

Авторська довідка
(кваліфікаційної роботи бакалавра)

Назва кваліфікаційної роботи бакалавра: Проект цеху з виробництва сирів з пліснявою.....

Назва (англ.): Project of a workshop for the production of rennet cheeses with mold

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: 664.....

Автор роботи

Прізвище, ім'я, по батькові (укр.): Кухтин Микола Вікторович.....

Прізвище, ім'я (англ.): Kukhtyn Mykola

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.): Крупа Ольга Миколаївна.....

Прізвище, ім'я (англ.): Krupa Olha.....

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.....

Рецензент

Прізвище, ім'я, по батькові (укр.): Шинкарик Марія Миколаївна.....

Прізвище, ім'я (англ.): Shynkaryk Maria.....

Місце праці (установа, підрозділ, місто, країна): Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя, факультет інженерії машин, споруд та технологій, Тернопіль, Україна

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

Ключові слова

українською: сири з пліснявою, молокопереробна промисловість, проектування.....

англійською: cheeses with mold, dairy industry, designing.....

Анотація

українською: У даній Кваліфікаційній роботі на тему «Проект цеху з виробництва сирів з пліснявою» висвітлено технологічні та проектні рішення, щодо будівництва підприємства та організації технологічного процесу в цеху для отримання сирів з пліснявою «Рокфор», «Брі» та «Камамбер», а також переробки вторинної молочної сировини – сироватки.

Проект складається з текстової частини на 56 сторінок та 4 креслеників формату А1. У розділах проекту наведено наступне:

- У «Вступі» висвітлюється інформація про стан сироробної промисловості в Україні та доцільність проектування підприємства з виробництва сирів з пліснявою в Україні.
- У розділі 1 «Техніко-економічне обґрунтування» обґрунтовано доцільність будівництва підприємства з даним асортиментом у місті Полтава.
- У розділі 2 «Технологічна частина» наведені технологічні розрахунки продукції, обґрунтовано вибір технології, описані нормативні вимоги до сировини та готового продукту. Наведено схеми технохімічного та мікробіологічного контролю на підприємстві. Наведені розрахунки технологічного обладнання, що використовується у технології та розрахунок виробничих та допоміжних площ приміщень.
- У розділі 3 «Безпека життєдіяльності, основи охорони праці» висвітлюються питання з безпеки життєдіяльності та основ охорони праці.

Дана Кваліфікаційна робота також містить висновки, список літературних джерел і додатки. Графічна частина проекту складається з креслеників графіка організації виробництва, апаратурно-технологічної схеми, плану виробничого корпусу та поперечного розрізу.

англійською: In this Qualification Project on the topic " Project of a workshop for the production of rennet cheeses with mold" technological and design solutions for the construction of an enterprise and the organization of the technological process in the plant for the production of mould cheeses "Roquefort," "Brie," and "Camembert," as well as the processing of secondary dairy raw materials – whey, are presented.

The project consists of a text part of 56 pages and 4 A1 format drawings.

The project sections include the following:

- The "Introduction" highlights information on the state of the cheese industry in Ukraine and the feasibility of designing a mould cheese production enterprise in Ukraine.
- Section 1, "Technical and Economic Justification," substantiates the feasibility of constructing an enterprise with this product range in the city of Poltava.

- Section 2, "Technological Part," provides technological calculations for the products, justifies the choice of technology, and describes the regulatory requirements for raw materials and finished products. Schemes for technochemical and microbiological control at the enterprise are presented. Calculations of the technological equipment used in the process and the calculation of production and auxiliary premises areas are also provided.
- Section 3, "Life Safety, Fundamentals of Labor Protection," addresses issues of life safety and the fundamentals of labor protection.

This Qualification Paper also includes conclusions, a list of literary sources, and appendices.

The graphical part of the project consists of drawings of the production organization schedule, the equipment and technological scheme, the layout of the production building, and a cross-section.
