

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ВІННИЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ

Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

на тему:

**«УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЧНОГО ПРОЦЕСУ
ВИГОТОВЛЕННЯ ТОРТІВ ІЗ ЗАСТОСУВАННЯМ НОВІТНІХ ТЕХНІК
ТА СПОСОБІВ ОЗДОБЛЕННЯ»**

(на матеріалах ПРАТ «Полонський хлібозавод»)

Здобувача вищої освіти
2 курсу, групи ХТ-21зс,
спеціальності 181 «Харчові
технології»
освітньої програми «Харчові
технології»

Яремчук
Олесі
Іванівни

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 ВИГОТОВЛЕННЯ ТОРТІВ ІЗ ЗАСТОСУВАННЯМ НОВІТНІХ ТЕХНІК ТА СПОСОБІВ ОЗДОБЛЕННЯ.....	5
1.1 Фізико-хімічний склад і технологічні властивості сировини для виготовлення тортів	5
1.2 Вимоги до якості сировини для виробництва тортів із застосуванням новітніх технік та способів оздоблення.....	11
1.3 Аналіз технологій виготовлення тортів із застосуванням новітніх технік та способів оздоблення.....	14
РОЗДІЛ 2. УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЧНОГО ПРОЦЕСУ ВИГОТОВЛЕННЯ ТОРТІВ ІЗ ЗАСТОСУВАННЯМ НОВІТНІХ ТЕХНІК ТА СПОСОБІВ ОЗДОБЛЕННЯ.....	22
2.1 Матеріали та методи дослідження	22
2.2 Удосконалення технології виготовлення тортів із застосуванням новітніх технік та способів оздоблення у ПРАТ «Полонський хлібо завод». Продуктовий розрахунок.....	24
2.3 Технологічне обладнання для виготовлення тортів із застосуванням новітніх технік та способів оздоблення	28
2.4 Інжиніринг технологічного забезпечення виготовлення тортів із застосуванням новітніх технік та способів оздоблення у ПРАТ «Полонський хлібо завод».....	32
РОЗДІЛ 3. ОХОРОНА ПРАЦІ ТА БЕЗПЕКА ЖИТТЄДІЯЛЬНОСТІ У ПРАТ «ПОЛОНСЬКИЙ ХЛІБОЗАВОД».....	36
3.1 Санітарно-гігієнічне забезпечення виробництва.....	36
3.2 Заходи з охорони праці та навколишнього середовища у ПРАТ «Полонський хлібо завод».....	40
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ.....	44
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	46
ДОДАТКИ.....	51

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Віноградська О. М. Соціальні технології : конспект лекцій. Харків : ХНАМГ, 2019. 135 с.
2. Гайдук О. В., Герлянд Т. М. Сучасні технології кондитерського виробництва: підручник. Київ: ІПТО НАПН України, 2020. 440 с.
3. Германюк Я. Л. Дієтичне харчування при ожирінні та цукровому діабеті. Київ : Держ. торг.-екон. ун-т, 2021. 352 с
4. Дорохіна М. О., Капліна Т. В. Технологія продукції харчування у таблицях і схемах : навч. посібник. Київ : Кондор, 2020. 280 с.
5. ДСТУ 4803:2007 Національний стандарт України. Торти і тістечка. Загальні технічні умови.
6. ДСТУ 2633:2007 Кондитерське виробництво. Терміни та визначення.
7. ДНАОП 1.8.10-1.14–97 Правила безпеки для кондитерського виробництва, затверджені Державним комітетом України з нагляду за охороною праці від 22.04.97 № 101.
8. ДСП 262–97 Державні санітарні правила для підприємств (цехів), що виробляють кондитерські вироби з кремом, затверджені наказом Міністерства охорони здоров'я України № 262 від 28.08.97.
9. Зайцева Г.Т. Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів: Підручник для професійно-технічних навчальних закладів Київ: Вікторія, 2021. 400 с.
10. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів: для підприємств громад. харчування всіх форм власності. Київ: АСК, 2021. 848 с.
11. Збірник матеріалів для проведення лабораторно-практичних робіт з професії «Кондитер» для учнів закладів професійної (професійно-технічної) освіти з дисциплін професійно-практичної підготовки професії 7412 «Кондитер». Міністерство освіти і науки України, Науково-методична рада

Луганського національного університету імені Тараса Шевченка. Старобільськ, 2019. 464 с.

12. Іванова О. В. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства : підручник. Суми : Університетська книга, 2022. 368 с.

13. Корзун В. Н. Гігієна громадського харчування. Київ : КНТЕУ, 2022. 236 с.

14. Лисюк Г.М. Технологія борошняних кондитерських і хлібобулочних виробів: навчальний посібник. Суми: ВДТ «Університетська книга». 2019. С. 462.

15. Максимець О.Б. Технології кондитерських виробів (торти, тістечка, цукерки): навч. посіб. Київ : Видавець ФОП Піча Ю.В., 2021, 168 с.

16. Назаренко В. О., Юдічева О. П., Жук В. А. Формування якості товарів. Частина 1. Навчальний посібник. Київ: Центр учбової літератури, 2020. 386 с.

17. Новікова О.В. Технологія виробництва хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів: навчальний посібник. Київ: Видавництво Ліра К, 2022. 540с.

18. Новікова О. В. Технологія виробництва хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів. Книга 1. Технологія виробництва хлібобулочних виробів: Підручник. Харків: Світ книг, 2019. 376 с.

