

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 М'ЯСА ПТИЦІ
ПОЛІПШЕНОЇ ЯКОСТІ»**

(на матеріалах філії «Переробний комплекс» ТОВ «Вінницька птахофабрика»)

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

Романова
Юрія
Вікторовича

Науковий керівник
кандидат технічних наук,
доцент

Семко
Тетяна
Василівна

Гарант освітньо-професійної
програми
кандидат технічних наук

Крижак
Лілія
Миколаївна

ЗМІСТ

ВСТУП.....	4
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ВИРОБНИЦТВА М'ЯСА ПТИЦІ.....	6
1.1 Фізико-хімічний склад і технологічні властивості м'яса птиці.....	6
1.2 Вимоги до сировини при виробництві м'яса птиці.....	8
1.3 Аналіз технологій та технологічні особливості виробництва м'яса.....	13
РОЗДІЛ 2. УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА М'ЯСА ПТИЦІ ПОЛІПШЕНОЇ ЯКОСТІ	24
2.1 Матеріали та методи дослідження.....	24
2.2 Удосконалення технології виробництва м'яса птиці на ТОВ «Вінницька птахофабрика». Продуктовий розрахунок	25
2.3 Технологічне обладнання виробництва м'яса птиці на ТОВ «Вінницька птахофабрика».....	31
2.4 Інжиніринг технологічного забезпечення виробництва.....	32
РОЗДІЛ 3. ОХОРОНА ПРАЦІ ТА БЕЗПЕКА ЖИТТЄДІЯЛЬНОСТІ НА ФІЛІЇ «ПЕРЕРОБНИЙ КОМПЛЕКС» ТОВ «ВІННИЦЬКА ПТАХОФАБРИКА».....	35
3.1 Санітарно-гігієнічне забезпечення виробництва мяса птиці.....	35
3.2 Заходи з охорони праці та навколишнього середовища птахофабрики.....	37
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ.....	43
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	45

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Агропромисловий комплекс України: стан, тенденції та перспективи розвитку. Інформаційно-аналітичний збірник (випуск 6). За ред.П.Т. Саблука та ін. Київ: ІАЕУААН, 2020. 764с. 2. Євчук Л.А.
2. Бергілевіч О.М. Касянчук В.В. Салата В.З. та ін.: Суми: Університетська книга, 2020 320с
3. В. Кочубей; Нац. ун-т харч. технологій. Вінниця Нова Книга. 2021. 261 с.
4. Головка М. П. Власенко І. Г. Головка Т. М. Семко Т. В. Технологія молока та молочних продуктів з елементами НАССР: навчальний посібник 2021, 290с.
5. Гігієнічні вимоги безпеки і харчової цінності харчових продуктів. Санітарно-епідеміологічні правила і норми. СанПіН 2.3.2.1078-01. Київ : ФГУП «Інтер СЕН», 2022. 168 с.
6. Голубева Л. В. Хранімоспособність молочних консервів Л. В. Голубева, Л. В. Чекулаєва, К. К. Полянський Де Лі принт, 2021, 115 с.
7. Дацишин О.В., Ткачук А.І. Машини та обладнання переробних виробництв О.В.Дацишин Київ: Вища освіта, 2020. 159с.
8. Дмитриченко М. І. Експертиза якості та виявлення фальсифікації продовольчих товарів. Київ , 2021. 160 с.
9. Дмитриченко М. І., Пилипенко Т. В. Товарознавство і експертиза харчових жирів, молока і молочних продуктів. Київ. 2022. 352 с.
10. Єресько Г.О. Технологічне обладнання м'ясних виробництв навч. посібник Г.О. Єресько, М. М. Шинкарик, В. Я. Ворощук. Київ: ІНК ОС. Центр навч. літератури, 2019. 344.
11. Керанчук Т.Л. М'ясна галузь України: перспективи проблеми розвитку Т.Л. Керанчук Східна Європа: *Економіка, бізнес та управління*. 2019. С. 133-136

