

Авторська довідка
(кваліфікаційної роботи бакалавра)

Назва кваліфікаційної роботи бакалавра: Проект цеху виробництва питних видів молока та вершків потужністю перероблення 42 т незбираного молока за зміну

Назва (англ.): Project of a dairy production workshop for drinking types of milk and creams with a processing capacity of 42 tons of whole milk per shift

Освітній ступінь : **бакалавр**

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

Екзаменаційна комісія : **Екзаменаційна комісія №16**

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

Дата захисту: **26 червня 2024 р.** **Місто:** **Тернопіль**

Сторінки:

Кількість сторінок роботи: **59**

УДК: **637.1**

Автор роботи

Прізвище, ім'я, по батькові (укр.): ... **Болтик Христина Ігорівна**

Прізвище, ім'я (англ.): **Boityk Khrystyna**

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.): ... **Кравець Олег Ігорович**

Прізвище, ім'я (англ.): **Kravets Oleh**

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, доцент, доцент кафедри ОХ**

Ключові слова

українською: питне молоко, пастеризовані вершки, сепарування, пастеризація

англійською: consumers milk, pasteurized cream, milk separation, pasteurization

Анотація

українською:

Тема даної кваліфікаційної роботи: «Проект цеху з виробництва питних видів молока та вершків потужністю перероблення 42 т незбираного молока за зміну».

Відповідно до поставленого завдання передбачено виготовити продукцію наступного асортименту: молоко питне пастеризоване, молоко питне пряжене, молоко з какао та вершки питні.

У вступі наведена інформація щодо важливості молока і продуктів з нього для підтримання здоров'я людини, оскільки воно виступає джерелом корисних речовин.

У розділі 1 проведено обґрунтування можливого місця розташування цеху з огляду на запити потенційних споживачів.

У розділі 2 «Технологічна частина» виконано розрахунки щодо визначення кількості продуктів, які отримують, переробляючи 42 т молока. За їх результатами зроблено вибір необхідного для ведення технологічного процесу обладнання. Також здійснено розрахунок площ як виробничих так і допоміжних приміщень. Наведено опис технологічного процесу із обґрунтуванням обраних режимів його ведення з метою виробництва молока питного різних видів та вершків питних. Описано організацію контролю під час виробництва пастеризованого молока наведено порядок здійснення санітарно-гігієнічного оброблення обладнання.

У розділі 3 описано потенційні шляхи забруднення природного середовища і вимоги безпеки до робочих місць.

англійською:

The topic of this qualification work is: «Project of a dairy production workshop for drinking types of milk and creams with a processing capacity of 42 tons of whole milk per shift».

In accordance with the assigned task, it is planned to produce the following product range: pasteurized consumers milk, baked drinking milk, milk with cocoa, and drinking cream.

The introduction provides information on the importance of milk and dairy products for maintaining human health, as they are a source of beneficial nutrients.

Section 1 justifies the possible location of the workshop, taking into account the demands of potential consumers.

In Section 2 «Technological Part» calculations are performed to determine the quantity of products obtained by processing 42 tons of milk. Based on these results, the necessary equipment for the technological process is selected. The calculations of both production and auxiliary premises areas are also carried out. Described the technological process with a rationale for the chosen production modes to manufacture different types of consumers milk and drinking cream. Described the organization of control during the production of pasteurized milk, including the procedure for sanitary and hygienic processing of the equipment.

Section 3 describes the potential ways of environmental pollution and the safety requirements for workplaces.