

Міністерство освіти і науки України
Київський національний торговельно-економічний університет
Вінницький торговельно-економічний інститут
Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

на тему:

«Удосконалення технології виробництва маргарину столового»

(за матеріалами ТОВ «Авіс»)

Здобувача вищої освіти
4 курсу, групи ХТ-41д,
спеціальності 181
«Харчові технології»
освітньої програми
«Харчові технології»

Кузьми
Владислава
Валентиновича

Науковий керівник
кандидат технічних наук,
доцент

Фіалковська
Лариса
Василівна

Гарант освітньої програми
кандидат технічних наук,
доцент

Семко
Тетяна
Василівна

Вінниця 2021

ЗМІСТ

ВСТУП	3
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ВИРОБНИЦТВА	6
1.1 Сировина для виробництва столового маргарину.....	6
1.2 Вимоги до готової продукції.....	8
1.3 Аналіз технологій та особливості виробництва.....	10
РОЗДІЛ 2. ОБГРУНТУВАННЯ ТА РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА	15
2.1 Матеріали та методи дослідження.....	15
2.2 Розроблення технології виробництва.....	16
2.3 Продуктовий розрахунок.....	24
2.4 Оцінка якості маргарину столового.....	30
2.5 Технологічне обладнання виробництва продукції.....	31
2.6 Інженіринг технологічного забезпечення виробництва	37
РОЗДІЛ 3. ОХОРОНА ПРАЦІ ТА БЕЗПЕКА ЖИТТЄДІЯЛЬНОСТІ	38
3.1 Санітарно-гігієнічне забезпечення виробництва	38
3.2 Заходи з охорони праці та навколишнього середовища.....	41
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ	45
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	46
ДОДАТКИ	51