

Авторська довідка (кваліфікаційної роботи бакалавра)

Назва кваліфікаційної роботи бакалавра: Проект цеху з виробництва житньо-пшеничного хліба
назви записувати нижнім регістром (як у реченні)

Назва (англ.): Project for a workshop specializing in the production of rye-wheat bread.
переклад англійською

Освітній ступінь : **бакалавр**

Шифр та назва спеціальності: **181 Харчові 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: **28.06.2024** Місто: **Тернопіль**

Сторінки:

Кількість сторінок роботи: **58**

УДК: **УДК 664**

Автор роботи

Прізвище, ім'я, по батькові (укр.): **Пиж Ігор Ігорович**
розкривати ініціали

Прізвище, ім'я (англ.): **Ryzh Ihor**
використовувати паспортну транслітерацію (КМУ 2010)

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, житнє борошно, пшеничне борошно, показники якості

англійською:bread, rye flour, wheat flour, quality indicators

Анотація

українською:

Дана робота на тему «Проект цеху з виробництва житньо-пшеничного хліба».

Структура цього документа складається зі вступного розділу, за яким слідує три розділи, кожна з яких включає частини. Крім того, існує вичерпний перелік літературних джерел, які були використані при створенні цього документу. У підрозділах читачів знайдуться різні елементи, такі як інформаційний зміст, таблиці, формули та відповідні пояснення.

Початкова частина документа присвячена техніко-економічному обґрунтуванню проекту, а також конкретним аспектам, пов'язаним з економічною доцільністю будівництва в даному регіоні.

Наступний розділ під назвою «Технологічна частина» складається з підрозділів, у яких викладено схему створення цеху, надано обґрунтування та опис технологічних процесів виробництва двох сортів хліба – «Українського» та «Кминного». У нього також входять відомості про характеристики використовуваної сировини і допоміжних матеріалів, а також різні технологічні розрахунки. Ці розрахунки охоплюють продуктивність печі цеху, фазові рецепти, вихід продукту, виробничі рецепти, складські площі, виробниче обладнання, зони зберігання продукції та заходи контролю якості всього виробничого процесу.

Третій розділ містить невеликий опис про безпеку життєдіяльності на підприємстві а також охорону праці, за відповідними законами про охорону праці на підприємстві.

До кваліфікаційної записки додається креслення на п'яти листах: апаратурно-технологічні схеми виробництва даних виробів, план цеху виробництва, розрізи цеху в осях поперечний та повздовжній.

англійською: ..

This work is on the topic "Project for a workshop specializing in the production of rye-wheat bread".

The structure of this document consists of an introductory section, followed by three sections, each of which includes parts. In addition, there is an exhaustive list of literary sources that were used in the creation of this document. Readers' subsections will contain various elements such as informational content, tables, formulas, and related explanations.

The initial part of the document is devoted to the technical and economic justification of the project, as well as specific aspects related to the economic feasibility of construction in this region.

The next section entitled "Technological part" consists of subsections in which the scheme of creating a workshop is laid out, the justification and description of the technological processes of the production of two types of bread - "Ukrainian" and "Caraway" bread are provided. It also includes information on the characteristics of the used raw materials and auxiliary materials, as well as various technological calculations. These calculations cover shop furnace performance, phase recipes, product yield, production recipes, storage areas, production equipment, product storage areas, and quality control measures throughout the production process.

The third section contains a short description of life safety at the enterprise as well as labor protection, according to the relevant laws on labor protection at the enterprise.

A drawing on five sheets is attached to the qualification note: equipment and technological schemes for the production of these products, a plan of the production workshop, sections of the workshop in transverse and longitudinal axes.