

Авторська довідка

(кваліфікаційної роботи бакалавра)

Назва кваліфікаційної роботи бакалавр: Проект цеху з виробництва незбираномолочних продуктів потужністю 32 т за зміну незбираного молока

Назва (англ.): Project of a workshop for the production of whole milk products with a capacity of 32 tons per shift of raw milk

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: 60

УДК: 637.141.8/637.146

Автор роботи

Прізвище, ім'я, по батькові (укр.): Корева Владислав Ярославович

Прізвище, ім'я (англ.): Koreva Vladyslav

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.): Дацишин Катерина Євгенівна

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

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., доц. доц. кафедри ХБ

Рецензент

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

Прізвище, ім'я (англ.): Zvarych Natalia

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., доц., доц. кафедри обладнання харчових технологій

Ключові слова

українською: способи виготовлення кисломолочних напоїв, йогурт, наріне, пастеризація, сепарування, нормалізація, гомогенізація.

англійською: methods of fermented milk drinks production, yogurt, narine, pasteurization, separation, normalization, homogenization.

Анотація

українською:

Роботу присвячено розробленню проєкту цеху, в якому буде вироблятися певний асортимент незбираномолочних продуктів. Підприємство буде працювати у 2 зміни на добу, а протягом однієї зміни надходитиме 32 т сировини.

У пояснювальній записці міститься 3 основних розділи.

Техніко-економічне обґрунтування подає короткий опис доцільності вибраного міста та території області, як придатної сировинної зони для ведення молочного скотарства, описано доцільність обраного асортименту та користь незбираномолочних продуктів, також обрано найефективніші канали реалізації. Технологічна частина — найбільший за обсягом підрозділ, в якому містяться сировинно-продуктові розрахунки кожного продукту, розрахунки площ та підбір технологічного обладнання. Тут зібрано відомості про технологічні операції, технохімічний і мікробіологічний контроль, нормативні вимоги до сировини виробленого асортименту.

Останній розділ описує виокремленні питання безпеки життєдіяльності та охорони праці.

В кінці роботи подано висновок, список використаних літературних джерел та додатки.

До складу графічної частини роботи входить перелік викреслених аркушів формату А1, що виконані на основі проведених розрахунків та обраних технологій.

англійською:

The work is devoted to the development of a workshop project in which a certain range of whole milk products will be produced. The enterprise will work in 2 shifts per day, and during one shift 32 tons of raw materials will be received.

The explanatory note contains 3 main sections.

The feasibility study provides a brief description of the feasibility of the selected city and the territory of the region as a suitable raw material zone for dairy farming, describes the feasibility of the selected range and the benefits of whole milk products, and also the selection of the most effective sales channels is described here. The technological part is the largest section in terms of volume, which contains raw material and product calculations for each product, area calculations and technological equipment selection. It contains information about technological operations, technochemical and microbiological control, regulatory requirements for raw materials of the produced range.

The last section describes the issues of occupational safety and health.

At the end of the work, a conclusion, a list of used literary sources and appendices are presented.

The graphic part of the work includes a list of drawn A1 sheets, which are made on the basis of the calculations and selected technologies.