

Авторська довідка

(кваліфікаційної роботи бакалавра)

Назва кваліфікаційної роботи бакалавра: Проект цеху з виробництва дієтичного хліба.

назви записувати нижнім регістром (як у реченні)

Назва (англ.): Project of a workshop for the production of dietary bread.

переклад англійською

Освітній ступінь : бакалавр

Шифр та назва спеціальності: 181 Харчові технології

напр.: 151 Автоматизація та комп'ютерно-інтегровані технології

Екзаменаційна комісія: № 16

напр.: Екзаменаційна комісія №1

Установа захисту: Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя

напр.: Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя

Дата захисту: 14.06.2024

Місто: Тернопіль

Сторінки:

Кількість сторінок роботи: 57

УДК: УДК 664.661

Автор роботи

Прізвище, ім'я, по батькові (укр.): Горбонос Яна Сергіївна

розкривати ініціали

Прізвище, ім'я (англ.): Horbonos Yana Serhiyivna

використовувати паспортну транслітерацію (КМУ 2010)

Місце навчання (установа, факультет, місто, країна): Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя, факультет інженерії машин, споруд і технологій, Україна

Керівник

Прізвище, ім'я, по батькові (укр.): Карпик Галина Вікторівна

повністю

Прізвище, ім'я (англ.): Karpyk Galyna Viktorivna

використовувати паспортну транслітерацію (КМУ 2010)

Місце праці (установа, підрозділ, місто, країна): Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя

Вчене звання, науковий ступінь, посада: доцент, к.т.н., доцент каф. ХБ

Рецензент

Прізвище, ім'я, по батькові (укр.): Стадник Ігор Ярославович

повністю

Прізвище, ім'я (англ.): Stadnyk Ihor Yaroslavovych

використовувати паспортну транслітерацію (КМУ 2010)

Місце праці (установа, підрозділ, місто, країна): Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя

Вчене звання, науковий ступінь, посада:..... д.т.н., професор кафедри обладнання харчових технологій.....

Ключові слова

українською:..... дієтичний хліб, пекарня, рецептури, технологічне обладнання.....
до 10 слів

англійською: dietary bread, bakery, recipes, technological equipment.....
до 10 слів

Анотація

У кваліфікаційній роботі здійснено проєктування цеху пекарні з встановленням лінії для виробництва дієтичного хліба. Розглянуто напрям в хлібопекарській галузі, що стосується виготовлення виробів особливого лікувально-профілактичного спрямування. Проаналізовано користь харчових волокон на організм людини. Розраховано рецептури виготовлення виробів. Підібрано технологічне обладнання, що призначене для замішування та оброблення тіста, вистоювання і випікання тістових заготовок.

Пояснювальна записка роботи складається з 57 сторінок.

Англійською In the qualification work, the design of the bakery workshop with the installation of a line for the production of diet bread was carried out. The direction in the bakery industry, which concerns the production of products of a special therapeutic and preventive direction, is considered. The benefits of dietary fibers on the human body have been analyzed. Recipes for the manufacture of products have been calculated. Technological equipment designed for kneading and processing dough, proofing and baking dough blanks has been selected. The explanatory note of the work consists of 57 pages