19. Новікова О. В. Технологія виробництва хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів. Книга 2. Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів: Підручник. Харків: Світ книг, 2019. 398с.

20. Пересічний М.І. Збірник рецептур кулінарної продукції і напоїв функціонального призначення. Київ : КНТЕУ, 2018. 772 с.

21. Пересічний М. І., Кравченко М. Ф., Карпенко П. О. Технологія продукції громадського харчування з використанням біологічно активних добавок : Монографія. Київ: КНТЕУ, 2018. 322с.

22. Пересічний М. І., Кравченко М. Ф., Федорова Д. В., Кандалей О.

В., Пересічна С. М., Шевченко О. В. Технологія продуктів харчування функціонального призначення. Київ : КНТЕУ, 2018. 718 с.

23. Пластун А. М., Ткач В. В. Технологія приготування їжі: Практикум. Київ : Центр навчальної літератури, 2019. 212с.

24. Плахотін В. Я., Тюрікова І. С., Хомич Г. П. Теоретичні основи технологій 4 харчових виробництв : Навч. посібник. Київ : Центр навчальної літератури, 2020. 640с.

25. Радченко Л.О. Малювання, ліплення та сучасні способи оздоблення борошняних кондитерських виробів: Підручник. Харків: Світ Книг, 2019. 316с.

26. Ростовський В. С. Теоретичні основи технології громадського харчування. Загальна частина : Навч. посібник. Київ : Кондор, 2019. 200с.

27. Ростовський В. С., Дібрівська Н. В., Пасенко В. Ф. Збірник рецептур. Київ : Центр учбової літератури, 2020. 324 с.

28. Ростовський В. С., Колісник А. В. Системи технологій харчових виробництв : навч. посібник. Київ : Кондор, 2018 256 с.

29. Ростовський В. С., Олійник Н. В. Прогресивні ресурсозберігаючі технології в харчовій промисловості : навч. посібник. Київ : Кондор, 2019. 136с

30. Ростовський В.С. Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів. Навчальний посібник. Київ: «Ліра-К», 2019. 574 с.

31. Сирохман І.В. Асортимент і якість кондитерських виробів. Лебединець. Київ: Центр учбової літератури, 2019. 636с.

32. Сучасні тенденції виробництва борошняних кондитерських виробів. Матеріали міжвузівської студентської науково-практичної конференції – Вінниця: ВТЕК КНТЕУ ТОВ «Вінницька міська друкарня», 2019. 108с.

33. Гайдук О.В. Сучасні технології кондитерського виробництва: підручник. Київ: ІПТО НАПН України, 2020. 440 с.

34. Технологічне устаткування хлібопекарського макаронного і кондитерського виробництв. Підручник. О.І. Гаганюка. Київ: Центр учбової

літератури. 2020. 432 с.

35. Харчування людини і сучасне довкілля: теорія і практика М.І. Пересічний; В.Н Корзун, М.Ф. Кравченко; О.М. Григоренко. Київ: 2020. 526 с.

36. Шинкаренко О. П. Технічне оснащення підприємств громадського харчування. Частина І. Механічне устаткування. Львів: Оріяна-Нова, 2019. 240 с.

37. Яремчук О.І. Сучасні тенденції оформлення тортів. *Вісник студентського наукового товариства «ВАТРА» Вінницького торговельно-економічного інституту ДТЕУ*. Вінниця: Редакційно-видавничий відділ ВТЕІ ДТЕУ, 2023. Вип.177. С 391-398.

38. Все про інструктажі з охорони праці. Охорона праці і пожежна безпека. URL: <http://oppb.com.ua/articles/vse-pro-instruktazhi-z-ohorony-praci> (дата звернення: 13.03.2023р.)

39. Готова техніко-технологічна карта на торт Наполеон. Торт “Наполеон”: тонкощі приготування з покроковими фотографіями. URL: <https://domix.kiev.ua/gotova-texnika-texnologichnoi-karti-na-tort-napoleon-tort-napoleon-tonkoshhi-prigotuvannya-z-pokrokovimi-fotografiyami/> (дата звернення: 14.04.2023р.)

40. Державні санітарні правила для підприємств (цехів), що виробляють кондитерські вироби з кремом. URL: <http://mozdocs.kiev.ua/view.php?id=4008>. (дата звернення: 13.03.2023р.)

41. Світові тенденції в оздобленні кондитерських. URL: <http://oblpto.in.ua/images/docum/> (дата звернення: 13.03.2023р.)

42. Солодкий десерт. URL: <http://sladsecret.in.ua/>.(дата звернення: 13.03. 2023р.)

43. Сучасні технології кондитерського виробництва. URL: https://lib.iitta.gov.ua/723902/1/pidruchnyk_kondyterka__21_11_20.pdf (дата звернення: 14.04.2023р.)

44. Полонський хліб. URL: <https://www.facebook.com/polonskyihlib>.

(дата звернення: 13.03.2023р.)

45. Тренди світового ринку борошняних кондитерських виробів. URL : <https://export.gov.ua/industry/review/28>. (дата звернення: 13.03.2023р.)

46. Технологічний процес приготування торта "Наполеон" URL: http://4ua.co.ua/cookery/tb2bd79b4d53b89421206c27_0.html (дата звернення: 14.04.2023р.)

47. Техніко-технологічна карта з виробництва виробу Торт Наполеон URL: https://kondidoc.com/uk/recipes/2468/technological_map (дата звернення: 14.04.2023р.)