

Авторська довідка
(кваліфікаційної роботи бакалавра)

Назва кваліфікаційної роботи бакалавра: Проект технічного переоснащення пекарні ФОП Черепаняк Ю.М., смт. Микулинці, Тернопільський район, Тернопільська область для розширення асортименту пшеничних виробів

Назва (англ.): Project for the technical modernization of the bakery owned by individual entrepreneur Yu. M. Cherepanyak in the town of Mykulyntsi, Ternopil district, Ternopil region, aimed at expanding the assortment of wheat 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:..... **27 червня 2024 р.**..... **Місто:**..... **Тернопіль**.....

Сторінки:

Кількість сторінок роботи: **69**.....

УДК: **664.66**.....

Автор роботи

Прізвище, ім'я, по батькові (укр.): **Войтович Катерина Іванівна**.....

Прізвище, ім'я (англ.): **Voytovych Kateryna**.....

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 Larysa**.....

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.): **Пилипець Оксана Михайлівна**.....

Прізвище, ім'я (англ.): **Pylypets Oksana**.....

Місце праці (установа, підрозділ, місто, країна): **Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя, кафедра обладнання харчових технологій, Тернопіль, Україна**.....

Вчене звання, науковий ступінь, посада:..... **к.т.н., доц. кафедри ОХ**.....

Ключові слова

українською: хліб «Домашній львівський», хліб «Святковий з посипкою», борошно пшеничне вищого сорту, густа опара, тунельна піч, пекарня

англійською: "Homemade Lviv bread", "Holiday bread with sprinkles", high-grade wheat flour, thick dough, tunnel oven, bakery

Анотація

українською:

Відповідно до поставленого завдання передбачається виробництво хліба «Домашній львівський» з пшеничного борошна вищого сорту, масою 0,9кг, та хліба «Святковий з посипкою» з пшеничного борошна вищого сорту, масою 1,0кг.

У першому розділі подано аналіз техніко-економічних аспектів проекту.

У другому розділі роботи розглянуто технічний аспект, який включає в себе перспективи подальшого розвитку підприємства, а також проаналізовано вибір, показ та пояснення технічних рішень. Проведені необхідні технічні розрахунки для оцінки продуктивності печі, включаючи визначення потужності технологічної лінії, етапів виробництва, складу рецептури, вихід продукції, технічні параметри, витрати сировини та необхідність місць для зберігання. Крім того, у цьому розділі наведено схему маршруту технічного обладнання підприємства.

Третій розділ роботи присвячений показу основних заходів з охорони праці та безпеки життєдіяльності.

Кваліфікаційна робота бакалавра містить також п'ять аркушів креслень, на які зображують: схеми апаратурно-технологічного виробництва продуктів, план цеху, поздовжні та поперечні перерізи цеху в осях.

Список використаної літератури подано у кінці роботи.

англійською:

According to the task, the production of "Domashnyi Lvivskiyi" bread from high-grade wheat flour, weighing 0.9 kg, and "Sviatkovy with sprinkles" bread from high-grade wheat flour, weighing 1.0 kg, is expected.

The first section provides an analysis of the technical and economic aspects of the project.

In the second section of the work, the technical aspect is considered, which includes the prospects for the further development of the enterprise, as well as the selection, display and explanation of technical solutions are analyzed. The necessary technical calculations were carried out to evaluate the performance of the furnace, including the determination of the capacity of the technological line, production stages, composition of the recipe, product output, technical parameters, consumption of raw materials and the need for storage space. In addition, this section provides a diagram of the route of the enterprise's technical equipment.

The third section of the work is devoted to showing the main measures for labor protection and life safety.

The bachelor's qualification work also contains five sheets of drawings on which the following are depicted: schemes of equipment and technological production of products, a plan of the shop, longitudinal and cross-sections of the shop in the axes.

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