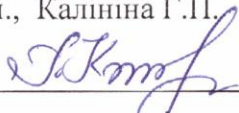


МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
БІЛОЦЕРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
БІОЛОГО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ ФАКУЛЬТЕТ

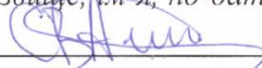
Спеціальність 181 «Харчові технології»

Допускається до захисту
Зав. кафедри харчових технологій і
технологій переробки продукції
тваринництва
доцент, к.т.н., Калініна Г.П.


підпис, вчене звання, прізвище, ініціали
« 21 » 05 20 24 року

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА БАКАЛАВРА
ОРГАНІЗАЦІЯ ВИРОБНИЦТВА ПЕЧИВА ПІСОЧНОГО

Виконав(ла) Азієва С.В.
прізвище, ім'я, по-батькові, підпис


Керівник доц. Калініна Г.П.
вчене звання, прізвище, ініціали, підпис


Рецензент
вчене звання, прізвище, ініціали, підпис

асистент Лесю С.А.


Я, Азієва Світлана Володимирівна, засвічую, що кваліфікаційну роботу виконано з дотриманням принципів академічної доброчесності.

ЗМІСТ	
РЕФЕРАТ	3
ВСТУП.....	4
РОЗДІЛ 1. ТЕХНОЛОГІЧНА ЧАСТИНА.....	5
1.1. Обґрунтування вибору запланованого асортименту	5
1.2. Технологічний розрахунок.....	9
1.3. Підбір технологічного обладнання для лінії печива	12
1.4. Опис технології.....	14
РОЗДІЛ 2. ОРГАНІЗАЦІ КОНТРОЛЮ ЯКОСТІ ПРОДУКЦІЇ	18
РОЗДІЛ 3. ЕКОЛОГІЧНА ЧАСТИНА	22
РОЗДІЛ 4. ЕКОНОМІЧНІ ПОКАЗНИКИ	25
ВИСНОВКИ.....	30
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	31

РЕФЕРАТ

Азісва С.В. Організація виробництва печива пісочного

Кваліфікаційна робота виконана відповідно вимог, містить розділи: вступ, технологічна частина, в якій описано вимоги до сировини, технологічний розрахунок продуктів і підбору технологічного обладнання і сам опис технології, висновки та список літературних джерел. Метою роботи є обґрунтування даного вибору асортименту печива, проведення розрахунків, що включені до технологічної частини, по вибору технологічної схеми та обладнання для виробництва печива. Зроблено висновки за проведеною роботою.

Ключові слова: технологія, розрахунок, борошно, печиво, якість, зберігання.

ANNOTATION

Azieva S.V. Organization of production of cookie sandy

Qualifying work is executed accordingly requirements, contains divisions: entry, technological part in that requirements are described to raw material, technological calculation of products and selection of technological equipment and self description of technology, conclusions and list of literary sources.

The aim of work is a ground of this choice of assortment of cookie, realization of calculations that is included to technological part, on the choice of flowsheet and equipment for the production of cookie. Drawn conclusion at conducted work.

