

ТЕМАТИКА КВАЛІФІКАЦІЙНИХ РОБІТ

Тема кваліфікаційної роботи зазначається в завданні, яке оформляють на бланку завдання (*Додаток 2*), де також вказують:

- ✓ зміст,
- ✓ об'єм роботи
- ✓ терміни виконання етапів кваліфікаційної роботи.

Тематика робіт різноманітна і спрямована на розроблення типових проєктів цеху з виробництва харчової продукції. Здобувачу надається можливість подавати власні пропозиції щодо теми кваліфікаційної роботи спочатку на розгляд викладача-керівника, а потім на розгляд кафедри. Після того, як обговорення пропозицій здобувачів і затвердження тем відбулися, здобувачі можуть вибирати теми лише зі списку, затвердженого кафедрою.

Приклади тем кваліфікаційних робіт:

1. Проєкт цеху з виробництва вершкового масла потужністю 50 т переробки молока за зміну з організацією переробки маслянки.
2. Проєкт цеху з виробництва сиру кисломолочного і сиркових виробів потужністю 5 т готової продукції за зміну.
3. Проєкт цеху з виробництва незбираномолочної продукції потужністю 25 т незбираного молока за зміну.
4. Проєкт цеху з виробництва булочних виробів.
5. Проєкт цеху з виробництва булочних виробів із додаванням рослинних жирів.
6. Проєкт цеху з виробництва овочевих консервів.
7. Проєкт плодоконсервного цеху з розробкою лінії виробництва консервованого повидла яблучного (сливового) потужністю 25 тоб/зм, фасування 1-82-500.
8. Проєкт цеху з виробництва фруктових консервів.
9. Проєкт цеху з виробництва безалкогольного пива (напоїв) потужністю 0,5 млн дал за рік.
10. Проєкт цеху з виробництва ковбас потужністю 5 т ковбасних виробів за зміну (70% варених, 30% напівкопчених).

11. Проєкт цеху з первинної переробки птиці потужністю 5-11 т м'яса за зміну (30-50 % курчата/каченята, 50-70 % кури/качки).
12. Проєкт цукеркового цеху з встановленням лінії виробництва цукерок з праліновими корпусами.
13. Проєкт цеху пекарного підприємства зі встановленням сучасних тістомісильних машин.
14. Проєкт цеху з виробництва пастильних виробів у м. Тернопіль.
15. Проєкт технічного переоснащення цеху харчоконцентратного підприємства (назва) з впровадженням нового асортименту сухих сніданків.
16. Проєкт реконструкції хлібопекарського цеху пекарного підприємства (назва) з впровадженням лінії з виробництва житнього хліба.

За бажанням здобувача, можливий варіант вибору теми кваліфікаційної роботи відповідно до типу підприємства, на якому здобувач проходив практику або ж працює. У цьому випадку теми повинні мати реальний характер, що узгоджується із адміністрацією підприємства і передбачає індивідуальний та творчий підхід здобувача до роботи. Декілька здобувачів можуть виконувати кваліфікаційні роботи за темою реконструкції різних цехів одного підприємства у вигляді кафедрального комплексного проєкту. Можливе також варіантне виконання кількох робіт з теми реконструкції чи будівництва одного заводу чи фабрики з метою наступного вибору з них найкращого рішення і для змагання здобувачів (у вигляді ігрового проєктування).

Приклади тем кваліфікаційних робіт, що можуть бути виконані на базі підприємств:

1. Проєкт реконструкції ділянки з виробництва вершкового масла із організацією виробництва спреїв на ПрАТ «Тернопільський молокозавод».
2. Проєкт технічного переоснащення сирцеху на ВАТ «Бучацький сирзавод».
3. Проєкт технічного переоснащення цеху із виготовлення мармеладних виробів на ПрАТ "Тера", м. Тернопіль для розширення асортименту.
4. Проєкт реконструкції цеху ТОВ «Продлюкс плюс» у м. Тернопіль для розширення асортименту житніх виробів із солодом.