

Авторська довідка

(кваліфікаційної роботи бакалавра)

Назва кваліфікаційної роботи бакалавра: Проект реконструкції пекарні ТЗОВ «С-М» у селі Острів, Тернопільського району, Тернопільської області для збільшення потужності виробництва пшеничних виробів

Назва (англ.): Project for the reconstruction of the bakery owned by LLC «S-M» in the village of Ostriv, Ternopil district, Ternopil region, to increase the production capacity of wheat products
переклад англійською

Освітній ступінь : бакалавр

Шифр та назва спеціальності: 181 «Харчові технології»

Екзаменаційна комісія: №16
напр.: Екзаменаційна комісія №1

Установа захисту: Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя

Дата захисту: 28.06.2024 Місто: Тернопіль

Сторінки:

Кількість сторінок роботи: 61

УДК: 664.644

Автор роботи

Прізвище, ім'я, по батькові (укр.): Сцібайло Роман Олегович
розкривати ініціали

Прізвище, ім'я (англ.): Stsibailo Roman
використовувати паспортну транслітерацію (КМУ 2010)

Місце навчання (установа, факультет, місто, країна): ТНТУ ім. Івана Пулюя, ФМТ, Тернопіль, Україна

Керівник

Прізвище, ім'я, по батькові (укр.): Лялик Анастасія Тарасівна
повністю

Прізвище, ім'я (англ.): Lialyk Anastasiia
використовувати паспортну транслітерацію (КМУ 2010)

Місце праці (установа, підрозділ, місто, країна): ТНТУ ім. Івана Пулюя, ФМТ, Тернопіль, Україна

Вчене звання, науковий ступінь, посада: кандидат технічних наук, асистент кафедри ХБ

Рецензент

Прізвище, ім'я, по батькові (укр.): Кравець Олег Ігорович
повністю

Прізвище, ім'я (англ.): Kravets Oleh
використовувати паспортну транслітерацію (КМУ 2010)

Місце праці (установа, підрозділ, місто, країна): ТНТУ ім. Івана Пулюя, ФМТ, Тернопіль, Україна

Вчене звання, науковий ступінь, посада: кандидат технічних наук, доцент кафедри ОХ

Ключові слова

українською: проект, цех, обладнання, хліб «Summer», хліб «Ромашка», піч, тістомісильне статкування

до 10 слів

англійською: project, shop, equipment, «Elderly» bread, bread «Romashka», oven, kneading equipment

до 10 слів

Анотація

українською: Бакалаврська кваліфікаційна робота «Проект з реконструкції пекарні ТзОВ «С-М» у селі Острів Тернопільського району Тернопільської області, з метою збільшення потужності виробництва пшеничних виробів» включає: вступ, три розділи, список використаної літератури до якого входять 15 найменувань. Обсяг роботи складає 61 сторінка. Використано 67 формули та представлено 18 таблиць.

Відповідно до завдання, передбачено виробництво 2 видів виробів: хліба «Літній», масою 0,6 кг та хліба «Ромашка», масою 0,4 кг. Обидва вироби готуються з борошна пшеничного першого сорту.

Перший розділ роботи є техніко-економічним обґрунтуванням проекту. У ньому охарактеризовано техніко-економічну складову проекту, наведено SWOT-таблицю. Також цей розділ містить характеристику асортименту цеху, опис сировинної зони та каналів збуту продукції.

Другий розділ даної кваліфікаційної роботи є технологічною частиною проекту. У ньому наведені принципові технологічні схеми виробництва обох видів хліба та їх описи характеристика сировини. Цей розділ також містить технологічні розрахунки, до яких відносяться: визначення продуктивності печі, розрахунок пофазних та виробничих рецептур, технологічних параметрів виробництва, виходу хліба, втрат та затрат сировини. Окрім того, на основі розрахунків основних параметрів обладнання визначена його марка та кількість.

У третьому розділі містяться заходи виробництва стосовно безпеки життєдіяльності та основ охорони праці.

Окрім того, до кваліфікаційної роботи входять 5 листів з наступними найменуваннями креслень: апаратурно-технологічні схеми виробництва виробів, план цеху, поздовжній та поперечний перерізи цеху в осях.

200-300 слів

англійською: Bachelor's qualification work Project for the reconstruction of the bakery owned by LLC «S-M» in the village of Ostriv, Ternopil district, Ternopil region, to increase the production capacity of wheat products includes: an introduction, three chapters, a list of used literature, which includes 15 titles. The volume of work is 61 pages. 67 formulas are used and 18 tables are presented.

According to the task, the production of 2 types of products is planned: "Summer" bread, weighing 0.6 kg, and "Romashka" bread, weighing 0.4 kg. Both products are prepared from wheat flour of the first grade.

The first section of the work is the technical and economic justification of the project. It describes the technical and economic component of the project and provides a SWOT table. Also, this section contains a description of the shop's assortment, a description of the raw material area and product sales channels.

The second section of this qualification work is the technological part of the project. It contains the basic technological schemes for the production of both types of bread and their descriptions and characteristics of raw materials. This section also contains technological calculations, which include: determination of furnace productivity, calculation of phase-by-phase and production recipes, technological parameters of production, bread yield, losses and costs of raw materials. In addition, based on calculations of the main parameters of the equipment, its brand and quantity were determined.

The third section contains production measures related to life safety and the basics of occupational health and safety.

In addition, the qualification work includes 5 sheets with the following names of the drawings: equipment and technological schemes for the production of products, shop plan, longitudinal and cross-sections of the shop in axes.

200-300 слів