

Авторська довідка

(кваліфікаційної роботи бакалавра)

Назва кваліфікаційної роботи бакалавра: Проект цеху з виробництва ферментованих напоїв потужністю 52 т готової продукції за добу

назви записувати нижнім регістром (як у реченні)

Назва (англ.): Project of a fermented beverages production workshop with a capacity of 52 tons of finished products 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: 65

УДК: 637.146

Автор роботи

Прізвище, ім'я, по батькові (укр.): Мельничук Софія Анатоліївна

розкривати ініціали

Прізвище, ім'я (англ.): Melnychuk Sofiia

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.): Datsyshyn Kateryna

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.): Кравець Олег Ігорович

повністю

Прізвище, ім'я (англ.): Oleg Kravets

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: кандидат технічних наук, доцент, доцент кафедри ОХ

Ключові слова

українською: *виробництво ферментованих напоїв, простокваша, йогурт полуничний, ацидофільне молоко, біокефір*

до 10

англійською: *production of fermented drinks, sour clotted milk, strawberry yogurt, acidophilic milk, biokefir*

до 10 слів

Анотація

українською: *Тема представленої роботи: «Проект цеху з виробництва ферментованих напоїв потужністю 52 т готової продукції за добу». Проектом цеху виробництва ферментованих напоїв передбачено виготовити йогурт полуничний, біокефір, молоко ацидофільне та простоквашу, що виробляються згідно правил та технологічних інструкцій із застосуванням сучасного обладнання, котре забезпечує виробництво кисломолочних напоїв високої якості.*

У розділі 1 подано техніко-економічне обґрунтування.

У розділі 2 – описано технологічну частину. У цьому розділі зроблено технологічні розрахунки ферментованих напоїв, охарактеризовано сировину, що використовували для виготовлення продукції. Тут також представлені ТХК та МБК виготовлення напоїв, організація санітарно-гігієнічної обробки обладнання, підбрано технологічне устаткування та розраховано площі необхідні для даного виробництва.

У розділі 3 висвітлено безпеку життєдіяльності та основи охорони праці.

англійською: *The topic of the presented work: "Project of a fermented beverages production workshop with a capacity of 52 tons of finished products per day".*

The project of the workshop for the production of fermented beverages provides the production of strawberry yogurt, biokefir, acidophilic milk and sour cream which are produced according to the rules and technological instructions with application of modern equipment that ensure the production of high quality fermented milk drinks.

Chapter 1 presents the technical and economic substantiation.

Chapter 2 describes the technological part. In this section the technological calculations of fermented drinks are done, raw materials used for the products production are characterized. TCC and MBC of drinks production, the organization of equipment sanitary and hygienic processing, as well as the technological equipment selection and the calculation of necessary for this production areas are also submitted here..

Chapter 3 covers life safety and the basics of occupational health and safety.