

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 ДИТЯЧИХ ІРИСОК»

(на матеріалах кондитерської «Майстерня карамелі», ФОП Корпанюк В.К.)

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

Петрашук
Інні
Олександрівни

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 ДИТЯЧИХ ІРИСОК	5
1.1 Фізико-хімічний склад і технологічні властивості сировини для виробництва дитячих ірисок	5
1.2 Вимоги до якості сировини для виробництва дитячих ірисок	10
1.3 Аналіз технології виробництва дитячих ірисок у кондитерській «Майстерня карамелі»	14
РОЗДІЛ 2. УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА ДИТЯЧИХ ІРИСОК.....	17
2.1 Матеріали та методи дослідження	17
2.2 Удосконалення технології виробництва дитячих ірисок у кондитерській «Майстерня карамелі». Продуктовий розрахунок.....	19
2.3 Технологічне обладнання для виробництва дитячих ірисок.....	25
2.4 Інжиніринг технологічного забезпечення виробництва дитячих ірисок..	30
РОЗДІЛ 3. ОХОРОНА ПРАЦІ ТА БЕЗПЕКА ЖИТТЄДІЯЛЬНОСТІ У КОНДИТЕРСЬКІЙ «МАЙСТЕРНЯ КАРАМЕЛІ».....	35
3.1 Санітарно-гігієнічне забезпечення виробництва	35
3.2 Заходи з охорони праці та навколишнього середовища у кондитерській «Майстерня карамелі».....	36
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ	40
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	42
ДОДАТКИ.....	47

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. ДСТУ 4418:2005 Національний стандарт України сметана. Оформлення публікацій у журналах і збірниках. [Чинний від 2010-02-18]. Вид. офіц. Київ, 2010. 16 с. (Інформація та документація).
2. ДСТУ 4399:2005 Масло вершкове. Технічні умови. Чинний від 2005-04-01]. Вид. офіц. Київ : Держспоживстандарт України, 2006. 181 с.
3. ДСТУ 4623:2006 Цукор білий. Технічні умови. Наказ від 29.06.2006 № 177 Про затвердження національних стандартів, змін до національних стандартів, скасування нормативних документів та внесення змін до наказу Держспоживстандарту України від 28.12.2005 N 379.
4. ДСТУ 4498:2005 Патока. Наказ від 28.12.2005 № 379 Про затвердження національних стандартів України, зміни до національного стандарту, національних змін до міждержавних стандартів та скасування нормативних документів. 4498:2005
5. Брагін Л.А. Торговельна справа: економіка, маркетинг, організація Брагін Л.А. та ін. Київ: ІНФРАКиїв, 2020. 506с.
6. Грюнер В.С., Діккер Г.Л., Колісник О.О. Товарознавство смакових товарів. Київ: 2018.
7. Довідник кондитера. Ч.1. Сировина та технологія кондитерського виробництва. Видання 2-і. Київ.: Харчова промисловість», 2020р.
8. Драгілов А.І., Технологія кондитерських виробів. Драгілів А.Г. Київ.: ДеЛі принт, 2021. 430 с.
9. Драгілов А.І., Лурьє. І.С. Технологія кондитерських виробів. Київ.: 2021. 484 с.
10. Єгоров В.Ф. Організація торгівлі Єгоров В.Ф. Київ 2019.352с.
11. Єлісеєва Л.Г. Товарознавство та експертиза продовольчих товарів Єлісеєва Л.Г. Харків, 2018. 800с.

