*. Вінниця: Редакційно-видавничий відділ ВТЕІ ДТЕУ, 2023. Вип. 175. С. 311-316.
8. Задворський Д. Дієтичні добавки: особливості легалізації й реалізації на території України . *Управління якістю*. 2021. № 6. С. 62-64.
9. Ковинева Н. Ласощі на всі смаки та можливості формуючого обладнання. *Пекарня та кондитерська*. 2019. № 9–10. С. 24–25.
10. Корнацький А. Упаковка цукерок – це мистецтво. "*Упаковка*" 2020. № 1. С. 38–40.

11. Кравченко М. Ф. Технологія продуктів з харчовими добавками рослинного походження для оздоровчого харчування : дис. д-ра техн. наук : 05.18.16. Київ. 2019. 250 с
12. Литвиненко Т. Перевірки виробників харчоконцентратної продукції: права та обов'язки операторів ринку. *Управління якістю*. 2020. № 9. С. 16-20.
13. Малевська М. Технологія шоколадних виробів. *Харчовик*. Пекарня та кондитерська. 2020. № 6. С. 8–9.
14. Мокряков О. Огляд ринку шоколадних кондитерських виробів України. *Хлібний та кондитерський бізнес*. 2020. № 6. С. 14-18
15. Інноваційні напрями розвитку харчових технологій: колективна монографія / за загальн. ред. Н. А. Нагурної. Черкаси: ЧДТУ. 2020. 154 с.
16. Новікова О. В. Книга 2. Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів: Підручник. Харків: "Світ книг", 2019. 398 с
17. Олініченко, К. Особливості просування професійного ресторанного обладнання на українському ринку: погляд студентів за результатами стажування. *Маркетинг в Україні*. 2020. № 1. С. 60-67.
18. Самохвалова .Харчові технології. *Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчо концентратів* : навч. посібник. Київ : 2020. 162с.
19. Сирохман І. В. Товарознавство продовольчих товарів : підручник. 2-ге вид., стер. Харків : *Світ книг* . 2019. 713 с.
20. Сухоносів В. Програма виробничого контролю в закладах громадського харчування малого формату. *Управління якістю*. 2021. № 7. С. 39-46.
21. Твердохліб К. Солодощі з користю для здоров'я. *Харчовик*. Пекарня та кондитерська. 2020. № 4. С. 34.
22. Труш Ю. Л. Практичні аспекти удосконалення контролю якості продукції на підприємствах хлібопекарської галузі . *Формування ринкових відносин в Україні*. 2019. № 1. С. 129-135

23. Варнавська І.А., Калина В.С. Обґрунтування процесу виробництва кондитерських виробів шляхом переробки сировини насіння гарбуза: автореф.дис...канд.техн.наук; спец. «Харчові технології». ДДАЕУ. Дніпро, 2020.139 ст.

24. Воєвода Н.В., Похіл К.Є. Оптимізація технології виробництва грильжних цукерок підвищеної харчової цінності. Вісник Херсонського національного технічного університету. *Технічні науки*. 2020. №1(77). С. 81-88.

25. Косенко А.А., Соні І.В. Розробка технології десертів з використанням насіння гарбуза. *Технології в ресторанному господарстві*. Полтава. 2020, 40 ст.

26. Максимець О.Б., Максимець В.Л. Технології кондитерських виробів (*торти, тістечка, цукерки*) : навч. посіб. Київ: Видавець ФО-П Піча Ю.В., 2021. 168 с.

27. Медведєва А. О., О. Грабовська. Технологія кондитерських виробів. *Товари і ринки*. 2021. № 2. С. 85-93.

28. Завадинська О.Ю., Кінчур А.А., Деревицький Є.В. Сучасні тенденції впровадження інноваційних форм обслуговування в закладах ресторанного господарства. *Підприємство і торгівля*. 2019. №. 25. С. 54-59.

29. Сімахіна Г.О., Науменко Н.В. Здобутки і перспективи впровадження інновацій у харчовій промисловості України. Міжнародний науковий журнал "Грааль науки".2021.№ 5. С. 109-115.

30. Буяльська Н.П., Гуменюк О.Л., Денисова Н.М., Челябієва В.М. Підвищення харчової цінності хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів: монографія. Чернігів. 2020. 122 с.

31. Гузь М., Сиволапов В., Ільякова Л., Марченко В. Очищення зернових мас на переробних підприємствах "Agroexpert" .2020. № 2. С. 66-70

32. Сучасні технології кондитерського виробництва: підручник / Гайдук О.В., Герлянд Т.М., Дрозіч І.А., Кулалаєва Н.В., Романова Г.М. Житомир: «Полісся». 2020. 514 с

34. ДСТУ 4135 : 2021 . Видання. Оформлення публікації у журналах і збірниках. [ Чинний від 2021-10-01]. Вид.офіц. Київ, 2021.24 С. (інформація та документація)

35. ДСТУ 7160 : 2020 . Видання. Оформлення публікації у журналах і збірниках. [ Чинний від 2020-03-07]. Вид.офіц. Київ, 2020.24 С. (інформація та документація)

36. ДСТУ 4274 : 2019 . Видання. Оформлення публікації у журналах і збірниках. [ Чинний від 2019-11-13]. Вид.офіц. Київ, 2029.30 С. (інформація та документація)

37. СОЛОДКА МРІЯ – ВІННИЦЯ. *Солодка Мрія*  
URL:<https://vzfk.com.ua/> (дата звернення 15.03.2023).

38. Розвиток кондитерської галузі в Україні. "*Розвиток*"  
URL;[http://www.aitico.com/index.php?option=com\\_content&view=article&id=146%3...](http://www.aitico.com/index.php?option=com_content&view=article&id=146%3...) (дата звернення 03.03.2023)

39. Бізнес план виробництво ручних цукерок штучний."*Foodok*"  
URL:<https://foodek.ru/krupa/biznes-plan-proizvodstvo-ruchnyh-konfet-shtuchnyi-kak-delayut-shokoladne-konfety/>..(дата звернення 24.03.2023).

40. Харчові технології. *Food Technology*. URL :<https://www.ift.org/>..(дата звернення 15.03.2023).

41. Шаповаленко О. І., Євтушенко О. О., Янюк Т. І., Рибчинський Р. С..  
Сушіння та зберігання зерна : підручник. Херсон : *ОЛДІ-ПЛЮС* .2019. 394 с.