

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 бездріжжового житньо–пшеничного хліба з курагою»

(за матеріалами підприємства «Немирівський комбінат кооперативної промисловості» Немирівської райспоживспілки)

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

Науковий керівник  
кандидат технічних наук,  
доцент

Гарант освітньої програми  
кандидат технічних наук,  
доцент

Швачка  
Михайла  
Васильовича

Фіалковська  
Лариса  
Василівна

Семко  
Тетяна  
Василівна

Вінниця 2021

**ЗМІСТ**

|   |    |
|---|----|
| <b>ВСТУП</b> .....  | 4  |
| <b>РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ВИРОБНИЦТВА</b> .....  | 7  |
| 1.1 Характеристика сировини і допоміжних матеріалів .....   | 8  |
| 1.2 Обґрунтування потужності виробництва хлібозаводу .....  | 13 |
| 1.3 Харчова цінність хліба .....  | 14 |
| 1.4 Аналіз технологій та технологічні особливості виробництва .....   | 16 |
| <b>РОЗДІЛ 2. ОБҐРУНТУВАННЯ ТА РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ<br/>ВИРОБНИЦТВА БЕЗДРІЖЖОВОГО ЖИТНЬО — ПШЕНИЧНОГО<br/>ХЛІБА З КУРАГОЮ</b> ..... | 25 |
| 2.1 Матеріали та методи дослідження .....   | 25 |
| 2.2 Розроблення технології виробництва .....  | 26 |
| 2.3 Продуктовий розрахунок .....  | 30 |
| 2.4 Технологічне обладнання виробництва продукції .....   | 31 |
| 2.5 Інженіринг технологічного забезпечення виробництва .....  | 32 |
| <b>РОЗДІЛ 3. ОХОРОНА ПРАЦІ ТА БЕЗПЕКА<br/>ЖИТТЄДІЯЛЬНОСТІ</b> .....   | 34 |
| 3.1 Санітарно-гігієнічне забезпечення виробництва .....   | 34 |
| 3.2 Заходи з охорони праці та навколишнього середовища .....  | 39 |
| <b>ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ</b> .....   | 41 |
| <b>СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ</b> .....   | 42 |