

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
СХІДНОУКРАЇНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ВОЛОДИМИРА ДАЛЯ

ЩИГЕЛЬСЬКА ВАСИЛИСА МИКОЛАЇВНА

ДОПУСКАЄТЬСЯ ДО ЗАХИСТУ:
Завідувач кафедри тваринництва та
харчових технологій,
канд. с.-г. наук, доцент



Валентина МОГУТОВА

«17» травня 2024 р.

АНАЛІЗ ТЕХНОЛОГІЙ ВИРОБНИЦТВА БІСКВІТНИХ ТОРТІВ
З РОЗРОБКОЮ ВИРОБНИЧОГО ЦЕХУ

Спеціальність 181 Харчові технології

Кваліфікаційна робота
на здобуття ступеня вищої освіти «бакалавр»

Керівник:

канд. с.-г. наук, доцент, зав.кафедри
тваринництва та харчових технологій,
Валентина МОГУТОВА



Оцінка: ____/____/____

бали/за шкалою ЄКТС/за національною шкалою

Київ, 2024

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
СХІДНОУКРАЇНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ВОЛОДИМИРА ДАЛЯ

Факультет аграрний

Кафедра тваринництва та харчових технологій

Рівень вищої освіти бакалавр

Спеціальність 181 Харчові технології

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри



Валентина МОГУТОВА

«02» лютого 2024 р.

З А В Д А Н Н Я

НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧА ВИЩОЇ ОСВІТИ

Щигельської Василиси Миколаївни

(прізвище, ім'я, по батькові)

Тема роботи: «Аналіз технології виробництва бісквітних тортів з розробкою виробничого цеху»

Керівник роботи: канд. с-г. наук, доцент Могутова Валентина Федорівна

1. Затверджено наказом №127/14.08-ОД від 21.03.2024

2. Строк подання здобувачем роботи – 20.05.2024 р.

3. Вихідні дані до роботи: завдання кафедри, наукові та нормативні джерела

4. Зміст кваліфікаційної роботи (перелік питань, які потрібно розробити)

Розділ 1. Огляд літератури

Розділ 2. Технологічна частина

Розділ 3. Охорона праці

Розділ 4. Економічні показники

5. Перелік графічного матеріалу (з точним зазначенням обов'язкових креслень)

Апаратурно-технологічна схема

План цеху з виробництва бісквітних тортів

Економічні показники

6. Консультанти розділів роботи

Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Підпис, дата	
		завдання видав	завдання прийняв

7. Дата видачі завдання – 05 лютого 2024 р.

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ з/п	Назва етапів кваліфікаційної роботи	Термін виконання етапів роботи	Примітка
1.	Огляд літератури	лютий	
2.	Технологічна частина	березень	
3.	Охорона праці	квітень	
4.	Економічні показники	травень	
4.	Оформлення кваліфікаційної роботи	травень	
5.	Представлення кваліфікаційної роботи до захисту	травень	

Здобувач вищої освіти



(підпис)

Василиса ЩИГЕЛЬСЬКА

(ім'я та прізвище)

Керівник



(підпис)

Валентина МОГУТОВА

(ім'я та прізвище)

АНОТАЦІЯ

Щигельська В.М. Аналіз технології виробництва бісквітних тортів з розробкою виробничого цеху: кваліфікаційна робота на здобуття ступеня вищої освіти «бакалавр» : 181 Харчові технології / Східноукраїнський національний університет імені Володимира Даля. Київ, 2024. 51 с.

У кваліфікаційній роботі наведено класифікацію та асортимент бісквітних тортів, асортимент виробів, дана характеристика сировини і напівфабрикатів; проаналізовано особливості приготування сучасних складних бісквітних тортів, вивчена організація технологічного процесу приготування складних бісквітних тортів, складено технологічні та техно-технологічні карти на бісквітні торти, проаналізовано споживчий попит бісквітних тортів, зроблений розрахунок сировини, допоміжних матеріалів та готової продукції; також підібрано технологічне обладнання для ефективної роботи цеху, визначені виробничі площі, опрацьовані питання з охорони праці, розрахована економічна ефективність виробництва бісквітних тортів.

Ключові слова: бісквітні торти, борошно, цех, кондитерське виробництво, технологічна карта, сировина, якість, безпека технологічне обладнання, охорона праці, рентабельність, прибуток

ANNOTATION

Vasylysa Shchylska Analysis of the production technology of sponge cakes with the development of a production workshop : qualifying work on the receipt of degree of higher education «bachelor»: 181 Food technologies / Volodymyr Dahl East Ukrainian National University. Kyiv, 2024. 51 p.

To qualifying work classification and assortment of biscuitine cakes are driven, line of products, this description of raw material and ready-to-cook foods; the features of preparation of modern difficult biscuitine cakes are analysed, studied organization of technological process of preparation of difficult biscuitine cakes, technological and техно-технологічні maps are made on biscuitine cakes, consumer demand of biscuitine cakes, done calculation of raw material, auxiliary materials and prepared products, is analysed; a technological equipment is also neat for effective work of workshop, floorspaces are certain, worked out questions from a labour protection, economic efficiency of production of biscuitine cakes is expected.

Keywords: biscuitine cakes, flour, workshop, pastry production, flowsheet, raw material, quality, safety technological equipment, labour protection, profitability, income