

4. Ищенко, И.Н. Результаты экспериментальных исследований абсорбционных холодильных приборов, работающих в климатических условиях класса SN* [Текст] / И.Н. Ищенко, А.С. Титлов, Е.А. Осалчук // Харчова наука і технологія. – 2010. – № 4. – С.80-83.
5. Рамм, В.М. Абсорбция газов [Текст] / В.М. Рамм. – М. : Химия, 1966. – 564 с.
6. Ищенко, И.Н. Инженерные методы расчета термодинамических параметров и теплофизических свойств рабочего тела абсорбционного холодильного агрегата [Текст] / И.Н. Ищенко, А.С. Титлов, Г.М. Олифер // Харчова наука і технологія. – 2010. – № 4. – С.100-103.
7. Дмитриев, В.И. Коэффициенты тепло - и массоотдачи при испарении аммиака в водоаммиачную смесь [Текст] / В.И. Дмитриев, Н.П. Третьяков // Холодильная техника. – 1970. – № 6. – С. 32–35.
8. Пат. 19328 Украина, МПК^С F 25 В 15/10. Абсорбционный холодильник / Н.Ф. Хоменко, Г.М. Олифер, А.С. Титлов (Украина). – № 95321331; заявл. 03.04.91; опубл. 25.12.97, Бюл. № 6.
9. Холодильная техника пищевой отрасли: учеб. пособие [Текст] / В.В. Осокин, А.С. Титлов, С.Ф. Горыкин, А.Б.Кудрин. – Донецк; Одесса: ДонНУЭТ, 2012. – 280 с.

ПІДСУМКИ КОНКУРСУ НА КРАЩІ ДИПЛОМНІ ПРОЕКТИ (РОБОТИ) ТА КВАЛІФІКАЦІЙНІ РОБОТИ ВИПУСКНИКІВ ОНАХТ 2012 р, ЩО НАВЧАЛИСЯ ЗА ОСВІТНЬО-КВАЛІФІКАЦІЙНИМИ РІВНЯМИ: СПЕЦІАЛІСТИ – МАГІСТРИ

Дипломні проекти (роботи)	Кваліфікаційні роботи
<p>Спеціальність: 7.05170103 - Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів Кафедра – Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів Студентка 5 курсу: Унідбаєва М.О. Тема: «Розширення виробництва хлібобулочних виробів з використанням лікарської та пряно-ароматичної сировини на хлібозаводі №4 ПАТ «Одеський коровай» Керівник - доц. Лебеденко Т.С. Актуальність і завдання дипломного проекту (роботи): підвищення органолептичних, фізико-хімічних, фізіологічних та мікробіологічних показників якості хлібобулочних виробів, отриманих за прискореними технологіями, подовження термінів збереження свіжості продукції запропонована інноваційна технологія булочних виробів з використанням для активації дріжджів борошняних заквашених заварок, збагачених лікарською, пряно-ароматичною сировиною. Загальна характеристика проекту: розрахунково-пояснювальна записка має 9 розділів із загальним обсягом 125 сторінок, графічна частина проекту складає 10 аркушів формату А-1. Спеціальність: 7.091702 - Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів Кафедра - Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів Студент відділення перепідготовки спеціалістів Інституту ЦДО і ПК: Ардашов А.В. Тема: «Технічне переоснащення карамельного цеху ПАТ „Вінницька кондитерська фабрика» Керівник - проф. Іорґачова К.Г. Актуальність і завдання дипломного проекту (роботи): розширення асортименту і одержання високоякісних виробів, що було досягнуто за рахунок придбання нових автоматизованих ліній по виробництву льодяникової карамелі «Wincler & Dunnebier» і лінії по виробництву карамелі з начинкою «Прогрес-1000». Метою бізнес-проекткування технічного розвитку карамельного цеху є збільшення прибутку за рахунок збільшення обсягів виробництва. Загальна характеристика роботи: структура проекту складає 10 розділів, обсягом 157 сторінок. Креслення (графічна частина проекту виконана з використанням програми КОМПАС – 3D) складає 8 листів формату А-1, у тому числі 1 лист техніко-економічних показників, 15 таблиць, 26 літературних джерел. Спеціальність: 7.05170106 - Технології продуктів бродіння і виноробства Кафедра - Технології вина та енології Студент 5 курсу: Гордієнко О.