

Авторська довідка

(кваліфікаційної роботи бакалавра)

Назва кваліфікаційної роботи бакалавра: *Проект цеху з виробництва твердих сирів потужністю цеху 16 т/зм незбираного молока з організацією переробки вторинної сировини*
назви записувати нижнім регістром (як у реченні)

Назва (англ.): *Project of a hard cheese production workshop with a workshop capacity of 16 tons per shift of whole milk with the organization of secondary milk raw material processing.*
переклад англійською

Освітній ступінь : *бакалавр*

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

напр.: 151 Автоматизація та комп'ютерно-інтегровані технології

Екзаменаційна комісія: *Екзаменаційна комісія №16*

напр.: Екзаменаційна комісія №1

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

напр.: Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя

Дата захисту: *26 червня 2024 р.*

Місто: *Тернопіль*

Сторінки:

Кількість сторінок роботи: *62*

УДК: *637.3 / 637.344*

Автор роботи

Прізвище, ім'я, по батькові (укр.): *Клим Лілія Володимирівна*

розкривати ініціали

Прізвище, ім'я (англ.): *Klym Liliia*

використовувати паспортну транслітерацію (КМУ 2010)

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

Керівник

Прізвище, ім'я, по батькові (укр.): *Дацишин Катерина Євгенівна*

повністю

Прізвище, ім'я (англ.): *Kateryna Datsyshyn*

використовувати паспортну транслітерацію (КМУ 2010)

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

Вчене звання, науковий ступінь, посада: *к.т.н., доцент, доцент кафедри харчової біотехнології і хімії*

Рецензент

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

повністю

Прізвище, ім'я (англ.): *Nataliia Zvarych*

використовувати паспортну транслітерацію (КМУ 2010)

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

Вчене звання, науковий ступінь, посада: *к.т.н., доцент, доцент кафедри обладнання харчових технологій*

Ключові слова

українською: *молоко, тверді сири, сироватка, квас молочний, ферменти, технологічний контроль*

до 10 слів

англійською: *milk, hard cheeses, whey, milk kvass, enzymes, technological control*

до 10 слів

Анотація

українською: *Метою кваліфікаційної роботи є проєктування цеху з виробництва твердих сичужних сирів. Також передбачена організація переробки вторинної молочної сировини. Потужність підприємства 16 т молока за одну зміну. У проєктованому цеху планується виготовляти наступний асортимент: сир "Дуплет", сир "Дністровський", квас молочний окрошковий та сироватка пастеризована.*

Перший розділ представленої роботи присвячено виконанню техніко-економічного обґрунтування. У цій частині наведено обґрунтування асортиментного ряду, визначено, за допомогою проведених розрахунків, місце розташування виробничого підприємства, а також охарактеризовано сировинну зону та канали реалізації готової продукції.

Розділ 2 містить шість підрозділів, у котрих висвітлено сировино-продуктовий розрахунок, описано основні вимоги до сировини, охарактеризовано технологію виробництва запроєктованого асортименту, а також нормативні показники готової продукції. Даний підрозділ також включає схеми контролю виробництва продуктів асортиментного ряду, питання, що стосуються миття та дезинфекції технологічного обладнання. У останніх двох структурних одиницях цієї частини наведено підбір та розрахунок кількості обладнання, необхідного для забезпечення виробництва і розрахунок площі приміщень, де здійснюється технологічний процес виготовлення продуктів запроєктованого асортименту.

Останній розділ розрахунково-пояснювальної записки містить інформацію, що стосується безпеки життєдіяльності та основ охорони праці.

Також у кваліфікаційній роботі подана графічна частина, яка включає апаратно-технологічну схему виготовлення продуктів асортиментного ряду, графік організації виробничих процесів, план виробничого корпусу підприємства, розріз виробничого цеху. В кінці кваліфікаційної роботи наведено висновки та список використаної літератури.

200-300 слів

англійською: *The purpose of the qualification work is to design a workshop for the production of hard rennet cheeses. The organization of secondary dairy raw materials processing is also provided. The capacity of the enterprise is 16 tons of milk per shift. In the designed workshop it is planned to produce the following assortment: "Duplet" cheese, cheese "Dnistrovskiy", okroshkovyi milk kvass and pasteurized whey.*

The first section of the presented work is devoted to the implementation of technical and economic substantiation. In this part, the justification of the assortment line is given, the location of the production enterprise is determined, with the help of calculations, and also the raw materials area and channels for the finished products sale are characterized.

Chapter 2 contains six subsections, in which the raw materials calculation is highlighted, the main requirements for raw materials are described, the production technology of the designed assortment, and as well as normative indicators of finished products are characterized. This subdivision also includes control schemes for the assortment products production of, the question that is related to washing and disinfection of technological equipment. The selection and quantity calculation of equipment, needed to ensure production and the calculation of area premises where the technological process of manufacturing products of designed assortment is carried out, are presented in the last two structural units of this part.

The last section of the settlement and explanatory note contains information, concerning life safety and the basics of occupational health and safety.

Also, in the qualification work it is submitted the graphic part, which includes the hardware and technological scheme of the assortment range products production, production processes organization graph, the plan of the production building enterprise, cross-section of the workshop. Conclusions and a list of used literature are given at the end of the qualification work.

200-300 слів