**Авторська довідка**

*(кваліфікаційної роботи бакалавра)*

**Назва кваліфікаційної роботи бакалавра:** Проєкт цеху з виробництва масла методом збивання з організацією перероблення вторинної сировини потужністю 56 т молока незбираного за добу

Назва (англ.): The project of a workshop for butter production by method with the organization of secondary raw material processing of 56 t of whole milk processing capacity per 24 hours

**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 2023 р. **Місто:** Тернопіль

**Сторінки:**

Кількість сторінок роботи: 53

**УДК:**  637.23

**Автор роботи**

Прізвище, ім’я, по батькові (укр.): Гриненко Артем Олексійович

*розкривати ініціали*

Прізвище, ім’я (англ.): Hrynenko Artem

*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

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.): Зварич Наталя Миколаївна

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

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

Вчене звання, науковий ступінь, посада: кандидат технічних наук, професор, професор кафедри ОХ

**Ключові слова**

українською: молоко, масло, йогурт, сквашування, пастеризація, сепарування, технологічний контроль

англійською: milk, butter, yogurt, acidification, pasterization, separation, technological control

**Анотація**

українською:

Розроблено проєкт цеху з виробництва масла «екстра» солодковершкового та продуктів з цінної вторинної сировини таких як: молоко пастеризоване знежирене, йогурт з додаванням лактулози та напій з маслянки «Дніпровський».

У вступі висвітлено особливості молочної галузі України, розглянуто перспективні шляхи її розвитку, зокрема і маслоробних підприємств.

У технологічні частині виконано розрахунок продукції, здійснено обґрунтування технологічних процесів на виробництві, описано порядок здійснення контролю за виготовленням молочних продуктів, забезпечення санітарно-гігієнічних умов, вибрано обладнання та розраховано площі виробничих приміщень задля вдалого розміщення обладнання і робочих місць працівників.

У другому розділі надано техніко-економічне обґрунтування, де обирається місце розташування заводу і прораховується економічна вигідність даної пропозиції.

У третьому розділі приділено увагу факторам небезпеки на підприємстві, шляхам їх запобігання та знешкодження, якщо травмування таки трапилось.

Графічна частина включає в себе чотири листи креслення формату А1. Усі вони зроблені відповідно до розрахунків.

англійською:

Developed a project of the workshop for the production of sweet cream butter «extra» and products from valuable secondary raw materials such as: skimmed pasteurized milk, yogurt with added lactulose, and buttermilk beverage «Dniprovskyi».

The introduction highlights the peculiarities of the dairy industry in Ukraine and explores promising paths for its development, including butter production enterprises.

In the technological section performed product calculations, justified technological processes in production, described the procedure for monitoring the production of dairy products, ensuring sanitary and hygienic conditions, selected equipment and calculated the area of ​​production premises for the successful placement of equipment and workplaces of employees.

The second section provides technical and economic justification, including the selection of the plant's location and an assessment of the economic viability of the proposal.

The third section focuses on workplace hazards, ways of their prevention and neutralization, if an injury does occur.

The graphical part includes four A1-sized drawing sheets, all prepared according to the calculations.