

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
ШОКОЛАДНИХ ЦУКЕРОК»**

(на матеріалах ТОВ «СОЛОДКА МРІЯ-ВІННИЦЯ»)

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

Медвідь
Анастасії
Віталіївни

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 ТЕХНОЛОГІЧНОГО ПРОЦЕСУ ВИРОБНИЦТВА ШОКОЛАДНИХ ЦУКЕРОК.....	5
1.1 Фізико-хімічний склад і технологічні властивості сировини для виробництва шоколадних цукерок	5
1.2 Вимоги до якості сировини для виробництва шоколадних цукерок.....	8
1.3 Аналіз технології виробництва шоколадних цукерок у ТОВ «СОЛОДКА МРІЯ-ВІННИЦЯ»	11
РОЗДІЛ 2. УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА ШОКОЛАДНИХ ЦУКЕРОК	14
2.1 Матеріали та методи дослідження	14
2.2 Удосконалення технології виробництва шоколадних цукерок у ТОВ «СОЛОДКА МРІЯ-ВІННИЦЯ». Продуктовий розрахунок.....	17
2.3 Технологічне обладнання для виробництва шоколадних цукерок.....	24
2.4 Інжиніринг технологічного забезпечення виробництва шоколадних цукерок	25
РОЗДІЛ 3. ОХОРОНА ПРАЦІ ТА БЕЗПЕКА ЖИТТЄДІЯЛЬНОСТІ У ТОВ «СОЛОДКА МРІЯ-ВІННИЦЯ».....	32
3.1 Санітарно-гігієнічне забезпечення виробництва	32
3.2 Заходи з охорони праці та навколишнього середовища у ТОВ «СОЛОДКА МРІЯ-ВІННИЦЯ».....	35
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ	39
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	41
ДОДАТКИ.....	45

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. 2023. ст 1-7.
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. Сухонос 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., Похил 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., Деревиський 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. М. Гузь, В. Сиволапов, Л. Ільякова,В. Марченко . Очищення зернових мас на переробних підприємствах "Agroexpert" .2020. № 2. С. 66-70

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

33. 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... (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).