

Авторська довідка
(кваліфікаційної роботи бакалавра)

Назва кваліфікаційної роботи бакалавра: Проект цеху з виробництва здобних виробів із пшеничного борошна першого сорту
Назва (англ.): Project for a workshop specializing in the production of pastry products made from first-grade wheat flour

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: **68**

УДК: **664.66**

Автор роботи

Прізвище, ім'я, по батькові (укр.): **Івачевський Назар Іванович**
Прізвище, ім'я (англ.): **Ivachevskiy Nazar**
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.): **Ворошук Віктор Ярославович**
Прізвище, ім'я (англ.): **Voroshchuk Viktor**
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: рогалик «Фруктовий», батончики «До чаю», борошно пшеничне першого сорту, густа опара, безопарний спосіб, здобні вироби

англійською: "Fruit" bagel, "To tea" bars, first-grade wheat flour, thick foam, non-foam method, butter products

Анотація

українською:

Завдання, яке було поставлене, передбачає виробництво рогалика «Фруктовий» масою 0,2 кг виготовленого з борошна вищого сорту та батончика «До чаю» масою 0,15 кг виготовленого з борошна першого сорту.

У першому розділі приведено техніко-економічне обґрунтування проекту.

У другому розділі бакалаврської кваліфікаційної роботи під назвою «Технологічна частина» представлено обґрунтування заходів з проекту цеху, опис нових технологічних схем виробництва та характеристику сировини відповідно до ДСТУ. Цей розділ також включає технологічні розрахунки. Особлива увага приділяється вибору та визначенню продуктивності печей, які визначають потужність виробничих ліній, пофазним та виробничим рецептурам, виходу виробів, технологічним параметрам, витратам сировини та площам для її зберігання, а також технологічному обладнанню для компонування ліній підприємства.

Третій розділ складається з безпеки життєдіяльності та основ охорони праці.

Також даний проект складається з 5-ти листів креслення на яких представлені: апаратурно-технологічні схеми підготовки сировини, виробництва виробів, план цеху в осях, поздовжні розрізи та поперечний переріз цеху в осях.

Список використаної літератури подано у кінці роботи.

англійською:

The task that was set involves the production of a "Fruit" bagel weighing 0.2 kg made from high-grade flour and a "To tea" bar weighing 0.15 kg made from first-grade flour.

The technical and economic justification of the project is presented in the first section.

In the second chapter of the bachelor's qualification thesis, entitled "Technological part", the justification of the measures of the workshop project, the description of new technological schemes of production and the characteristics of raw materials in accordance with DSTU are presented. This section also includes technological calculations. Special attention is paid to the selection and determination of the productivity of furnaces, which determine the capacity of production lines, phase and production recipes, product output, technological parameters, raw material consumption and areas for its storage, as well as technological equipment for the layout of enterprise lines.

The third section consists of life safety and the basics of occupational health and safety.

Also, this project consists of 5 sheets of drawings on which are presented: equipment and technological schemes for the preparation of raw materials, production of products, a plan of the shop in axes, longitudinal sections and a cross section of the shop in axes.

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