Keywords: technology, calculation, flour, cookie, quality, storage.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Українець А.І. Технологія оздоровчих харчових продуктів. К.: НУХТ, 2009. 310с.
2. Домарецький В.А. Технологія харчових продуктів. НУХТ, 2003. 572 с.
3. Капрельянц Л. В., Петросьянц А. П. Лікувально-профілактичні властивості харчових продуктів та основи дієтології : підруч. Одеса, 2011. 269 с.
4. Свідло К.В. Лазарева Т.А. Методологія і організація наукових досліджень в харчовій галузі. Харків: Світ книг, 2013. 225 с.
5. Гулий І. С., Українець А. І., Сімахіна Г. О. Основи валеології. Валеологічні аспекти харчування: підручник. К.: НУХТ, 2003. 336 с.
6. Капрельянц Л.В. Юргачова К.Г.. Функціональні харчові продукти. Одеса: Друк, 2003. 312 с.
7. Новикова О. Технологія виробництва хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів. Київ: Ліра-К, 2015. 540 с.
8. Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів: навч пос. / за ред. Ростовського В. С. К.: Лібра. 2014. 574 с.
9. Кириченко Л.С. Крохмаль, цукор, мед та кондитерські вироби: Підручник. К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2006. 360 с.
10. ДСТУ 46.004-99 Борошно пшеничне. Київ, 2000. 16 с.
11. ДСТУ 2213-99 Цукрова пудра. Київ, 2000. 14 с.
12. ГОСТ 49-197-83 Яєчний меланж. СРСР, 1984. 11 с.
13. ДСТУ 4339:2005. Масло вершкове. Київ, 2005. 17 с.
14. Сирохман І.В., Лебединець В.Т. Асортимент і якість кондитерських виробів. К.: Центр учбової літератури, 2009. 636 с.
15. Плахотін В. Я., Тюрікова І. С., Суткович Т. Ю. Проблеми розробки і впровадження системи НАССР та шляхи їх вирішення. Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. 2009. Вип. 36(2). С. 220 – 225.
16. Пісочне печиво : Пат. на корисну модель № 107773, МПК (2006.01) А21D 13/08. № u 2015 11688; заяв. 26.11.2015; опубл. 24.06.2016; Бюл. № 12.
17. Кобець О. С., Арпуль О. В., Олійник С. В. Вівсяне печиво збагачене білковмісною сировиною рослинного походження. Оздоровчі харчові продукти та дієтичні добавки: технології, якість та безпека: міжнар. наук.-практ. конф. (Київ, 25-26 травня 2017 р.). Київ, 2017. С. 57-58.
18. Сюткіна О. В. Бондар Н. П., Корецька І. Л. Нові види вівсяного печива підвищеної харчової та біологічної цінності. Оздоровчі харчові продукти та дієтичні добавки: технології, якість та безпека: міжнар. наук.-практ. конф. (Київ, 20-21 травня 2015 р.). Київ, – 2015. 46-47 с.

19. Денисенко Т. М. Товарознавчі дослідження борошняних кондитерських виробів підвищеної біологічної цінності : автореф. дис. канд. техн. наук: спец. 05.18.15 "Товарознавство харчових продуктів". Київ, 2007. – 24 с.
20. Сирохман І. В., Завгородня В. М. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення. Навчальний посібник. К.: Центр учбової літератури, 2009. 544 с.
21. Пісочне печиво «Аронія»: Пат. на корисну модель № 94940, МПК (2006.01) A21D 13/08. № u 2014 05677; заяв. 26.05.2014; опубл. 10.12.2014; Бюл. № 23.
22. Тюрікова І. С., Суткович Т. Ю. Пісочне печиво з кукурудзяною олією і порошком кореня алтею. Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. 2010. Вип. 41(2). С. 169 – 172.
23. Лялик А., Криськова Л., Кравчук Л. Концепція функціональних харчових продуктів. *Стан і перспективи харчової науки та промисловості*; матеріали 4 міжнар. наук.-техн. конф. (Тернопіль, 2017). С. 114-115.
24. Іванько О.М., Бідненко Л.І. Сучасні методи знезараження стічних вод (огляд літератури). *Проблеми військової охорони здоров'я*. 2012. Вип. 33. С. 137—150.
25. Крусір Г.В. Екологічний аудит хлібопекарського підприємства. *Харчова наука і технологія*. 2013. № 1. С. 80—81.
26. Крусір Г.В. Оцінка екологічної безпеки хлібних виробів. *Харчова наука і технологія*. 2013. № 1. С. 84—87
27. Крусір Г.В., Кондратенко І.П. Оцінка впливу хлібопекарного підприємства на навколишнє середовище на основі критерію екологічності. *Харчова наука і технологія*. 2012. № 2. С. 81—83.
28. Крусір Г.В., Кондратенко І.П., Лобоцька Л.Л., Добровольський В.В. Щодо оцінки індексу екологічної небезпеки хлібопекарського підприємства з урахуванням можливості техногенної аварії. *Екологічна безпека*. 2016. Вип. 2. С. 89—96.
29. Джигирей В.С. Екологія та охорона навколишнього природного середовища: навч. посібник. – 5-те вид., випр. і доп. К.: Знання, 2007. 422 с.