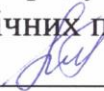



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
БІЛОЦЕРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
БІОЛОГО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ ФАКУЛЬТЕТ
Спеціальність 181 «Харчові технології»

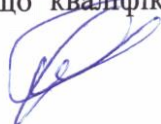
Допускається до захисту
В.о. зав. кафедри безпеки та якості
харчових продуктів, сировини і
технологічних процесів
доцент  Мерзлова Г.В.
« 16 » травня 2024 року

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА БАКАЛАВРА

«ОРГАНІЗАЦІЯ ВИРОБНИЦТВА БУБЛИЧНИХ ВИРОБІВ»

Виконала Черненко Марія Олександрівна
Керівник канд.с.-г. наук Роль Н.В. 

Рецензент  Костюк П.В.

Я, Черненко Марія Олександрівна, засвічую, що кваліфікаційну роботу виконано з дотриманням принципів академічної доброчесності. 

Біла Церква – 2024

ЗМІСТ

ВСТУП	7
РОЗДІЛ 1. ТЕХНОЛОГІЧНА ЧАСТИНА	9
1.1. Обґрунтування і вибір асортименту	9
1.2. Підбір і вимоги до сировини	10
1.3. Технологічний розрахунок	15
1.4. Підбір та розрахунок технологічного обладнання	22
1.5. Опис технології виробництва	24
РОЗДІЛ 2. КОНТРОЛЬ БЕЗПЕЧНОСТІ ТА ЯКОСТІ ВИРОБНИЦТВА ПРОДУКТІВ ЗАПЛАНОВАНОГО АСОРТИМЕНТУ	30
РОЗДІЛ 3 ЕКОЛОГІЗАЦІЯ ВИРОБНИЧИХ ПРОЦЕСІВ.....	33
РОЗДІЛ 4. ЕКОНОМІЧНА ЧАСТИНА.....	36
ВИСНОВКИ.....	39
СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ.....	41
ДОДАТКИ.....	43

РЕФЕРАТ

Черненко М.О. Організація виробництва бубличних виробів.

У роботі проведено всебічний аналіз сучасного ринку бубличних виробів, визначено основні тенденції та потреби споживачів. Розглянуто широкий асортимент бубличних виробів, включаючи традиційні та інноваційні рецептури, що задовольняють різні смаки та потреби споживачів.

Описано технологічні процеси виробництва бубличних виробів, включаючи підготовку сировини, замішування тіста, формування, випікання, охолодження та пакування. Особливу увагу приділено впровадженню сучасного обладнання та автоматизації виробничих процесів, що дозволяє підвищити продуктивність та якість продукції.

Розроблено систему контролю якості та безпечності продукції на всіх етапах виробництва. Визначено ключові критерії оцінки якості сировини та готової продукції, а також заходи для забезпечення відповідності продукції встановленим стандартам.

У розділі економічної ефективності проаналізовано витрати на виробництво та реалізацію бубличних виробів, визначено основні економічні показники рентабельності виробництва. Доведено, що оптимізація виробничих процесів та раціональне використання ресурсів сприяють підвищенню економічної ефективності підприємства.

Розглянуто питання екологізації виробничих процесів. Визначено основні заходи щодо зниження негативного впливу на навколишнє середовище, включаючи використання екологічно чистих матеріалів та впровадження енергоефективних технологій.

Загалом, дипломна робота містить детальний опис організації виробництва бубличних виробів, висвітлює ключові аспекти технологічних процесів, контролю якості, економічної ефективності та екологічної безпеки, що є необхідними для успішної діяльності підприємства у сучасних умовах.

Ключові слова: бублики, технологія, рецептура, обладнання, безпечність.

ANNOTATION

Chernenko M.O. Organization of production of bagel products.

In the work, a comprehensive analysis of the modern market of bagel products was carried out, the main trends and needs of consumers were determined. A wide range of bagel products is considered, including traditional and innovative recipes that satisfy different tastes and needs of consumers.

