

## Авторська довідка (кваліфікаційної роботи бакалавра)

Назва кваліфікаційної роботи бакалавра: Проект цеху з виробництва виробів із борошна пшеничного вищого сорту

Назва (англ.): Project for a workshop specializing in the production of products from premium-grade wheat flour.

*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: 27.06.2024 Місто: Тернопіль

### Сторінки:

Кількість сторінок роботи: 60

УДК: 664.644

### Автор роботи

Прізвище, ім'я, по батькові (укр.): Михайлюк Софія Тарасівна  
*розкривати ініціали*

Прізвище, ім'я (англ.): Mykhailiuk Sofiia  
*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, паляниця «Балашівська», паляниця «Кременецька», піч

англійською: project, shop, equipment, "Balashivska" plynaytsia, "Kremenetska" plynaytsia, oven, kneading equipment

до 10 слів

### Анотація

українською: Бакалаврська кваліфікаційна робота передбачає розрахунок проєкту цеху з виробництва виробів з борошна пшеничного вищого сорту.

Представлена робота має наступну структуру: Вступ, 3 розділи, список використаної літератури. В загальному робота складається із 60 сторінок, 68 формул та 21 таблиць.

Завдання роботи має на меті розрахунок паляниці «Балашівська» масою 0,7 кг та паляниці «Кременецька», що має вагу 0,65 кг з пшеничного борошна вищого сорту.

Перша частина представляє собою техніко-економічне обґрунтування проєкту, де наведено характеристику продукції, каналів її реалізації, а також характеризує місце розташування підприємства.

Другий розділ – розрахунок відповідно до обраного асортименту, а саме: розрахунок продуктивності печей, пофазні рецептури, вихід виробів, виробничі рецептури, і розрахунок обладнання.

Третій розділ описує основні заходи з основ охорони праці та безпеки життєдіяльності на підприємстві.

Також робота містить частину, що складається з 5 листів на котрих зображено план цеху виробництва апаратурно-технологічні схеми виробництва виробів поперечний переріз та поздовжній розріз цеху в осях.

200-300 слів

англійською: The bachelor's qualification work involves the calculation of the project of the workshop for the production of products from wheat flour of the highest grade.

The presented work has the following structure: Introduction, 3 chapters, list of used literature. In general, the work consists of 60 pages, 68 formulas and 21 tables.

The purpose of the work is to calculate the "Balashivska" puff pastry weighing 0.7 kg and the "Kremenetska" puff pastry weighing 0.65 kg from high-grade wheat flour.

The first part is a technical and economic justification of the project, which describes the product, its sales channels, and also describes the location of the enterprise.

The second section is the calculation according to the selected assortment, namely: calculation of furnace productivity, phase-by-phase formulations, output of products, production formulations, and equipment calculation.

The third section describes the main measures on the basics of labor protection and life safety at the enterprise.

Also, the work contains a part consisting of 5 sheets on which the plan of the production shop, equipment and technological schemes for the production of products, a cross-section and a longitudinal section of the shop in the axes are depicted.

200-300 слів