О. Тема: «Реконструкція ПрАТ «Артемівськ Вайнері»</p>	<p>Спеціальність: 8.05170103 - Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів Кафедра - Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів Студентка 5 курсу: Писанецька О.Є. Тема: «Розробка технології відкладеного випікання для хлібопекарських підприємств» Керівник - доц. Солоницька І.В. Актуальність та завдання кваліфікаційної роботи: при використанні технології відкладеного випікання знижуються витрати на повернення продукції, яка не продана від контрагентів, логістику тощо, запропонована інноваційна технологія відкладеного випікання, виконані усі технологічні та інженерні розрахунки, розроблена технологічна міні-лінія. На підставі проведених економічних розрахунків доведена інвестиційна привабливість даної роботи. Загальна характеристика проекту: розрахунково-пояснювальна записка має 9 розділів із загальним обсягом 185 сторінок, мультимедійне супроводження. Спеціальність: 8.05170103 - Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів Кафедра - Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів Студент 5 курсу: Киртока І.О. Тема: «Удосконалення технології помадних цукерок з використанням добавки синбіотичної дії» Керівник - доц. Коркач Г.В. Актуальність та завдання кваліфікаційної роботи: удосконалення технології помадних цукерок з використанням добавки синбіотичної дії є актуальною. В роботі були визначені структурно-механічні властивості помадних мас; фізико-хімічні та органолептичні показники якості готових виробів; вивчення зміни якості помадних цукерок з синбіотиками в процесі зберігання; оцінка економічної ефективності від впровадження та реалізації помадних цукерок функціонального призначення за розробленими рецептурами; розробка технічної документації (ТУ, ТП) на новий вид кондитерських виробів. Загальна характеристика роботи: структура проекту складає: текстова частина – 181, таблиці – 42, графіки – 11, додатки – 4, графічні матеріали – 2 та слайди, - літературних джерел – 68. Спеціальність: 8.05170106- Технології продуктів бродіння і виноробства Кафедра - Технології вина та енології Студентка 5 курсу: Штирболова М.П. Тема: «Обґрунтування технологічних властивостей бар'єрної ПЕТ-пляшки у порівнянні із звичайною при зберіганні пива» Керівник – доц. Мельник І.В.</p>

Дипломні проекти (роботи)	Кваліфікаційні роботи
<p>Керівник - ас. Абрамова Т.Б.</p> <p>Актуальність і завдання дипломного проекту (роботи): заміна обладнання (поупітрів) на автоматичні жиропалети при трудомісткій операції ремноажа, а також установка крижаної рами з автоматичним дегоржером при дегоржаже у виробництві ігристих вин пляшковим способом, що дозволить механізувати й автоматизувати ці процеси, скоротити втрати при цих операціях, збільшити обсяг виробництва й покращити якість випускаємої продукції. Загальна характеристика проекту: пояснювальна записка має 126 сторінок; графічна частина - 8 аркушів формату А1, Проведена реконструкція дозволить на існуючих виробничих площах збільшити обсяг виробництва й виробляти ігристе вино по якості, порівняння з продукцією кращих світових виробників.</p>	<p>Актуальність і завдання кваліфікаційної роботи: на сьогоднішній день гостро стоїть питання надійності упаковки харчових продуктів, зокрема пива. Мета роботи: проведення порівняльного аналізу фізико-хімічних показників та дегустаційної оцінки пива при зберіганні в звичайній та бар'єрній ПЕТ-тарі, визначення ступеню шкідливості полімерної пляшки. Проведені дослідження відкривають перспективу використання нової – бар'єрної ПЕТ-тари для розливу пива з метою збереження якості пива під час зберігання.</p>
