

Авторська довідка

(кваліфікаційної роботи бакалавра)

Назва кваліфікаційної роботи бакалавра: проект цеху із виготовлення сиру кисломолочного
назви записувати нижнім регістром (як у реченні)

Назва (англ.): the project of the workshop for the production of cottage cheese
переклад англійською

Освітній ступінь: бакалавр

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

Екзаменаційна комісія: Екзаменаційна комісія №1
напр.: Екзаменаційна комісія №1

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

Дата захисту: 27.06.2024 Місто: Тернопіль

Сторінки:

Кількість сторінок роботи: 62

УДК: 637.1

Автор роботи

Прізвище, ім'я, по батькові (укр.): Якимчук Світлана Святославівна
розкривати ініціали

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

Місце праці (установа, підрозділ, місто, країна): Тернопільський національний університет імені Івана Пулюя, Тернопіль, Україна

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

Рецензент

Прізвище, ім'я, по батькові (укр.): Кравець Олег Ігорович
повністю

Прізвище, ім'я (англ.): Oleh Kravets
використовувати паспортну транслітерацію (КМУ 2010)

Місце праці (установа, підрозділ, місто, країна): Тернопільський національний університет імені Івана Пулюя, Тернопіль, Україна

Вчене звання, науковий ступінь, посада: кандидат технічних наук

Ключові слова

українською: сировина, молоко незбиране, молочна продукція, сир кисломолочний, сирне зерно,
до 10 слів

сироватка;

англійською: raw materials, whole milk, dairy products, cottage cheese, cheese grain, whey.
до 10 слів

Анотація

українською: Метою кваліфікаційної роботи є створення проєкту цеху із виробництва сиру кисломолочного традиційним способом та продукції з нього, тривалість роботи у дві зміни.

Проєкт складається з розрахунково-пояснювальної записки і графічної частини, яка складається з чотирьох креслярських листів.

Відповідно до завдання асортимент запроєктованого виробництва наступний:

· сир кисломолочний (м.ч.ж. 5%);

· сир кисломолочний (м.ч.ж. 9%);

· сирковий десерт з мандариною крупкою та шоколадною глазур'ю;

· сиркова маса.

Розділ 1 «Техніко-економічне обґрунтування містить обґрунтування будівництва підприємства із запроєктованим асортиментом із вибором місця розташування та можливих шляхів реалізації готових молочних продуктів.

Розділ 2 «Технологічна частина» включає в себе сировинно-технологічні розрахунки запроєктованого асортименту, вимоги до молочної і допоміжної сировини та готових продуктів у відповідності до діючої нормативної документації у харчовій промисловості, а також наведено схеми проведення технохімічного та мікробіологічного контролю для отримання якісного і безпечного продукту. Окрім того, даний розділ містить інформацію та розрахунки, які пов'язані із підбором технологічного устаткування й необхідних площ для реалізації виготовлення запроєктованого асортименту.

Розділ 3 «Безпека життєдіяльності, основи охорони праці» містить питання з техніки безпеки.

Наприкінці розрахунково-пояснювальної записки подано висновки про основні технологічні рішення, прийняті при виконанні кваліфікаційної роботи, а також список використаних літературних джерел, оформлених згідно з ДСТУ 8302:2015.
200-300 слів

англійською: The purpose of the qualification work is to create a project for a workshop for the production of traditional cottage cheese and its products, with two shifts.

The project consists of a calculation and explanatory note and a graphic part consisting of four drawing sheets.

In accordance with task, the range of the projected production is as follows:

· fermented cheese (5%);

· fermented cheese (9%);

· curd dessert with mandarin oranges and chocolate glaze;

· curd mass.

Section 1 «Feasibility Study», contains a justification for the construction of the enterprise with the proposed assortment, including the choice of location and possible ways of selling finished dairy products.

Section 2 «Technological part» includes raw material and technological calculations of the proposed assortment, requirements for dairy and auxiliary raw materials and finished products in accordance with the current regulatory documents in the food industry, as well as schemes for conducting technological and microbiological control to obtain a high-quality and safe product. In addition, this section contains information and calculations related to the selection of technological equipment and the necessary space to realize the production of the projected assortment.

Section 3 «Life safety, basics of labor protection» contains safety issues.

At the end of the calculation and explanatory note, conclusions on the main technological decisions made during the qualification work are presented, as well as a list of references drawn up in

accordance with DSTU 8302:2015.

At the end of the calculation and explanatory note, conclusions on the main technological decisions made in the course of the qualification work are presented, as well as a list of references drawn up in accordance with:

- hardware and technological scheme;*
- schedule of organization of production processes;*
- plan of the production shop (1:100);*
- cross-section of the production shop (1:50).*