

Авторська довідка

(кваліфікаційної роботи бакалавра)

Назва кваліфікаційної роботи бакалавра: Проект цеху з виробництва м'яких сирів

Назва (англ.): Project of a workshop for the production of soft cheeses

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: 70

УДК: 664

Автор роботи

Прізвище, ім'я, по батькові (укр.): Савич Владислав Романович

Прізвище, ім'я (англ.): Savych 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.): Шинкарук Оксана Юріївна

Прізвище, ім'я (англ.): Shynkaruk Oksana

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: асистент кафедри ХБ

Рецензент

Прізвище, ім'я, по батькові (укр.): Кравець Олег Ігорович

Прізвище, ім'я (англ.): Kravets Oleg

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, доцент кафедри ОХ

Ключові слова

українською: *м'які сири, молокопереробна промисловість, проектування*

англійською: *soft cheeses, dairy industry, designing*

Анотація

українською: *Метою даної кваліфікаційної роботи є розробка проєкту цеху з виробництва м'яких сирів: Бри, Камамбер та Адигейський.*

У першому розділі «Техніко-економічне обґрунтування» надано характеристику місця розташування підприємства та характеристику сировинної зони. Також обґрунтовано асортимент молочної продукції, який планується виготовляти та подано характеристику каналів реалізації готової продукції.

Другий розділ присвячено технологічній частині, яка стосується технологічних розрахунків, вибору та обґрунтування технологічних процесів і режимів виробництва, технохімічного і мікробіологічного контролю виробництва молочних продуктів, підбору технологічного обладнання, організації санітарно-гігієнічного оброблення технологічного обладнання та розрахунку площ виробничих і допоміжних приміщень.

Третій розділ стосується безпеки життєдіяльності та основ охорони праці, а саме розглядаються шляхи підвищення життєдіяльності людини і загальні вимоги безпеки з охорони праці для користувачів ПК.

англійською: *The purpose of this qualification work is to develop a project for a workshop for the production of soft cheeses: Brie, Camembert and Adygea.*

The first section, "Technical and Economic Justification", provides a description of the location of the enterprise and a description of the raw material zone. The range of dairy products that are planned to be produced is also justified and a description of the channels for the sale of finished products is given.

The second section is devoted to the technological part, which concerns technological calculations, the selection and justification of technological processes and production modes, technochemical and microbiological control of the production of dairy products, the selection of technological equipment, the organization of sanitary and hygienic treatment of technological equipment and the calculation of the areas of production and auxiliary premises.

The third section concerns the safety of life and the basics of labor protection, namely, it considers ways to improve human life and general labor protection safety requirements for PC users.