

# Авторська довідка

(кваліфікаційної роботи бакалавра)

Назва кваліфікаційної роботи бакалавра: Проект цеху з виробництва виробів із борошна пшеничного (оригінального)

Назва (англ.): Project for a workshop specializing in the production of products from wheat flour (original)  
*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: 58

УДК: 664

## Автор роботи

Прізвище, ім'я, по батькові (укр.): Шимків Надія Василівна  
*розкривати ініціали*

Прізвище, ім'я (англ.): Shymkiv Nadiia  
*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 «Гарбузовий», хліб «Насінневий», піч, тістомісильне устаткування

*до 10 слів*

англійською: project, shop, equipment, "Pumpkin" bread, "Seed" bread, oven, kneading equipment

*до 10 слів*

## Анотація

українською: Бакалаврська кваліфікаційна робота передбачає розрахунок проекту цеху з виготовлення виробів з борошна пшеничного (оригінального).

Представлена робота має наступну структуру: Вступ, 3 розділи а також перелік використаної літератури. В загальному робота складається із 58 сторінок, 58 формул та 19 таблиць.

Завдання роботи має на меті розрахунок хліба «Гарбузовий» масою 0,3 кг та хліба «Насінневий» що має вагу 0,6 кг з пшеничного борошна вищого сорту.

Перша частина представляє собою техніко – економічне обґрунтування проекту, де представлено характеристику продукції, каналів її реалізації, а також характеризує місце розташування підприємства.

Другий розділ – це розрахунки у відповідності з обраним асортиментом, а саме: розрахунок продуктивності печей, пофазні рецептури, вихід виробів, виробничі рецептури і звісно ж розрахунок обладнання.

Розділ третій описує основні заходи з основ охорони праці та безпеки життєдіяльності на виробництві.

Разом з тим робота містить графічну частину, що складається з 5 листів на котрих зображено план цеху виробництва, апаратурно – технологічні схеми виробництва виробів, поперечний переріз і 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 (original).

The presented work has the following structure: Introduction, 3 sections, as well as a list of used literature. In general, the work consists of 58 pages, 58 formulas and 19 tables.

The purpose of the work is to calculate the "Pumpkin" bread with a weight of 0.3 kg and the "Seed" bread with a weight of 0.6 kg from wheat flour of the highest grade.

The first part represents the technical and economic justification of the project, which presents the characteristics of the product, its sales channels, and also characterizes the location of the enterprise.

The second section is calculations in accordance with the selected assortment, namely: calculation of furnace productivity, phase-by-phase formulations, output of products, production formulations and, of course, equipment calculation.

The third section describes the main measures on the basics of occupational health and safety at work.

At the same time, the work contains a graphic 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