12. Журавльова Є.І., Кормаков С.І., Токарев Л.І. Рахманова К.Г. Технологія кондитерського виробництва. «Харчова промисловість», 2020 р.
13. Збірник технологічних інструкцій з виробництва карамелі, цукерок, ірису, шоколаду, порошку какао, мармеладно-пастильних виробів, драже та халві. Київ: «Харчпромвидав», 2019 р.
14. Зубченко О.В. Технологія кондитерського виробництва Зубченко О.В. Київ, 2020. 430 с.
15. Кофка Б.В., Лур'є І.С., Технологічний контроль кондитерського виробництва. Київ: «Харчова промисловість», 2020р.
16. Козлов С.А. Передовий досвід роботи на пастильно-мармеладній фабриці «Ударниця» Київ.: «Харчпромвидав», 2020р.
17. Кружків Г.В., Каган В.З., Самойлов Р.В. та ін. Економіка харчової промисловості. Київ: «Харчова промисловість», 2021р.
18. Лебедева Л.М., Дудко С.Д., Оболкіна В.І. Виробництво кондитерських виробів на підприємствах та в цехах малої потужності Навчальний посібник. Київ.: Фірма "ІНКОС", 2020. 312с.
19. Лур'є І.С. Технологія та технологічний контроль кондитерського виробництва. Київ: "Легка і харчова промисловість", 2019.
20. Маршалкін Г.А. Технологія кондитерських виробів. Київ: «Харчова промисловість», 2021р.
21. Миколаїв М.А. та ін. Ідентифікація та фальсифікація харчових продуктів. Київ.: "Економіка", 2020р.
22. Рецептури: а) на карамель; б) на шоколад, порошок какао та шоколадні вироби; в) на цукерки та ірис; г) на мармелад та пастилу; д) на борошняні кондитерські вироби. Київ: «Харчова промисловість», 2020р.
23. Товарознавство харчових продуктів / Церевітінова Ф.В., Київ.: Держторгвидав», 2020р.
24. Фізико-хімічні, технологічні, фізіологічні властивості поліолів та цукрі Дорохович, В.В. Дорохович, В.В. Бадрук, О.В. Мурзін, О.Г. Абрамова О.М.

25. Єстремська Харчова наука та технологія. 2019. № 1 (22). Київ. 73-76
26. Дятченко Л.О. Кравченка та ін. Київ.: 2020. 848 с.
27. Проектування закладів ресторанного господарства: навч. посіб. за ред. Мазаракі А.А. Київ.: КНТЕУ, 2020. 307 с.
28. Круглякова Г. В. Комерційне товарознавство продовольчих товарів Круглякова Г.В. Київ, 2019.-350 с.
29. Малютенкова С.М. Товарознавство та експертиза кондитерських товарів Малютенкова С.М. Київ, 2021. 480 с.
30. Святничкова, Н.В. Товарознавство та експертиза кондитерських товарів Святничкова Н.В. Навчальний посібник Київ 2019. 144 с.
31. Рижакова А.В. Товарознавство та експертиза кондитерських товарів Рижакова А.В. Київ: Вид. Центр «Академія», 2020. 224 с.
32. Чепурний І.П. Товарознавство та експертиза кондитерських товарів . Чепурний І.П. Київ.:, 2021. 147 с.
33. Шевченка В.В. Товарознавство та експертиза споживчих товарів Шевченка В.В Київ, 2020. 156 с.
34. Шепелєв А.Ф. Товарознавство та експертиза кондитерських товарів Шепелєв А.Ф. Київ: видавничий центр «Березень», 2020. 224с.
35. РТМ 27-72-15-82 "Перелік матеріалів, виробів та обладнання, допущених для контакту з харчовими продуктами". Укладачі: Зініна М.П.,
36. Іванов А.А., Іванова Н.М., Піскарьова І.І., Ракітіна Т.П., Шипілов С.М. Гігієнічна класифікація праці за показниками шкідливості та небезпечності факторів виробничої середовища, важкості та напруженості трудового процесу Затверджено наказом Міністерства охорони здоров'я України від 27 грудня 2001 р. N 528.
37. Загальні санітарно-гігієнічні вимоги до повітряної робочої зони. ДБН В.2.5-28-2006 Природне та штучне освітлення. П-92-76 Допоміжні будівлі та приміщення промислових підприємств.

38. Лур'є І.С., Шаров А.І. Технохімічний контроль сировини у кондитерському виробництві Довідник Київ.:, 2021. 350 с. 22.

39. Маршалкін Г.А. Технологічне обладнання кондитерських фабрик Т.М. Товарознавство цукру, меду, кондитерських1984. 448 с.виробів. Київ, 2020 - 612 с.

40. Технологія кондитерського виробництва. / Соколовський А.Л. Київ. Харчпромисловість, 2020. 710с.

41. Петращук І.О. Аналіз особливостей технології виробництва дитячих ірисок. Вісник студентського наукового товариства «ВАТРА» Вінницького торговельно-економічного інституту ДТЕУ. Вінниця: Редакційно-видавничий відділ ВТЕІ ДТЕУ, 2023. Вип.176. С 168-174