

Авторська довідка

(кваліфікаційної роботи бакалавра)

Назва кваліфікаційної роботи бакалавра: Проект цеху з виробництва сирів сичужних
назви записувати нижнім регістром (як у реченні)

Назва (англ.): The project of a workshop for the production of rennet cheeses
переклад англійською

Освітній ступінь : бакалавр

Шифр та назва спеціальності: 181 Харчові технології
напр.: 151 Автоматизація та комп'ютерно-інтегровані технології

Екзаменаційна комісія:
напр.: Екзаменаційна комісія №1

Установа захисту: Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя
напр.: Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя

Дата захисту: 26.06.2024 Місто: Тернопіль

Сторінки:

Кількість сторінок роботи: 71

УДК: 637.3

Автор роботи

Прізвище, ім'я, по батькові (укр.): Стасюк Максим Васильович
розкривати ініціали

Прізвище, ім'я (англ.): Stasiuk Maksym
використовувати паспортну транслітерацію (КМУ 2010)

Місце навчання (установа, факультет, місто, країна): Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя, ФМТ, Тернопіль, Україна

Керівник

Прізвище, ім'я, по батькові (укр.): Крупа Ольга Миколаївна
повністю

Прізвище, ім'я (англ.): Krupa Olha
використовувати паспортну транслітерацію (КМУ 2010)

Місце праці (установа, підрозділ, місто, країна): Тернопільський національний технічний університет, Тернопіль, Україна

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

Рецензент

Прізвище, ім'я, по батькові (укр.): Зварич Наталя Миколаївна
повністю

Прізвище, ім'я (англ.): Zvarych Natalya
використовувати паспортну транслітерацію (КМУ 2010)

Місце праці (установа, підрозділ, місто, країна): Тернопільський національний технічний університет, Тернопіль, Україна

Вчене звання, науковий ступінь, посада: кандидат технічних наук

Ключові слова

українською: технології, молоко, сир, сичужний, визрівання, сушіння, сироватка, сировина

до 10 слів

англійською: technology, milk, cheese, rennet, maturation, drying, whey, raw materials

до 10 слів

Анотація

українською: У кваліфікаційній роботі на тему «Проект цеху з виробництва сирів сичужних», наведено проєктні рішення, щодо будівництва підприємства із виготовлення твердих сичужних сирів «Український», «Карпатський» та «Буковинський» з переробкою сироватки, отриманої в процесі виготовлення сирів.

В розділах проєкту наведено наступне:

-у «Вступі» висвітлюється властивості та користь твердого сичужного сиру та сухої сироватки.

-у розділі 1 «Техніко-економічне обґрунтування» висвітлюється обґрунтування будівництва запроєктованого підприємства у місті Суми, із обраними асортиментом продукції.

-у розділі 2 «Технологічна частина» наведено технологічні розрахунки виробництва продукції, обґрунтовано вибір технології виробництва продукції та зазначено нормативні вимоги до сировини та готових молочних продуктів. Окрім того наведено схеми мікробіологічного й технохімічного контролю на підприємстві. Подано інформацію про санітарно-гігієнічну обробку технологічного устаткування. А також наведений розрахунок необхідного технологічного обладнання й виробничих площ для забезпечення технологічного процесу виробництва запроєктованого асортименту молочних продуктів.

-у розділі 3 «Безпека життєдіяльності, основи охорони праці» висвітлюються питання з безпеки життєдіяльності та основ охорони праці.

Даний проєкт також містить висновки, список використаних літературних джерел та додатки.

Графічна частина проєкту представлена у вигляді креслеників апаратурно-технологічної схеми, графіка організації виробничих процесів, плану виробничого корпусу підприємства та його поперечного перерізу.

англійською: In the qualification work on the topic "Design of a Workshop for the Production of Rennet Cheeses," project solutions are provided regarding the construction of an enterprise for the production of hard rennet cheeses "Ukrainian," "Carpathian," and "Bukovinian," with the processing of whey obtained in the process of cheese production. The project's sections include the following:

-In the "Introduction," the properties and benefits of hard rennet cheese and dry whey are highlighted.

-In section 1, "Technical and Economic Justification," the justification for the construction of the designed enterprise in the city of Sumy, with the chosen product assortment, is presented.

-In section 2, "Technological Part," technological calculations of production are provided, the choice of production technology is justified, and regulatory requirements for raw materials and finished dairy products are specified. Additionally, microbiological and techno-chemical control schemes at the enterprise are presented. Information on the sanitary and hygienic treatment of technological equipment is provided, as well as the calculation of the necessary technological equipment and production areas to ensure the technological process of producing the designed assortment of dairy products.

-In section 3, "Life Safety and Occupational Safety Fundamentals," issues of life safety and occupational safety fundamentals are addressed.

This project also contains conclusions, a list of references, and appendices. The graphic part of the project is presented in the form of drawings of the apparatus-technological scheme, a schedule for organizing production processes, the plan of the production building of the enterprise, and its cross-section.