<p>Спеціальність: 7.05170104 - Технологія зберігання, консервування та переробки м'яса</p>	<p>Спеціальність: 8.05170106- Технології продуктів бродіння і виноробства</p>
<p><i>Кафедра – Технології м'яса, риби і морепродуктів</i></p>	<p><i>Кафедра - Технології вина та енології</i></p>
<p>Студентка 5 курсу: Нікітіна І.С.</p>	<p>Студентка 5 курсу: Кобзар К.В.</p>
<p>Тема: «Проектування цеху з виробництва напівфабрикатів для ТОВ «Лібра»</p>	<p>Тема: «Дослідження особливостей впровадження біодинамічної практики виноробства в умовах АР Крим»</p>
<p>Керівник – доц. Солецька А.Д.</p>	<p>Керівник – д-р техн. наук, доц. Ткаченко О.Б.</p>
<p>Актуальність і завдання дипломного проекту (роботи): розробка проекту цеху з виробництва широкого асортименту натуральних, рубаних і швидкозаморожених напівфабрикатів для ТОВ «Лібра», що відповідно до маркетингових досліджень будуть задовольняти потреби існуючого ринку споживачів м'ясопродуктів в Одеській області. Загальна характеристика проекту: структура проекту - 11 розділів, обсягом 113 сторінок; креслення (графічна частина роботи) складає 7 листів формату А-1 і в тому числі, 1 лист техніко-економічних показників; список літератури - 9 науково-учбових джерел.</p>	<p>Актуальність і завдання кваліфікаційної роботи: Сучасні тенденції розвитку виробничо-економічних відносин вимагають від виробників пошуку нових нетрадиційних підходів до асортиментної політики підприємства. Мета роботи - дослідити та проаналізувати результати першої біодинамічної практики в Україні, зробити висновки про перспективи подальшого розвитку даного напрямку.</p>
<p>Спеціальність: 7.05170105 - Технології зберігання та переробки водних біоресурсів</p>	<p>Спеціальність: 8.05170104 - Технологія зберігання, консервування та переробки м'яса</p>
<p><i>Кафедра - Технології м'яса, риби і морепродуктів</i></p>	<p><i>Кафедра - Технології м'яса, риби і морепродуктів</i></p>
<p>Студент 5 курсу: Вовченко А.І.</p>	<p>Студентка 5 курсу: Цуркан К.В.</p>
<p>Тема: «Реконструкція ТОВ "Ларан-07" у м. Запоріжжя з розробкою цеху копченої і солоні рибопродукції»</p>	<p>Тема: «Розробка технології ковбасних виробів категорії «Халяль» з баранини»</p>
<p>Керівник – доц. Манолі Т.А.</p>	<p>Керівник – ас. Асауляк А.В.</p>
<p>Актуальність і завдання дипломного проекту (роботи): реконструкція діючого рибопереробного підприємства з розробкою цеху копченої і солоні рибопродукції, що має стабільний попит у населення завдяки високим органолептичним властивостям, зручній тарі, вишуканому смаку, а також гармонійному хімічному складу. Загальна характеристика проекту: дипломний проект складається з розрахунково-пояснювальної записки, 6 розділів і списку літературних джерел. Графічна частина проекту представлена на 8 листах.</p>	<p>Актуальність і завдання кваліфікаційної роботи: український ринок етнічних продуктів, в тому числі і м'ясних, ще молодий. Мета науково-дослідницької роботи - розроблення технології смажених ковбас категорії «Халяль» на основі баранини із використанням багатофункціональних сумішей. Загальна характеристика проекту: складається з введення, 7 розділів, висновків та списку літератури; загальний обсяг становить 89 сторінок; робота містить 12 графіків та 15 таблиць; 8 листів формату А-1, застосовано 68 сучасних джерел літератури, в тому числі і закордонних.</p>
<p>Спеціальність: 7.05170107 - Технології зберігання, консервування та переробки плодів та овочів</p>	<p>Спеціальність: 8.05170105 - Технології зберігання та переробки водних біоресурсів</p>
<p><i>Кафедра – Біотехнології, консервованих продуктів і напоїв</i></p>	<p><i>Кафедра - Технології м'яса, риби і морепродуктів</i></p>
<p>Студентка 5 курсу: Карабейка В.Г.</p>	<p>Студент 5 курсу: Пасека С.С.</p>
