Авторська довідка

(кваліфікаційної роботи бакалавра)

Назва кваліфікаційної роботи бакалавра: Проєкт цеху з виробництва хлібобулочних виробів при ПП «Вершкова долина», м. Чортків, Тернопільської області.

Назва (англ.): Project for a workshop specializing in the production of bakery products at the sole proprietorship "Vershkova Dolyna" in Chortkiv city, Ternopil region

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: 28.06.2024 **Місто:** Тернопіль

Сторінки:

Кількість сторінок роботи: 64

УДК: **УДК 664.661**

Автор роботи

Прізвище, ім'я, по батькові (укр.): Курій Марія Дем'янівна

розкривати ініціали

Прізвище, ім'я (англ.): Kuriy Mariya Demyanivna

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.): Зварич Наталя Миколаївна

повністю

Прізвище, ім'я (англ.): Zvarych Natalia Mykolaivna

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. ОХ

Ключові слова

українською: хліб пшеничний з оббивного борошна, булочка «Росинка», рідка опара, рецептура

до 10 слів

англійською: wheat bread from upholstery flour, Rosinka bun, liquid foam, recipe

до 10 слів

Анотація

Проєкт цеху з виробництва хлібобулочних виробів при ПП «Вершкова долина», місто Чортків, Тернопільська область. До кваліфікаційної роботи входить: вступ, три розділи, до яких входять підрозділи та список літератури. Обсяг роботи складається з 69 сторінок, в - яких міститься 19 таблиць та використано 64 формул.

В першому розділі мітиться – техніко-економічне обґрунтування. В розділі другому міститься технологічна частина. Технологічна схема та технологічні розрахунки для хліба пшеничного з оббивного борошна та булочки « Росинки». В третьому опис безпеки життєдіяльності, основи охорони праці. У кваліфікаційній роботі додається 5 листів креслення: план цеху, поздовжній та поперечний розріз цеху та апаратурно-технологічні схеми виробництва

The project of the workshop for the production of bakery products at the Vershkova dolina PE, Chortkiv city, Ternopil region. The qualification work includes: an introduction, three sections, which include subsections and a list of references. The volume of the work consists of 69 pages, which contain 19 tables and use 64 formulas.

In the first section, there is a technical and economic justification. The second section contains the technological part. Technological scheme and technological calculations for wheat bread made from upholstery flour and Rosinka bun. In the third, a description of life safety, the basics of labor protection. The qualification work includes 5 sheets of drawings: a plan of the workshop, a longitudinal and transverse section of the workshop, and an equipment and technological scheme of production.