

**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 рафінованої олії»

(за матеріалами ТОВ «ВКФ» Перлина Полісся»)

Здобувача вищої освіти  
3 курсу, групи ХТ-34зс.,  
спеціальності 181  
«Харчові технології»  
освітньої програми  
«Харчові технології»

Науковий керівник  
кандидат технічних наук, доцент

Гарант освітньої програми  
кандидат технічних наук

Левченко  
Катерини  
Миколаївни

Фіалковська  
Лариса  
Василівна

Крижак  
Лілія  
Миколаївна

## ЗМІСТ

<b>ВСТУП</b> .....	3
<b>РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ВИРОБНИЦТВА</b> .....	6
1.1 Сировина для виробництва рафінованої олії.....	6
1.2 Вимоги до готової продукції.....	7
1.3 Аналіз технологій та особливості виробництва.....	7
<b>РОЗДІЛ 2. ОБГРУНТУВАННЯ ТА РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА</b> .....	14
2.1 Матеріали та методи дослідження.....	14
2.2 Розроблення технології виробництва.....	15
2.3 Продуктовий розрахунок.....	22
2.4 Оцінка якості рафінованої олії.....	25
2.5 Технологічне обладнання виробництва продукції.....	25
2.6 Інженіринг технологічного забезпечення виробництва .....	29
<b>РОЗДІЛ 3. ОХОРОНА ПРАЦІ ТА БЕЗПЕКА ЖИТТЄДІЯЛЬНОСТІ</b> .....	30
3.1 Санітарно-гігієнічне забезпечення виробництва .....	30
3.2 Заходи з охорони праці та навколишнього середовища.....	33
<b>ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ</b> .....	39
<b>СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ</b> .....	40
<b>ДОДАТКИ</b> .....	44