

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



**КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА**

на тему:

«Розробка технології десертів функціонального призначення»  
(за матеріалами ТОВ «Сільпо-ФУД»)

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

Фаріона  
Дмитра  
Петровича

Науковий керівник  
кандидат технічних наук,  
доцент

Фіалковська  
Лариса  
Василівна

Гарант освітньої програми  
кандидат технічних наук,  
доцент

Семко  
Тетяна  
Василівна

Вінниця 2021

## ЗМІСТ

<b>ВСТУП</b> .....	3
<b>РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ВИРОБНИЦТВА</b> .....	7
1.1 Сировина для виробництва десертів функціонального призначення ..	7
1.2 Можливості використання шоколаду в десертній продукції з молочної сировини.....	11
1.3 Харчова та біологічна цінність десертної продукції з молочної сировини, класифікація за ознаками.....	15
1.4 Аналіз технологій та особливості виробництва.....	18
<b>РОЗДІЛ 2. ОБГРУНТУВАННЯ ТА РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА</b> .....	23
2.1 Матеріали та методи дослідження.....	23
2.2 Розроблення технології виробництва.....	25
2.3 Продуктовий розрахунок.....	31
2.4 Технологічне обладнання виробництва продукції.....	32
2.5 Інженіринг технологічного забезпечення виробництва .....	33
<b>РОЗДІЛ 3. ОХОРОНА ПРАЦІ ТА БЕЗПЕКА ЖИТТЄДІЯЛЬНОСТІ</b> .....	35
3.1 Санітарно-гігієнічне забезпечення виробництва .....	35
3.2 Заходи з охорони праці та навколишнього середовища.....	31
<b>ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ</b> .....	42
<b>СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ</b> .....	44
<b>ДОДАТКИ</b> .....	49