

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 ЦУКАТІВ»

(на матеріалах ресторану «Scandale royal»)

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

Турчик  
Валентини  
Анатоліївни

Науковий керівник  
старший викладач

Іваніщева  
Ольга  
Анатоліївна

Науковий консультант  
кандидат технічних наук,  
доцент

Семко  
Тетяна  
Василівна

Гарант освітньо-професійної  
програми  
кандидат технічних наук

Крижак  
Лілія  
Миколаївна

## ЗМІСТ

ВСТУП.....	3
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ТЕХНОЛОГІЧНОГО ПРОЦЕСУ ВИРОБНИЦТВА ЦУКАТІВ.....	5
1.1 Фізико-хімічний склад і технологічні властивості сировини для виробництва цукатів .....	5
1.2 Вимоги до якості сировини для виробництва цукатів .....	7
1.3 Аналіз технології виробництва цукатів .....	10
РОЗДІЛ 2. УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА ЦУКАТІВ .....	15
2.1 Матеріали та методи дослідження .....	15
2.2 Удосконалення технології виробництва цукатів у ресторані «Scandale royal». Продуктовий розрахунок .....	19
2.3 Технологічне обладнання для виробництва цукатів.....	23
2.4 Інжиніринг технологічного забезпечення виробництва цукатів.....	28
РОЗДІЛ 3. ОХОРОНА ПРАЦІ ТА БЕЗПЕКА ЖИТТЄДІЯЛЬНОСТІ У РЕСТОРАНІ «SCANDALE ROYAL».. ..	32
3.1 Санітарно-гігієнічне забезпечення виробництва .....	32
3.2 Заходи з охорони праці та навколишнього середовища у ресторані «Scandale royal».....	34
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ .....	37
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ .....	39
ДОДАТКИ.....	43

## СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Вода питна. Вимоги та методи контролювання якості. ДСТУ 7525:2014 [Чинний від 01.02.2015]. Київ :Держспожив стандарт України, 2014. 26 с.
2. ГН 6.6.1.1-130-2006 Державні гігієнічні нормативи Допустимі рівні вмісту радіонуклідів  $^{137}\text{Cs}$  та  $^{90}\text{Sr}$  у продуктах харчування та питній воді.
3. Ганич Н.М., Гаталяк О.М. Екологізація готельного та ресторанного бізнесу. Географія та туризм: науковий збірник. М-во освіти і науки України; Київ. нац. ун-т ім. Тараса Шевченка Альфа-ПК. 2018. С. 39-47.
4. Гвоздика: корисні і лікувальні властивості, протипоказання. URL: <https://ideas-center.com.ua/?p=1720> (дата звернення: 16.04.2023)
5. Гніщевич В. А., Никифоров Р. П., Слащева А. В. Харчові технології. Технологія продуктів рослинного походження. : навч. посібник. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2021. 267с.
6. Гузьова, І. Дослідження дифузії цукрози в плодах яблука у виробництві яблучних цукатів. *Scientific Works*, Vol 86, no 1, Dec. 2022, pp 23-0.
7. ДСН 3.3.6.042-99 Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень. 01.12.1999. Міністерство охорони здоров'я (МОЗ).
8. ДСТУ 4623:2006 Цукор білий. Технічні умови [Чинний від 01.07.2007]. Київ: Держспожив стандарт України, 2006. 14 с. (Національний стандарт України). 12 с.
9. ДСТУ 4954:2008 Продукти перероблення фруктів та овочів. Методи визначання цукрів.
10. ДСТУ 6075:2009 Цукати. Технічні умови. 01.10.2009.
11. ДСТУ 7040:2009 Фрукти, овочі та продукти їх перероблення, консерви м'ясні та м'ясо-рослинні. Готування проб до лабораторних аналізів 01.01.2011.

