

Авторська довідка

(кваліфікаційної роботи бакалавра)

Назва кваліфікаційної роботи бакалавра: Проект цеху з виробництва плавлених сирів потужністю 4,5 т/зм готової продукції

Назва (англ.): Project of a workshop for the production of processed cheeses with a capacity of 4.5 tons/day of finished products

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: 54

УДК: 637.3

Автор роботи

Прізвище, ім'я, по батькові (укр.): Бондарчук Дмитро Олександрович

Прізвище, ім'я (англ.): Bondarchuk Dmytro

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., доцент кафедри ХБ

Рецензент

Прізвище, ім'я, по батькові (укр.): Ворошчук Віктор Ярославович

Прізвище, ім'я (англ.): Voroshchuk Viktor

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., доцент кафедри ОХ

Ключові слова

українською: *плавлені сири, проєкт цеху, сировина для виробництва плавленого сиру, визрілі сири, солі плавителі*

англійською: *processed cheeses, workshop project, raw materials for the production of processed cheese, matured cheeses, melting salts*

Анотація

українською: *Завдання передбачає розробку проєкту підприємства, що спеціалізується на виготовленні плавлених сирів. Асортимент нараховує 4 види плавлених сирів:*

- *Дарницький;*
- *Шоколадний;*
- *Голландський;*
- *Яблучко.*

Перший розділ пояснювальної записки обґрунтовує техніко-економічну доцільність підприємства, зокрема, проведено розрахунки, щодо вибору потенційного міста, описано потенціал сировинної зони, обґрунтовано переваги асортименту, а також описано можливі канали реалізації.

У другому розділі проведено технологічні розрахунки щодо сировини, обладнання та площ, також описано технології виготовлення асортименту, нормативні показники продукції, організацію технохімічного контролю, а також етапи гігієнічної обробки обладнання.

Третій розділ присвячено питанням з охорони праці та безпеки життєдіяльності. В кінці записки містяться висновки і список використаних літературних джерел.

англійською: *The task involves developing a project for an enterprise specializing in the production of processed cheeses. The assortment includes 4 types of processed cheeses:*

- *Darnytskyi;*
- *Chocolate;*
- *Dutch;*
- *Yabluchko.*

The first section of the explanatory note justifies the technical and economic feasibility of the enterprise, in particular, calculations are made regarding the choice of a potential city, the potential of the raw material zone is described, the advantages of the assortment are justified, and possible sales channels are described.

The second section makes technological calculations regarding raw materials, equipment and areas, and also describes the technologies for manufacturing the assortment, regulatory indicators of products, the organization of technochemical control, and the stages of hygienic processing of equipment.

The third section is devoted to issues of labor protection and life safety. The end of the note contains conclusions and a list of used literary sources.