

Авторська довідка

(кваліфікаційної роботи бакалавра)

Назва кваліфікаційної роботи бакалавра: «Проект цеху з виробництва масла солодковершикового та спредів потужністю переробки незбираного молока 50 т/добу»

назви записувати нижнім регістром (як у реченні)

Назва (англ.): «Project of a cream butter and spreads production workshop with a processing capacity of 50 tons of whole milk per day»

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: 60

УДК: 637.2

Автор роботи

Прізвище, ім'я, по батькові (укр.): Воробчук Іван Миколайович

розкривати ініціали

Прізвище, ім'я (англ.): Ivan Vorobchuk

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.): 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: канд. техн. наук, доцент, доцент кафедри ХБ

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: канд. техн. наук, доцент, доцент кафедри ОХ

Ключові слова

українською: *молоко, масло, спред, маслоробна галузь, маслянка*
до 10 слів

англійською: *milk, butter, spread, butter industry, buttermilk*
до 10 слів

Анотація

українською:

Дана робота передбачає проектування цеху з виробництва масла солодковершкового та спредів потужністю переробки 50 т/добу молока незбираного. В роботі висвітлено процес та технологію виробництва масла та спредів способом перетворення високожирних вершків. Продукти запроєктованого асортименту є корисними та популярними.

В техніко-економічній частині обґрунтовано місцезрозташування запроєктованого підприємства. Наведено характеристику сиронинної зони та шляхи реалізації продукції.

Друга, технологічна частина, містить розрахунки, зокрема кількості продукції асортиментного ряду, що може бути виготовленою із заданої кількості вхідної сировини, обладнання, що забезпечуватиме виробництво запланованих продуктів та площ приміщень, що необхідні для проведення виробництва. Також в цьому розділі наведені схеми технохімічного та мікробіологічного контролю й нормативні характеристики готових продуктів.

Питання про безпеку життєдіяльності та основи охорони праці представлені в третьому розділі.

На завершення подані перелік посилань та висновки по роботі.

англійською:

This work involves the design of a workshop for the production of sweet cream butter and spreads with a processing capacity of 50 tons per day of whole milk. The work highlights the process and technology of producing butter and spreads by converting high-fat cream. The products of the designed assortment are useful and popular.

The technical and economic part substantiates the location of the designed enterprise. It provides a description of the raw material zone and ways of products realization.

The second, technological part, contains calculations, in particular the quantity of the assortment products that can be produced from the given amount of raw material, the equipment that will ensure the production of the planned products, and the areas of premises necessary for production. This section also includes schemes of techno-chemical and microbiological control and normative characteristics of the finished products.

Issues of life safety and the basics of occupational safety are presented in the third section.

Finally, a list of references and conclusions on the work are presented.