

Авторська довідка

(кваліфікаційної роботи бакалавра)

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

назви записувати нижнім регістром (як у реченні)

Назва (англ.): Project of a bakery workshop for the production of bakery products from wheat flour

переклад англійською

Освітній ступінь : бакалавр

Шифр та назва спеціальності: 181 Харчові технології

напр.: 151 Автоматизація та комп'ютерно-інтегровані технології

Екзаменаційна комісія: 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: 14.06.2024 Місто: Тернопіль

Сторінки:

Кількість сторінок роботи: 56

УДК: 664.66

Автор роботи

Прізвище, ім'я, по батькові (укр.): Радченко Вадим Володимирович

розкривати ініціали

Прізвище, ім'я (англ.): Radchenko Vadum

використовувати паспортну транслітерацію (КМУ 2010)

Місце навчання (установа, факультет, місто, країна): ТНТУ, ФМТ, м. Тернопіль, Україна

Керівник

Прізвище, ім'я, по батькові (укр.): Кухтин Микола Дмитрович

повністю

Прізвище, ім'я (англ.): Kukhtyn Mykola

використовувати паспортну транслітерацію (КМУ 2010)

Місце праці (установа, підрозділ, місто, країна): ТНТУ, ФМТ, м. Тернопіль, Україна

Вчене звання, науковий ступінь, посада: доктор ветеринарних наук, професор

Рецензент

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

повністю

Прізвище, ім'я (англ.): Kravets Oleg

використовувати паспортну транслітерацію (КМУ 2010)

Місце праці (установа, підрозділ, місто, країна): ТНТУ, ФМТ, м. Тернопіль, Україна

Вчене звання, науковий ступінь, посада: к.т.н., доцент

Ключові слова

українською: проект цеху, хлібобулочні вироби, хліб Дніпровський з родзинками, булочка Польова
до 10 слів

англійською: shop project, bakery products, bread Dniprovsky with raisins, bun Field
до 10 слів

Анотація українською: Темою кваліфікаційної роботи є «Проект цеху з виробництва хлібо-булочних виробів із пшеничного борошна». Кваліфікаційна робота складається зі вступу, трьох розділів, списку використаних джерел із 8 найменувань. Загальний обсяг роботи становить 58 стор. У першому розділі приведено техніко-економічне обґрунтування проекту. В другому розділі кваліфікаційної роботи бакалавра проілюстрована технологічна частина, яка складається з таких частин: обґрунтування заходів з будовою підприємства, вибір, опис та обґрунтування технологічних схем виготовлення запроєктованого асортименту, наведені технологічні розрахунки, які містять у собі розрахунок продуктивності печі, пофазних та виробничих рецептур, виходу виробів, витрат сировини і площ для її зберігання. Третій розділ містить інформацію про охорону праці та безпеку життєдіяльності.

англійською: The topic of the qualification work is " Project of a bakery workshop for the production of bakery products from wheat flour ". The qualification work consists of an introduction, three sections, a list of used sources from 8 titles. The total volume of work is 58 pages. In the first section, the technical and economic justification of the project is presented. In the second chapter of the bachelor's qualification work, the technological part is illustrated, which consists of the following parts: justification of measures with the structure of the enterprise, selection, description and justification of technological schemes for the production of the designed assortment, technological calculations are given, which include the calculation of the productivity of the furnace, phase and production recipes, output of products, consumption of raw materials and areas for its storage. The third section contains information on occupational health and safety.