

Авторська довідка

(кваліфікаційної роботи бакалавра)

Назва кваліфікаційної роботи бакалавра: Проект реконструкції цеху ТОВ «Продлюкс плюс» у м. Тернопіль для розширення асортименту житніх виробів із солодом

Назва (англ.): Reconstruction project of the workshop at LLC "Prodlyuks Plus" in Ternopil city to expand the assortment of rye products with malt.

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: 84

УДК: 664.644

Автор роботи

Прізвище, ім'я, по батькові (укр.): Божик Лілія Іванівна
розкривати ініціали

Прізвище, ім'я (англ.): Bozhyk Liliia
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.): Деркач Андрій Васильович
повністю

Прізвище, ім'я (англ.): Derkach Andriy
використовувати паспортну транслітерацію (КМУ 2010)

Місце праці (установа, підрозділ, місто, країна): ПрАТ «ТерА», Тернопіль, Україна

Вчене звання, науковий ступінь, посада: головний інженер

Ключові слова

українською: проект, цех, обладнання, хліб «Карельський», хліб «Ризький», піч, тістомісильне устаткування

до 10 слів

англійською: project, shop, equipment, «Karelian» bread, «Riga» bread, oven, kneading equipment

до 10 слів

Анотація

українською: Темою кваліфікаційної роботи є «Проект реконструкції цеху ТОВ «Продлюкс плюс» у м. Тернопіль з метою розширення асортименту житніх виробів з солодом». Кваліфікаційна робота складається зі вступу, трьох розділів, списку використаної літератури, до якої входить 22 позиції. Загальний обсяг роботи становить 84 сторінки, в яких використано 99 формул, а також наведено 23 таблиці.

Згідно з завданням, передбачено виробництво хліба «Карельський» з пшеничного борошна другого сорту та борошна житнього сіяного масою 0,5 кг, та хліба «Ризький» з пшеничного борошна першого сорту та борошна житнього сіяного масою 0,8 кг.

Першим розділом даної роботи є техніко-економічне обґрунтування проекту. До нього відносяться: історія заснування підприємства та перспективи його розвитку, техніко-економічна характеристика, яка, зокрема, включає SWOT-аналіз реконструкції цеху, обґрунтування асортименту, характеристика сировинної зони та каналів збуту.

Другий розділ бакалаврської кваліфікаційної роботи містить технологічну частину, яка включає теоретичний опис основних технологічних процесів та необхідні технологічні розрахунки, до яких відносяться: обчислення продуктивності печей, пофазних та виробничих рецептур, технологічних параметрів, виходу виробів, витрати сировини, площ для зберігання сировини та продукції тощо. Також у цьому розділі здійснюється підбір технологічного обладнання.

У третьому розділі розкриті аспекти безпеки життєдіяльності та охорони праці

Також до кваліфікаційної роботи входять 5 листів креслення, де наведено план цеху, поздовжній розріз та поперечний переріз цеху в осях а також апаратурно-технологічні схеми виробництва.

200-300 слів

англійською: The topic of the qualification work is "Reconstruction project of the workshop at LLC "Prodlyuks Plus" in Ternopil city to expand the assortment of rye products with malt". The qualification work consists of an introduction, three sections, a list of used literature, which includes 22 items. The total volume of the work is 84 pages, in which 99 formulas are used, and 23 tables are also given.

According to the task, the production of "Karelian" bread from second-grade wheat flour and rye seeded flour weighing 0.5 kg, and "Ryzky" bread from first-grade wheat flour and rye seeded flour weighing 0.8 kg is planned.

The first section of this work is the technical and economic justification of the project. It includes: the history of the establishment of the enterprise and prospects for its development, technical and economic characteristics, which, in particular, includes a SWOT analysis of the reconstruction of the workshop, justification of the assortment, characteristics of the raw material area and sales channels.

The second section of the bachelor's qualification work contains the technological part, which includes a theoretical description of the main technological processes and the necessary technological calculations, which include: calculation of the productivity of furnaces, phase and production recipes, technological parameters, output of products, consumption of raw materials, areas for storage of raw materials and products, etc. Also in this section selection of technological equipment is carried out.

In the third chapter, the aspects of life safety and occupational health are disclosed

Also, the qualification work includes 5 sheets of drawings, which show the plan of the workshop, the longitudinal section and the transverse section of the workshop in the axes, as well as equipment and technological schemes of production.

200-300 слів