The technological processes of the production of bagel products are described, including the preparation of raw materials, dough kneading, forming, baking, cooling and packaging. Special attention is paid to the introduction of modern equipment and automation of production processes, which allows to increase the productivity and quality of products.

A system of product quality and safety control at all stages of production has been developed. The key criteria for assessing the quality of raw materials and finished products, as well as measures to ensure compliance of products with established standards, have been determined.

In the economic efficiency section, costs for the production and sale of bagel products are analyzed, and the main economic indicators of production profitability are determined. It has been proven that the optimization of production processes and the rational use of resources contribute to increasing the economic efficiency of the enterprise.

The question of environmentalization of production processes is considered. The main measures to reduce the negative impact on the environment, including the use of environmentally friendly materials and the introduction of energy-efficient technologies, have been determined.

In general, the thesis contains a detailed description of the organization of the production of bagel products, highlights the key aspects of technological processes, quality control, economic efficiency and environmental safety, which are necessary for the successful operation of the enterprise in modern conditions.

Keywords: bagels, technology, recipe, equipment, safety.

СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ

1. Сичевський М. П., Шпичак О. М., Коваленко О. В., Куць О. І., Бокій О. В. Тенденції та перспективи розвитку хлібопекарського виробництва в європейських країнах. Економіка АПК. 2020. № 7. С. 54-67. DOI: <https://doi.org/10.32317/2221-1055.202007054>
2. Бокій О. В. Шляхи поліпшення діяльності ринку хлібобулочних виробів України. Продовольчі ресурси. 2017. № 9. С. 16-25.
3. Новойтенко І.В., Малиновський В.В. Стан та основні тренди
4. розвитку хлібопекарської промисловості України. Ефективна економіка. 2020.
5. № 11. URL: <http://www.economy.nauka.com.ua/?op=1&z=8314> (дата звернення: 13.03.2023). DOI: 10.32702/2307-2105-2020.11.52
6. Паляничка Н.О., Верхоланцева В.О., Петриченко С.В. Технологічне обладнання для виробництва борошняних кондитерських виробів: навч. посібн. ТДАТУ, Мелітополь. URL: https://elib.tsatu.edu.ua/dep/mtf/ophv_30/index.html
7. Бубличний бізнес: вибір обладнання. URL: <http://www.harchovyk.com/news/detail/4337>
8. Технологічні розрахунки у хлібопекарському виробництві (задачник): навчально-методичний посібник. /За ред. В.І. Дробот. К.: Кондор, 2010. 440 с.
9. ГСТУ 46.004-99. Видання. Борошно пшеничне. Технічні умови. [Чинний від 15.08.1999]. Вид. офіц. Київ. 1999. 9 с.
10. ДСТУ 7525:2014. Видання. Вода питна. Вимоги та методи контролювання якості. [Чинний від 23.10.2014]. Вид. офіц. Київ: Мінекономрозвитку України, 2014. 30 с.
11. ДСТУ 4812:2007. Видання. Дріжджі хлібопекарські пресовані. Технічні умови. [Чинний від 01.01.2009]. Вид. офіц. Київ: Держспоживстандарт України, 2009. 17 с.

13. ДСТУ 3583 – 97. Видання. Сіль кухонна. Загальні технічні умови. З поправкою. [Чинний від 01.07.2015]. Вид. офіц. Київ: ДП «УкрНДНЦ», 2016. 12 с.
14. ДСТУ 4623:2006. Видання. Цукор білий. Технічні умови. Із Поправками та Зміною № 1. [Чинний від 01.01.2008]. Вид. офіц. Київ: ДП «УкрНДНЦ», 2008. 18 с.
15. ДСТУ 7042:2009. Видання. Вироби хлібобулочні бубличні. Загальні технічні умови. [Чинний від 01.01.2010]. Вид. офіц. Київ: Держспоживстандарт України, 2009. 17 с.
16. Дробот В.І. Довідник з технології хлібопекарського виробництва. Навч. посіб. К.: Руслана, 1998. 416с.
17. Технологічне обладнання хлібопекарських і макаронних виробництв / За ред. О.Т Лісовнка. К.: Наук.думка, 2000. 282 с.