12. Мікробіологія м'яса та м'ясних продуктів підручник В.Г. Скибінський, В., В. Власенко, І.Г. Власенко Вінниця: Елельвейсі К, 2019.412с.
 13. Бабайцева О.В, О. І. Подорожній. Технологія харчування. Видавництво "АртЕк", 2019. 127 с.
 14. Березінська О.М, О. П. Мамедов. Технологія продуктів харчування: навч. посібник. Видавництво "Каравела", 2019. 192 с.
 15. Богатко Н. М. Вивчення впливу санітарного стану виробничих приміщень та обладнання м'ясопереробного підприємства на якість та безпеку м'яса / Н. М. Богатко // *Вісник Білоцерків. держ. аграр. ун-ту*. 2015. Вип.31. С. 3-8.
 - 16.Бондаренко О.Г, Т. С. Буганська. Технологія продуктів харчування. Видавництво "Майдан", 2009. 184 с.
 - 17.Боровик А.М. Л. В. Мамедова. Технологія харчових виробництв. Видавництво "Знання", 2014. 232 с.
 18. Брик М. М. Сучасний стан та перспективи розвитку галузі тваринництва в Україні. Економічний аналіз. 2018. № 4. С. 331-337.
- Волощук В.М, Т. П. Грищенко. Технологія продуктів публічного харчування. Харків: Видавничий дім "Слово", 2011. 172 с.
 - Гайовий А.Є. Охорона праці в сільському господарстві. Збірник нормативних актів/А.Є. Гайовий К.: Варта, 2016 590 с.
 - Гармаш І.І. Автоматизація технологічних процесів у м'ясній промисловості/ І.І. Гармаш К.: Техніка, 2015. 120 с.
 - Геврик Є.О. Гігієна праці на виробництві/Є.О. Геврик ,Н.П. Пешко, К.: 2012 187 с.
 - Гончарук О.В., Семенова Т.В., Титаренко Т.І. Обґрунтування асортиментної політики підприємства харчової промисловості. Бізнес-навігатор. 2019. Вип. 6. С. 64-68.
 - Гуття О.Й. Управління якістю, основи стандартизації та сертифікації продукції. Навчальний посібник/ О.Й. Гуття, Л.І. Боженко– Львів.:2018. 176 с.

- Денисенко Г.Ф. Охорона праці/ Г.Ф. Денисенко К.: Вища школа, 2012. 319 с.
- Дослідження ринку ковбасних виробів в Україні. 2021 рік. URL : <https://pro-consulting.ua/ua/issledovanie-rynka/analiz-rynka-kolbasnyh-izdelij-v-ukraine-2021-god> (дата звернення: 03.01.2023).
- Дьяченко, Ю. В. Аналіз ринку ковбасних виробів України / Ю. В. Дьяченко // Зб. тез. доп. 78-ї наук. конф. викл. акад., Одеса, 23–27 квіт. 2021 р. / Одес. нац. акад. харч. технологій ; під заг. ред. Б. В. Єгорова. Одеса, 2022. С. 309–316.
- Ємцев В. І. Особливості формування конкурентоспроможності підприємств м'ясної промисловості України / В. І. Ємцев // Науковий вісник Ужгородського ун-ту. Ужгород : 2021. С. 10-105.
- Журавська Н. К. Досліджування і контроль якості м'яса і м'ясопродуктів / Н. К. Журавська, Л. Г. Алехина М.: Агропромвидат, 2015. 296 с.
- Загородній М.М., О. Ю. Чернявська. Технологія продукції публічного харчування: навч. посібник. Лілея-НВ, 2018. 94 с.
- Іванчук С.В. О. П. Яременко. Технологія харчових виробництв: навч. посібник. Видавничий центр НУБіП України, 2014. 103 с.
- Ігнат'єва І.І. Т. В. Рубан. Технологія харчування. Видавництво "Центр учбової літератури", 2015. 125 с.