

Авторська довідка
(кваліфікаційної роботи бакалавра)

Назва кваліфікаційної роботи бакалавра: Проект цеху з виробництва житньо-пшеничних хлібобулочних виробів

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

Освітній ступінь :..... **бакалавр**.....

Шифр та назва спеціальності :..... **181 Харчові технології**.....

Екзаменаційна комісія :..... **Екзаменаційна комісія №16**.....

Установа захисту :..... **Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя**.....

Дата захисту:..... 14 червня 2024 р. **Місто:** Тернопіль.....

Сторінки:

Кількість сторінок роботи: 65

УДК: 664.66.....

Автор роботи

Прізвище, ім'я, по батькові (укр.): Верес Неоніла Ігорівна.....

Прізвище, ім'я (англ.): Veres Neonila.....

Місце навчання (установа, факультет, місто, країна): Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя, факультет інженерії машин, споруд та технологій, Тернопіль, Україна.....

Керівник

Прізвище, ім'я, по батькові (укр.): Криськова Лариса Петрівна.....

Прізвище, ім'я (англ.):..... Kryskova Larisa.....

Місце праці (установа, підрозділ, місто, країна): Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя, кафедра харчової біотехнології та хімії, Тернопіль, Україна.....

Вчене звання, науковий ступінь, посада: асистент кафедри ХБ.....

Консультант

Прізвище, ім'я, по батькові (укр.): Покотило Олег Степанович.....

Прізвище, ім'я (англ.):..... Pokotylo Oleg.....

Місце праці (установа, підрозділ, місто, країна): Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя, кафедра харчової біотехнології та хімії, Тернопіль, Україна.....

Вчене звання, науковий ступінь, посада: д.б.н., професор кафедри ХБ.....

Рецензент

Прізвище, ім'я, по батькові (укр.): Деркач Андрій Васильович.....

Прізвище, ім'я (англ.): Derkach Andrii.....

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

Вчене звання, науковий ступінь, посада: к.т.н., головний інженер ПрАТ «Тера».....

Ключові слова

українською: Хліб «Покровський з висівками», хліб «Хуторянський», борошно пшеничне другого сорту, житнє обдирне борошно, подовий овальної форми, рідка закваска, густа житня закваска.....

англійською: Pokrovsky bread with bran, Khutoryansky bread, second-grade wheat flour, rye flour, oval-shaped bread, liquid sourdough, thick rye sourdough

Анотація

українською:

Завданням передбачено розрахунок виробництва хліба «Покровський з висівками» з борошна пшеничного другого сорту та житнього обдирного борошна, масою 0,7 кг, та хліба «Хуторянський» з борошна пшеничного першого сорту та житнього обдирного борошна, масою 0,5 кг.

В першому розділі описано техніко – економічне обґрунтування проекту.

В другому розділі кваліфікаційної роботи приведено технологічну частину, а саме: вибір, обґрунтування та опис технологічних схем, опис зберігання та підготовки сировини до виробництва. Проведенні розрахунки технологічної частини, де вибрано печі та визначено їх продуктивність, обраховано пофазні та виробничі рецептури, вихід виробів, витрати сировини, площі для їх зберігання та технологічне обладнання.

Третій розділ містить в собі невеликий опис заходів з основ охорони праці та безпеки життєдіяльності.

Окрім того, до кваліфікаційної роботи додаються креслення на 5 листах, на яких наведено: апаратурно - технологічні схеми виробництва виробів, план цеху, поздовжній розріз та поперечний переріз цеху в осях.

Список використаної літератури подано у кінці роботи.

англійською:

The task provides for the calculation of the production of "Pokrovsky with bran" bread from wheat flour of the second grade and rye flour, weighing 0.7 kg, and "Khutoryansky" bread from wheat flour of the first grade and rye flour, weighing 0.5 kg.

The first section describes the technical and economic justification of the project.

The second section of the qualification paper contains the technological part, namely: selection, justification and description of technological schemes, description of storage and preparation of raw materials for production. Calculations of the technological part were carried out, where furnaces were selected and their productivity was determined, phase and production formulations, product output, raw material consumption, storage areas and technological equipment were calculated.

The third section contains a short description of measures on the basics of labor protection and life safety.

In addition, drawings on 5 sheets are attached to the qualification work, which show: equipment and technological schemes for the production of products, a plan of the shop, a longitudinal section and a cross-section of the shop in the axes.

The list of used literature is given at the end of the work.