

Авторська довідка

(реферату дипломної роботи магістра)

Назва дипломної роботи магістра: «Модернізація фаршемішалки 25-ФМ6 з моделюванням процесу перемішування фаршу»

Назва (англ.): "Minced meat mixer 25-FM6 upgrade with the process of minced meat mixing modeling"

Освітній ступінь: магістр

Шифр та назва спеціальності: 133 Галузеве машинобудування

Екзаменаційна комісія:

Установа захисту: Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя

Дата захисту: 29.05.2020 **Місто:** Тернопіль

Сторінки:

Кількість сторінок дипломної роботи: 98

Кількість сторінок реферату 8

УДК:

Автор дипломної роботи

Прізвище, ім'я, по батькові (укр.): Кордуба Ольга Русланівна

(розкривати ініціали)

Прізвище, ім'я (англ.): Korduba Olha Ruslanivna

(використовувати паспортну транслітерацію КМУ 2010)

Місце навчання: ТНТУ, ФМТ, Тернопіль, Україна

(установа, факультет, місто, країна)

Керівник

Прізвище, ім'я, по батькові (укр.): Вітенько Тетяна Миколаївна

(повністю)

Прізвище, ім'я (англ.): Vitenko Tetyana Mykolayivna

(використовувати паспортну транслітерацію КМУ 2010)

Місце праці: ТНТУ, Кафедра обладнання харчових технологій, Тернопіль, Україна

(установа, підрозділ, місто, країна)

Вчене звання, науковий ступінь, посада: Доцент технічних наук, професор

Рецензент

Прізвище, ім'я, по батькові (укр.): Пилипець Михайло Ількович

(повністю)

Прізвище, ім'я (англ.): Pylypets Mykhailo Ilkovych

(використовувати паспортну транслітерацію КМУ 2010)

Місце праці: ТНТУ, Кафедра технології машинобудування, Тернопіль, Україна

(установа, підрозділ, місто, країна)

Вчене звання, науковий ступінь, посада: професор, доктор технічних наук.

Ключові слова

українською: фарш, фаршемішалка, модернізація.

(до 10 слів)

англійською: minced meat, minced meat mixer, modernization

(до 10 слів)

Анотація

українською:

Автор кваліфікаційної роботи освітнього рівня «магістр» – Кордуба Ольга Русланівна.

Тема дипломної роботи: «Модернізація фаршемішалки 25-ФМ6 з моделюванням процесу перемішування фаршу»

Роботу виконано в Тернопільському національному університеті імені Івана Пулюя в 2020 році.

Робота складається з пояснювальної записки обсягом 98 сторінок (3 таблиці, 45 рисунків,) та графічної частини 8 креслень формату А1.

В першому та другому розділах були проведені: аналіз сучасного стану роботи фаршемішалки марки 25-ФМ6, огляд літературних джерел і патентів, вибір і обґрунтування теоретичних і експериментальних методів і засобів досліджень, аналіз похибок експериментальних досліджень, обґрунтування актуальності досліджень, формулювання мети та задачі роботи.

В третьому розділі представлені розробки нових проектно-технічних і технічних вирішень вдосконалення фаршемішалки марки 25-ФМ6. В цьому розділі представлені розрахунки та опис модернізації фаршемішалки марки 25-ФМ6.

В четвертому розділі була розроблена математична модель процесу перемішування на фаршемішалці марки 25-ФМ6, її розрахунок та аналіз отриманих результатів.

Також виконано вирішення питань охорони навколишнього середовища і безпеки життєдіяльності.

англійською:

The author of the qualification work of the educational level "Master" - Korduba Olha Ruslanivna.

Thesis topic: "Minced meat mixer 25-FM6 upgrade with the process of minced meat mixing modeling".

The work is supported at Ternopil Ivan Pului National Technical University in 2020.

The work consists of an explanatory note of 98 pages (3 tables, 45 drafts) and a graphic part of 8 drawings in A1 format.

The first and second sections were conducted analysis of the current state of work of the minced meat mixer 25-FM6, review of literature sources and patents, selection and justification of theoretical and experimental methods and research tools, analysis of experimental research errors, justification of research relevance and formulation of the purpose and tasks of work.

The third section presents the development of new technical design and technical solutions to improve the minced meat mixer 25-FM6. This section presents the calculations and description of the modernization of the minced meat mixer 25-FM6.

The fourth section was developed a mathematical model of the mixing process on the minced meat mixer 25-FM6, its calculation and analysis of the results. The issues of environmental protection and life safety were also resolved.