<p>Тема: «Удосконалення технології виробництва консервів "Горошок зелений" з оцінкою інвестиційної привабливості проекту»</p>	<p>Тема магістерської роботи: «Удосконалення технології охолодженої рибопродукції з використанням біологічних регуляторів біохімічних процесів»</p>
<p>Керівник – доц. Мирошніченко О.М.</p>	<p>Керівник – доц. Манолі Т.А.</p>
<p>Актуальність і завдання дипломного проекту (роботи): удосконалення технології виробництва консервів «Горошок зелений», що було досягнуто шляхом додавання ферментного препарату у заливку консервів за рахунок чого руйнується клейстеризований крохмаль, що дозволяє попередити ретрог-</p>	<p>Актуальність і завдання кваліфікаційної роботи: визначені раціональні параметри використання регуляторів біологічних процесів, що протікають в охолодженій рибопродукції. Мета роботи – удосконалити технологію виробництва охолодженої рибопродукції, яка базується на сучасних принципах біотехнології і дозволяє втричі подовжити терміни зберігання охолодженої риби.</p>
	<p>Спеціальність: 8.05170108 - Технології зберігання, консервування та переробки молока</p>
	<p><i>Кафедра – Технології молока і сушіння харчових продуктів</i></p>
	<p>Студент 5 курсу: Дзьома В.Г.</p> <p>Тема: «Дослідження процесу концентрування сироватко-пектинових екстрактів»</p> <p>Керівник – доц. Чабанова О.Б.</p>

Дипломні проекти (роботи)	Кваліфікаційні роботи
<p>радацію крохмалю у процесі зберігання консервів та виключити з технологічної схеми виробництва процеси бланшування та охолодження горошку. Метою бізнес-проекування є збільшення прибутку за рахунок збільшення обсягів виробництва. Загальна характеристика проекту: структура проекту складає 7 розділів, обсягом 150 сторінок, 8 листів формату А-1, у тому числі 1 лист техніко-економічних показників.</p> <p>Спеціальність: 7.05170107 - Технології зберігання, консервування та переробки плодів та овочів <i>Кафедра – Біотехнології, консервованих продуктів і напоїв</i> Студентка 5 курсу: Кищенко А.А. Тема: «Розробка енергозберігаючих технологій виробництва концентрованих фруктових консервів (варення) з оцінкою інвестиційної привабливості проекту» Керівник – проф. Верхівкер Я.Г. Актуальність і завдання дипломного проекту (роботи): використання нової технології виробництва варення з фруктів, ягід та овочів, яка характеризується зниженням енергоспоживання при використанні осмотичних процесів зневоднення. Метою бізнес-проекування є збільшення прибутку за рахунок збільшення обсягів виробництва. Загальна характеристика проекту: структура проекту складає 7 розділів, обсягом 150 сторінок. Креслення складає 8 листів формату А-1, у тому числі 1 лист техніко-економічних показників. Спеціальність: 7.05170108 - Технології зберігання, консервування та переробки молока <i>Кафедра – Технології молока і сушіння харчових продуктів</i> Студентка 5 курсу: Горяшина Н.М. Тема: «Реконструкція ПАТ «Винницький олійножировий комбінат» (цехи виробництва масла і спредів) Керівник – доц. Ізбаш Є.О. Актуальність і завдання кваліфікаційної роботи: передбачено використання рослинних жирів власного виробництва. В проекті запропоновано сучасний асортимент, який передбачає виробництво продуктів дитячого та лікувально-профілактичного харчування. Спеціальність: 7.05050313 – Обладнання переробних і харчових виробництв <i>Кафедра – Технологічного обладнання харчових виробництв</i> Студент 5 курсу: Кравченко І.А. Тема: «Модернізація вальцьового здрібнювача ВСК» Керівник – проф. Іваненко А.