12. ДСТУ 7075:2009 Яблука свіжі для промислового перероблення. Загальні технічні умови.
13. ДСТУ 8402:2015 Продукти перероблення фруктів та овочів. Рефрактометричний метод визначення вмісту розчинних сухих речовин. 01.07.2017.
14. ДСТУ ISO 2254:2008 Гвоздика ціла чи змелена (порошкоподібна). Технічні умови (ISO 2254:2004, IDT).
15. ДСТУ Б А.3.2-12:2009 Система стандартів безпеки праці. Системи вентиляційні. Загальні вимоги. 01.08.2010.
16. Данильчук Г.А.. Технологія консервування плодів і овочів. Методичні рекомендації. Миколаївський національний аграрний університет, 2020. 85 с.
17. Державні санітарні правила та норми ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000-2001. Допустимі дози, концентрації, кількості та рівні вмісту пестицидів у сільськогосподарській сировині, харчових продуктах, повітрі робочої зони, атмосферному повітрі, воді водоймищ, ґрунтів.
18. Домарецький В. А. Загальні технології харчових виробництв: підручник. Університет харчових технологій. Київ 2019. 814 с
19. Консервна промисловість: традиції та інновації. Вітчизняний та світовий досвід: наук.-допом. бібліогр. покажч. [упоряд. О. В. Олабоді] ; Нац. ун-т харч. технол., Наук.-техн. б-ка. Київ, 2020. 265 с.
20. Кориця. URL: <https://eko.org.ua/koricya-ximichnij-sklad-pryanoshhi-i-sferi-zastosuvannya/> (дата звернення: 16.04.2023)
21. Кориця. ДСТУ ISO 22000:2007, ТУ У 10.8-32940344-004:2012.
22. Кузьмін, О. В., Чемакіна, О. В., Акімова, Л. М. Інжиніринг у ресторанному бізнесі: навч. посіб. Херсон: Олді-плюс, 2019. 488 с.
23. МБТ и СН № 5061. Медико-біологічні вимоги і санітарні норми якості продовольчої сировини і продуктів харчування.

24. Мандзій М. В. Обґрунтування технології виробництва цукатів із топінамбура. Таврійський державний агротехнологічний університет імені Дмитра Моторного, 2021.

25. Міністерство внутрішніх справ України. Про затвердження Правил пожежної безпеки в Україні МВС України; Наказ, Правила, Форма від 30.12.2014 № 1417.

26. Міністерство охорони здоров'я. Наказ Про затвердження Порядку проведення медичних оглядів працівників певних категорій МОЗ України; Наказ, Порядок, Форма типового документа від 21.05.2007 № 246.

27. Остенська Т.Л. Організація виробництва на підприємствах харчової промисловості: підручник. Київ: Кондор, 2020. 723 с.

28. Пароконвекційна гастрономічна піч XV 393. URL: [https://resko.com.ua/catalog/teplove\\_obladnannya/parokonvektomaty/parokonvektomat\\_unox\\_xv\\_393\\_](https://resko.com.ua/catalog/teplove_obladnannya/parokonvektomaty/parokonvektomat_unox_xv_393_) (дата звернення: 16.04.2023)

29. Плита електрична ПЕ-4Ш-Н URL: <https://tehnogidplus.store/ua/> (дата звернення: 16.04.2023).

30. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів: Закон України № 771/97-ВР; станом на 16.01.2020 р. Верховна Рада України. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/card/771/97-вр> (дата звернення: 27.08.2020).

31. Профтехніка. Шафа холодильна Super Large АВ. URL: <https://proftechnika.com.ua/p/> (дата звернення: 16.04.2023).

32. СанПіН 42-123-5777-91. Санітарні правила для підприємств громадського харчування, включаючи кондитерські цехи і підприємства, що виробляють м'яке морозиво.

33. Слащева А.В. Харчові технології. Технологія продуктів рослинного походження: навч. посібник. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2021. 267с.

34. Турчик В.А. Технологічні особливості виробництва цукатів. Вісник студентського наукового товариства «ВАТРА» Вінницького торговельно-

економічного інституту ДТЕУ. Вінниця: Редакційно-видавничий відділ ВТЕІ ДТЕУ, 2023. Вип.177. С 185-192.

35. Федоров В. М., Дійчук В. В. Технологічна експертиза харчової продукції: навч.-метод. посібник. Чернівці: Чернівець. нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2020. 182 с.

36. Цукати: користь і шкода, калорійність. URL: <https://ideas-center.com.ua/?p=23733> (дата звернення: 16.04.2023).

37. Яблуко, хімічний склад. URL: <https://dovidka.biz.ua/yabluko-himichniy-sklad-kaloriynist-korisni-vlastivosti/> (дата звернення: 16.04.2023).

38. Цукати, рецепти з яблук. URL: <https://etnosoft.com.ua/blank/tsukaty-z-yabluk-retsept-prygotuvannya-tsukativ-v-domashnih-umovah/> (дата звернення: 16.04. 2023).

39. Умови зберігання, термін придатності. URL: <https://zkan.com.ua/sho/cukati-termin-pridatnosti-cukativ-skilki-mozhna.html> (дата звернення: 16.04.2023).

40. Сирохман І.В., Лозова Т.М., Товарознавство цукру, меду, кондитерських виробів», 2019р.

41. Цукати. URL:<https://ecosmak.com.ua/scho-take-cukati-korist-ta-shkoda> (дата звернення 16.04.2023).