**Авторська довідка**

*(кваліфікаційної роботи бакалавра)*

**Назва кваліфікаційної роботи бакалавра:** Проєкт цеху з виробництва незбираномолочної продукції потужністю перероблення 22 т молока за зміну

*назви записувати нижнім регістром (як у реченні)*

Назва (англ.): Workshop project of whole milk products production of 22 t of milk processing capacity per shift

*переклад англійською*

**Освітній ступінь : *бакалавр***

**Шифр та назва спеціальності: 181 «Харчові технології»**

*напр.:151 Автоматизація та комп’ютерно-інтегровані технології*

**Екзаменаційна комісія:**  **№17**

*напр.: Екзаменаційна комісія №1*

**Установа захисту: Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя**

*напр.: Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя*

**Дата захисту:** 16.06.2022  **Місто:** Тернопіль

**Сторінки:**

Кількість сторінок роботи: 55

**УДК:**  637.1

**Автор роботи**

Прізвище, ім’я, по батькові (укр.): Шимко Наталія Сергіївна

*розкривати ініціали*

Прізвище, ім’я (англ.): Shymko Natalia

*використовувати паспортну транслітерацію (КМУ 2010)*

Місце навчання (установа, факультет, місто, країна): Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя, факультет інженерії машин, споруд та технологій, Тернопіль, Україна

**Керівник**

Прізвище, ім’я, по батькові (укр.): Сторож Людмила Анатоліївна

*повністю*

Прізвище, ім’я (англ.): Storozh Lіudmyla

*використовувати паспортну транслітерацію (КМУ 2010)*

Місце праці (установа, підрозділ, місто, країна): Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя, кафедра харчової біотехнології і хімії, Тернопіль, Україна

Вчене звання, науковий ступінь, посада: к.т.н., доцент кафедри ХБ

**Рецензент**

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

*повністю*

Прізвище, ім’я (англ.): Viten’ko Tatiana

*використовувати паспортну транслітерацію (КМУ 2010)*

Місце праці (установа, підрозділ, місто, країна): Тернопільський національний технічний університет іменні Івана Пулюя. Кафедра обладнання харчових технологій ,Тернопіль, Україна

Вчене звання, науковий ступінь, посада: д.т.н., професор, зав. кафедри обладнання харчових

**Ключові слова**

українською: технологія молочних продуктів, кисломолочні продукти, молоко питне йогурт, сметана

англійською: technology of dairy products, fermented milk products, drinking milk, yogurt, sour cream

**Анотація**

українською:

Робота присвячена вивченню технологій молока пряженого і вітамінізованого, йогурту та сметани. Для кожного продукту здійснений сировинний розрахунок, підібране технологічне обладнання і розраховані площі. У технологічній частині описано вимоги до сировини, технології і контроль на виробництві. У відповідності з технологічним розрахунками складено 4 креслення, на яких відображено: графік організації, апаратурно-технологічну схему, план підприємства, а також схематичне розподілення напрямів сировини. Здійснено аналіз по техніко-економічному обґрунтуванню: обрано населений пункт, охарактеризовано сировинну зону та асортимент. В останньому розділі пояснено деякі питання по охороні та безпеці праці на виробництві.

англійською:

The work is devoted to the study of technologies of baked and fortified milk, yogurt and sour cream. Performed the raw material calculation, selected the technological equipment and calculated areas for each product. The technological section describes the requirements for raw materials, technology and production control. In accordance with the technological calculations, 4 drawings were made, which show: organization schedule, hardware and technological scheme, enterprise plan and the schematic distribution of raw materials. The analysis on the feasibility study is carried out: chosen the settlement, characterized the raw material zone and assortment. The last section explains some issues of occupational safety and health at work.