**Авторська довідка**

*(кваліфікаційної роботи бакалавра)*

**Назва кваліфікаційної роботи бакалавра:** Проєкт цеху з виробництва незбираномолочних продуктів потужністю 28 тони за зміну

Назва (англ.): Workshop project of whole milk products production of 28 t capacity per shift

**Освітній ступінь : бакалавр**

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

**Екзаменаційна комісія : Екзаменаційна комісія №14**

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

**Дата захисту**: 22 червня 2023р.  **Місто:** Тернопіль

**Сторінки:**

Кількість сторінок роботи: 56

**УДК:**  637.1

**Автор роботи**

Прізвище, ім’я, по батькові (укр.): Мізьолик Анастасія Юріївна

Прізвище, ім’я (англ.): Mizolyk Anastasiia

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

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

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

Вчене звання, науковий ступінь, посада: кандидат технічних наук, доцент кафедри ХБ

**Рецензент**

Прізвище, ім’я, по батькові (укр.): Шинкарук Оксана Юріївна

Прізвище, ім’я (англ.): Shynkaruk Oksana

Місце праці (установа, підрозділ, місто, країна): ПрАТ «Молокія», Тернопіль, Україна

Вчене звання, науковий ступінь, посада: інженер з сертифікації та стандартизації

**Ключові слова**

українською: молочний продукт, молоко питне, нормалізоване молоко, кефір, біойогурт, технологія, технологічний контроль

англійською: milk product, market milk, standardized milk, kefir, bioyogurt, fermentation, normalization, separation, technological control

**Анотація**

українською:

Кваліфікаційну роботу виконано з метою розроблення цеху з виробництва незбираномолочних продуктів, зокрема двох видів питного молока, в тому числі з какао; йогурту з додаванням чорносмородинового сиропу; кефіру вітамінізованого (з вітаміном С).

Пояснювальна записка містить три розділи. У першому зроблено обґрунтування технологічних процесів, виконано розрахунки сировини, а також відповідних компонентів, необхідних згідно рецептури. Розглянуто питання контролю за виробництвом продуктів молочної промисловості, необхідності дотримання санітарно-гігієнічного стану обладнання. Здійснено розрахунок продуктивності та підбір обладнання, яке буде розміщене у проектованому цеху. Саме для цього також пораховано площі приміщень основного та допоміжного призначення. У другому розділі здійснено техніко-економічне обґрунтування. Третій розділ містить питання щодо управління та нагляду в Україні за безпекою життєдіяльності та шляхи зменшення негативного впливу на життя людини.

Список використаних джерел подано в кінці роботи.

англійською:

The qualification work was carried out with the aim of developing a workshop for the production of whole milk products, in particular two types of market milk, including cocoa; yogurt with the addition of blackcurrant syrup; vitaminized kefir (with vitamin C).

The explanatory note contains three sections. In the first one, the substantiation of the technological processes was made, performed the calculations of the raw materials, as well as the corresponding components required according to the recipe. Considered the issue of control over the production of dairy products and the need to observe the sanitary and hygienic condition of the equipment. Carried out the calculation of productivity and the selection of equipment that will be placed in the designed workshop. Also calculated the areas of the main and auxiliary premises. In the second section carried out the technical and economic justification. The third section contains issues related to the management and supervision of life safety in Ukraine and ways to reduce the negative impact on human life.

The list of used sources is provided at the end of the work.