

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
СУМСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ІНДИВІДУАЛЬНЕ ЗАВДАННЯ

з навчальної практики

студента(ки) 1 курсу факультету харчових технологій

групи КТГІ _____

спеціальності G 13 «Харчові технології»

ОПП «Крафтові технології та гастрономічні інновації»

на тему: **«Крафтові технології виробництва цукерок»**

Виконав студент:

(П.І.Б. Студента)

Керівник практики від кафедри:
«Технологій та безпеки харчових
продуктів» _____

(Посада, ПІП керівника)

Початок практики “ ____ ” _____ 202_ р.

Закінчення практики “ ____ ” _____ 202_ р.

СУМИ 20____

Зміст

Вступ.....	3
1. Основна мета навчальної практики.....	4
2. Характеристика підприємств з виробництва <i>(обраного напрямку)</i>	5
3. Характеристика асортименту <i>(обраного напрямку)</i>	6
4. Характеристика сировини що використовується при виробництві <i>(обраного напрямку)</i>	7
5. Основні технологічні аспекти виробництва продукції, та технологічна схема виробництва <i>(обраного напрямку)</i>	8
Висновки та пропозиції	9
Перелік джерел інформації	10
ДОДАТКИ.....	11

[illegible]

[illegible]

[illegible]

3. Характеристика ассортименту

(обраного напрямку)

[illegible]

[illegible]

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

Висновки та пропозиції

Під час навчальної практики та написання звіту по темі «Виробництво морозива», я ознайомила, вивчила, закріпила та поглибила теоретичні знання, отримані в процесі навчання, а саме:

1.Морозиво - багатокомпонентний продукт, якість якого залежить від кількісного та якісного поєднання різних властивостей і показників його складових. Морозиво характеризується високою харчовою та біологічною цінністю, прекрасними органолептичними властивостями.

2.Морозиво виробляється згідно вимог ДСТУ 4733:2007 «Морозиво молочне, вершкове, пломбір. Загальні технічні умови».

3.Недостатня якість сировини, недотримання технологічного процесу виробництва, порушення умов зберігання впливає на зниження якісних показників морозива.

Перелік джерел інформації

1. Бартковський І. І., Поліщук Г.Є., Шарахматова Т.Є., Туровська Л.Л., Гудз І.С. Технологія морозива. – Київ.: 2010. – 248 с.
2. Офіційна сторінка державного комітету статистики України [Електронний ресурс] . – Режим доступу: <http://ukrstat.gov.ua/>
3. Рудавська Г. Б., Тищенко Э. В., Притульська Н. В. Наукові підходи та практичні аспекти оптимізації асортименту продуктів спеціального призначення: Монографія. – К.: Київ. Нац. Торг.-екон. Ун-т, 2002. – 371 с.
4. Губа С.О., Цигура В.В., Болгова Н.В. Загальні технології харчової промисловості. Розділ: «Технологія молока та молочних продуктів» Методичні вказівки щодо виконання лабораторних робіт. – Суми, 2019. – 188 с.
5. ДСТУ 4733:2007 «Морозиво молочне, вершкове, пломбір. Загальні технічні умови».
6. Мельничук С.Д, Болгова Н.В., Цигура В.В., Самілик М.М. Нутриціологія: історія, якість, технологія, харчові добавки. Навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів. Суми: Інформаційно-видавничий центр Сумського НАУ, 2020.– 84 с.
7. Скорченко Т.А., Поліщук Г.Є., Грек О.В., Кочубей О.В. Технологія незбираномолочних продуктів. – Вінниця: Нова книга. 2004. - 248 с.
8. Г.Є. Поліщук І.С. Гудз Технологія морозива - Київ: Фірма «Інкос». – 2008. – 214 с.
9. <http://rada.com.ua/ukr/RegionsPotential/Sumy/>
10. Чагаровський, О. П. Хімія молочної сировини [Текст] : навчальний посібник / О. П. Чагаровський, Н. А. Ткаченко, Т. А. Лисогор. – Одеса : ООО Сімекс-прінт, 2013. – 268 с. – ISBN 978-966-2601-44-2

ДОДАТКИ

Приклади оформлення морозива при подачі в закладах громадського харчування

