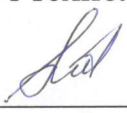


МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
БІЛОЦЕРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
БІОЛОГО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ ФАКУЛЬТЕТ
Спеціальність 181 «Харчові технології»

Допускається до захисту
В.о. зав. кафедри безпечності та
якості харчових продуктів,
сировини і технологічних
процесів,
доцент  Г.В.Мерзлова
« 5 » 11 2024 року

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА МАГІСТРА

Аналіз та удосконалення технології виробництва печива

Виконав:  Стецюк В.М.
Керівник: канд. с.-г. наук,
доцент  Качан А.Д.
Рецензент  Перчук Н.В.

Я, Стецюк Володимир Миколайович, засвідчую, що кваліфікаційну роботу виконано з дотриманням принципів академічної доброчесності.

Біла Церква – 2024

ЗМІСТ

стор.

	Завдання на кваліфікаційну роботу	
	Анотація	
	Annotation	
	Відгук керівника	
	ВСТУП	
1.	ОГЛЯД ЛІТЕРАТУРИ	
1.1.	Аналіз виробництва та класифікація печива в Україні	
1.2.	Теоретичні основи технології виробництва борошняних кондитерських виробів	
1.3.	Технологічні параметри та прийоми ведення технологічного процесу	
2.	МЕТОДОЛОГІЯ КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ	
3.	РОЗРОБЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ВИГОТОВЛЕННЯ ПЕЧИВА	
3.1.	Вимоги до сировини та матеріалів	
3.2.	Продуктовий розрахунок	
3.3.	Апаратурно-технологічне забезпечення	
3.4.	Опис технології виробництва печива	
4.	КОНТРОЛЬ БЕЗПЕЧНОСТІ ТА ЯКОСТІ ПРОДУКТУ, ЕКОЛОГІЗАЦІЯ ВИРОБНИЦТВА	
5.	ЕКОНОМІЧНА ЧАСТИНА	
	ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ	
	СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ	

АНОТАЦІЯ

Стецюк В.М. Аналіз та удосконалення технології виробництва печива

У структурі асортименту кондитерських виробів важливе місце займають борошняні вироби, на які припадає велика частина всього виробництва. У цей час за обсягами виробництва борошняні вироби займають друге місце після цукрових.

Розрахунки основної та допоміжної сировини в роботі були виконані згідно технологічних інструкцій.

Для забезпечення технологічного процесу виробництва печива було підбрано технологічне обладнання, при цьому враховували потужність цеху, затрати робочої сили, а також економічної ефективності роботи обладнання.

Проведений розрахунок економічної ефективності виробництва нової продукції, а саме розробленої технології приготування здобного печива спеціального призначення «Ювілейне», дав наступні результати: чистий прибуток від реалізації склав 4179,1 грн., рентабельність виробництва - 8,3 %, що є досить високим показником і свідчить про ефективність виробництва.

Кваліфікаційна робота магістра містить ____ сторінок, ____таблиць, ____рисунок, список використаних джерел із ____найменувань,

Ключові слова: здобне печиво, борошно, технологія, технологічне обладнання, економічна ефективність.

ANNOTATION

Stetsyuk V.M. Analysis and improvement of cookie production technology

In the structure of the range of confectionery products, an important place is occupied by flour products, which account for a large part of the entire production. At this time, in terms of production volumes, flour products take second place after sugar products.

Calculations of the main and auxiliary raw materials in the work were performed according to the technological instructions.

To ensure the technological process of biscuit production, technological equipment was selected, while taking into account the capacity of the workshop, labor costs, as well as the economic efficiency of the equipment.

The calculation of the economic efficiency of the production of new products, namely the developed technology for preparing butter cookies for special purpose "Yuvileyne", gave the following results: the net profit from sales amounted to UAH 4179.1, the profitability of production - 8.3%, which is a fairly high indicator and indicates the efficiency of production.