В. Актуальність і завдання дипломного проекту (роботи): розробка коаксіальних пресів актуальна, бо дозволяє значно підвищити якість суслу з винограду, використовуючи навіть цілі грона, що необхідно для малих приватних підприємств, які зараз на Україні переробляють майже половину винограду. Це підвищує якість виноградних вин і дає можливість отримати прибутки. Матеріали мають патентний захист. Спеціальність: 7.03051002 – Товарознавство та експертиза в митній справі <i>Кафедра – Товарознавства та експертизи товарів</i> Студентка 5 курсу: Іванова І.В. Тема: «Аналіз асортименту та ідентифікація грибів маринованих, які перетинають митний кордон України» Керівник – ас. Устенко І.А. Актуальність і завдання дипломного проекту (роботи): визначити асортимент грибних консервів та провести ідентифікацію партій консервів «Гриби мариновані» різних виробників при перетинанні митного кордону України.</p>	<p>Актуальність і завдання кваліфікаційної роботи: розроблений метод дозволяє суттєво здешевити технологію виробництва пектинових концентратів, зокрема на основі сироватки. При впровадженні даного методу на виробництві строк окупності буде $243/311 = 0,8 \leq 3$, що говорить про доцільність виконання дослідної роботи та ефективність її впровадження у виробництво. Надана технологія сироватко-пектинових концентратів передбачає зниження витрат на виробництво за рахунок відмови від концентрування у вакуумвипарних установках.</p> <p>Спеціальність: 8.05170109 - Технології харчових продуктів оздоровчого та профілактичного призначення <i>Кафедра – Технології ресторанного і оздоровчого харчування</i> Студентка 5 курсу: Голінська Я.А. Тема: «Розробка технології молочно-рослинного десерту для людей з порушеннями вуглеводного обміну» Керівник – проф. Тележенко Л.М. Актуальність і завдання кваліфікаційної роботи: збагачення сирного десерту біологічно активними речовинами та надати змогу використовувати його у харчуванні людей з порушеним вуглеводним обміном, розробка технології молочно-рослинного десерту для людей з порушеним вуглеводним обміном «Топітоша». Загальна характеристика проекту: містить 31 таблицю, 18 рисунків, 54 формули, 73 літературних джерела та 3 додатки, графічна частина представлена на 15 слайдах. Спеціальність: 8.04010604 - Екологічний контроль та аудит <i>Кафедра – Екології харчових продуктів і виробництв</i> Студент 5 курсу: Коцюба І.Г. Тема: «Комплексна оцінка впливу хлібопекарських підприємств на довкілля» Керівник – проф. Крусір Г.В. Актуальність і завдання кваліфікаційної роботи: полягає в оцінці впливу хлібопекарського підприємства на навколишнє середовище і розробці заходів, що забезпечують мінімізацію антропогенного впливу на природні та штучні екосистеми. Ця робота є актуальною в наш час тому, що важливо знати і враховувати весь негативний вплив виробництва хлібопекарної продукції на всіх стадіях. Загальна характеристика проекту: містить 81 сторінку тексту, 6 розділів, 4 рисунки, 1 схему, 27 таблиць. Список літературних джерел містить 68 позицій. Спеціальність: 8.05050313 - Обладнання переробних і харчових виробництв <i>Кафедра – Технологічного обладнання харчових виробництв</i> Студент 5 курсу: Вільдяєв М.А. Тема: «Дослідження процесу тонкого селективного подрібнення рослинної сировини» Керівник – проф. Гладушняк О.К. Актуальність і завдання кваліфікаційної роботи: зберігати в напівфабрикаті первинної переробки, а потім в харчовому продукті біологічно-активні речовини, котрі організмом не синтезуються, а потрібні організму для збільшення імунітету, тобто зменшує вірогідність бактеріальних захворювань. Загальна характеристика проекту: записка містить 124 сторінки, графічна частина – 9 листів формату А1 і це виконано в комп'ютерному режимі.</p>