

Авторська довідка

(кваліфікаційної роботи бакалавра)

Назва кваліфікаційної роботи бакалавра: «Проект цеху з виробництва незбираномолочної продукції потужністю 86 тонн молока за добу»

Назва (англ.): «Project of a workshop for the production of whole milk products with a capacity of 86 tons of milk per day»

Освітній ступінь: *бакалавр*

Шифр та назва спеціальності: *181 Харчові технології*

Екзаменаційна комісія: *Екзаменаційна комісія № 15*

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

Дата захисту: *26.06.2025 р.*

Місто: *Тернопіль*

Сторінки:

Кількість сторінок роботи: *56*

УДК: *637.1*

Автор роботи

Прізвище, ім'я, по батькові (укр.): *Баб'як Марія Ігорівна*

Прізвище, ім'я (англ.): *Babiyak Mariia*

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.): *Вовчко Олег Мирославович*

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

Місце праці (установа, підрозділ, місто, країна): *ПрАТ «Тернопільський молокозавод», Тернопіль, Україна*

Вчене звання, науковий ступінь, посада: *начальник зміни відділу управління виробництвом*

Ключові слова

українською: технологія, молоко, кефір, ряжанка, йогурт, пастеризація, закваска, резервуар, виробництво, сировина

англійською: technology, milk, kefir, rhazhenka, yogurt, pasteurization, starter culture, tank, production, raw materials

Анотація

українською:

У кваліфікаційній роботі розроблено проект цеху з виробництва незбираномолочної продукції потужністю 86 тонн за добу. В асортимент продукції входять:

- Молоко пастеризоване м.ч.ж. 3,2%
- Кефір фруктовий з наповнювачем «Полуниця» м.ч.ж. 2,5%
- Ряжанка м.ч.ж. 4%
- Йогурт вітамінізований м.ч.ж. 2,5%

У якості сировини використовується молоко з масовою часткою жиру 3,6%.

Кисломолочні продукти виготовляються резервуарним способом.

У першому розділі подано техніко-економічне обґрунтування доцільності створення підприємства з виробництва незбираномолочних продуктів у Вінницькій області. Розглянуто вибір місця розташування, охарактеризовано сировинну зону, визначено асортимент продукції та канали реалізації.

У другому розділі викладено технологічну частину: проведено розрахунки виробничої потужності, побудовано схему переробки сировини, обґрунтовано технологічні процеси, підібрано обладнання, здійснено контроль якості та розраховано площі приміщень.

Третій розділ присвячено питанням охорони праці та безпеки життєдіяльності на підприємстві.

англійською:

The qualification paper presents a project of a workshop for the production of whole milk products with a capacity of 86 tons per day. The product range includes:

- Pasteurized milk with 3.2% fat content
- Fruit kefir with strawberry flavoring, 2.5% fat content
- Rhazhenka with 4% fat content
- Fortified yogurt with 2.5% fat content

Milk with a fat content of 3.6% is used as raw material.

The fermented milk products are manufactured using the tank method.

The first section provides a technical and economic justification for establishing an enterprise for the production of fluid milk products in the Vinnytsia region. It examines the choice of location, characterizes the raw material supply zone, determines the product range, and outlines the sales channels.

The second section presents the technological part: it includes calculations of production capacity, a processing flow diagram of the raw materials, justification of technological processes, selection of equipment, quality control, and calculation of the required production area.

The third section addresses occupational health and safety issues at the enterprise.