The master's qualification work contains ____ pages, ____ tables, ____ figures, a list of used sources from ____ names,

Key words: butter cookies, flour, technology, technological equipment, economic efficiency.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Галушко О. С. Тенденції розвитку ринку кондитерських виробів та особливості трансформації у системі цінностей його учасників. *Актуальні проблеми економіки*. 2009. № 1. С. 15-21.
2. Бассова О.О. Аналіз сучасного стану та перспектив розвитку кондитерської галузі України. *Ефективна економіка*. 2018. № 5. С. 29.
3. Бузніцька, І. В., and М. І. Присяжна. Стан і тенденції розвитку кондитерської галузі та ринку борошняних кондитерських виробів. *Програмний комітет* (2018): С.319.
4. Давидович, О. Я. Печиво здобнез нетрадиційними видами борошна. *Хлібний і кондитерський бізнес*, 2016. № 7 (40). С. 26–27.
5. Денисенко Т. М. Борошняні кондитерські вироби підвищеної біологічної цінності. *Вісник КНТЕУ. Спецвипуск наукових робіт молодих вчених*. 2015. № 3. С. 181–186.
6. Демяненко К.А. Тенденції розвитку кондитерського ринку України в сучасних умовах. *Молодий вчений*. 2016. № 9(36). С. 45–50.
7. Дорохович А.М. Технологія та лабораторний практикум кондитерських виробів і харчових концентратів: навч. посіб. К.: НУХТ, 2015. 632 с.
8. Дугінець Г.В. Розвиток кондитерської галузі України та її вплив на експортну діяльність кондитерських підприємств. *Економічний простір*. 2012. № 61. С. 109–114.
9. ДСТУ 3781:2014 Печиво. Загальні технічні умови. Київ : Мінекономрозвитку України, 2015. III, 20 с.
10. ДСТУ 46.004-99. [Борошно пшеничне. Технічні умови.](#) [Чинний від 20.07.1999]. Київ: Держстандарт України, 1999.
11. ДСТУ 4399:2005 «Масло вершкове. Технічні умови». Київ. Національні стандарти України. 2006. 16 с.
12. ДСТУ 8719:2017 «Продукти ячні. Технічні умови». Київ. Національні стандарти України. 2017. 16 с.
13. ДСТУ 4623:2006 «Цукор білий. Технічні умови». Київ. Національний стандарт України. 2007. 18 с.
14. Закревська Л. М. Сучасний стан та перспективи розвитку експортної

політики підприємств кондитерської промисловості України Економіка: проблеми теорії та практики: зб. наук. пр. Д. : ДНУ, 2004. С. 752-757.

15. Заплетніков, І. М. Експлуатація і обслуговування технологічного обладнання харчових виробництв: навч. Посібник.; Національний університет харчових технологій, Донецький національний університет економіки і торгівлі. Київ : ЦУЛ, 2012. 344 с.

16. Інноваційні технології здобного печива із застосуванням вівсяного солодового борошна. В. Оболкіна, Н. Ємельникова, Г. Волощук та ін. Хлібопекарська і кондитерська промисловість України, 2011. № 11-12 С. 16–18.

17. Калакура, М. М. Перспективи покращення біологічної цінності нових виробів. Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі : збірник наукових праць Харківського державного університету харчування та торгівлі. Харків: ХДУХТ, 2015. Вип. 1 (21). С. 308–314.

18. Кільницька, О. С., Н. І. Кравчук, Н. М. Куцмус. Ринок кондитерської продукції в Україні: тенденції та перспективи розвитку. *Економіка АПК* 11 (2018): 29-43.

19. Корецька, І. Піноутворення бісквітного тіста під впливом модифікованого крохмалю холодного набухання. Хлібний і кондитерський бізнес, 2016. № 8 (41). С. 32–33.

20. Лазебна І. Ринок кондитерських виробів України. Товари і ринки, (1), 2011. С. 67-76.

21. Мартиновський В.С. Сучасний стан і оцінка ефективності виробництва підприємств кондитерської промисловості України Економіка харчової промисловості. 2012. № 2 (14). С. 14–16

22. Оболкіна, В. Технології використання нетрадиційних компонентів у кондитерських виробках. Продовольча індустрія АПК, 2016. № 5. С. 14–17.