

## Авторська довідка (кваліфікаційної роботи бакалавра)

**Назва кваліфікаційної роботи бакалавра:** Проект реконструкції лінії для збільшення виробництва пшеничних хлібобулочних виробів на ТзОВ «С-М» у селі Острів, Тернопільського району, Тернопільської області

Назва (англ.): Reconstruction project of the production line to increase the production of wheat bakery products at LLC "S-M" in the village of Ostriv, Ternopil district, Ternopil region.

*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: ..... 55 .....

**УДК:** ..... УДК 664 .....

### Автор роботи

Прізвище, ім'я, по батькові (укр.): ..... Матвійчук Надія Дмитрівна .....

*розкривати ініціали*

Прізвище, ім'я (англ.): Matviichuk Nadiia .....

*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 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.): ..... 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:..... пшеничне борошно вищого сорту, булка «Рівненська» , плетінка «Чернівецька», показники якості

англійською: ..... high grade wheat flour, "Rivnenska" bun, "Chernivetska" braid, quality indicators

## **Анотація**

### **українською:**

Кваліфікаційна робота бакалавра на тему «Проект реконструкції лінії для збільшення виробництва пшеничних хлібобулочних виробів на ТзОВ «С-М» у селі Острів, Тернопільського району, Тернопільської області» складається із вступу, трьох розділів, списку використаних джерел із 20 найменувань. Загальний обсяг роботи становить 55 сторінок, в яких застосовано 63 формули, а також представлено 19 таблиць.

За завданням передбачено виробництво булки «Рівненська» 0,2 кг та плетінка «Чернівецька» 0,5 кг з пшеничного борошна вищого сорту.

У першому розділі подано техніко-економічне обґрунтування проекту, SWIFT – аналіз підприємства.

Технологічна частина бакалаврської роботи складається з кількох компонентів. Вона містить огляд історії та перспектив підприємства, а також вибір, обґрунтування та опис технологічних схем. Крім того, передбачає проведення технологічних розрахунків для визначення продуктивності печей, що дає уявлення про потужність лінії, етапи та рецептури виробництва, вихід продукції, технологічні параметри, витрати сировини та площі зберігання. Крім того, в цьому розділі розглядається схема розміщення хлібопекарських ліній і необхідного технологічного обладнання.

Наступний розділ присвячений найважливішим аспектам безпеки життєдіяльності та основам охорони праці в контексті харчового виробництва.

Крім того, в кваліфікаційну роботу входить набір з 5 креслень, на яких зображені різні аспекти, такі як обладнання та технологічні схеми виробництва продукції, план розташування цеху, а також поздовжні та поперечні види цеху в осях.

### **англійською: ..**

The bachelor's qualification work on the topic " Reconstruction project of the production line to increase the production of wheat bakery products at LLC "S-M" in the village of Ostriv, Ternopil district, Ternopil region. " consists of an introduction, three sections, a list of 20 sources used. The total volume of work is 55 pages, in which 63 formulas are used, and 19 tables are also presented.

The task envisages the production of a 0.2 kg "Rivnenska" bun and a 0.5 kg "Chernivetska" braid from high-grade wheat flour.

The first section presents the technical and economic justification of the project, SWIFT – the analysis of the enterprise.

The technological part of the bachelor's work consists of several components. It contains an overview of the history and prospects of the enterprise, as well as the selection, justification and description of technological schemes. In addition, it provides technological calculations to determine the productivity of the furnaces, which gives an idea of the capacity of the line, stages and recipes of production, output of products, technological parameters, consumption of raw materials and storage area. In addition, this section considers the layout of bread-baking lines and the necessary technological equipment.

The next section is devoted to the most important aspects of life safety and the basics of occupational health and safety in the context of food production.

In addition, the qualification work includes a set of 5 drawings, which depict various aspects, such as equipment and technological diagrams of the production of products, a plan of the location of the shop, as well as longitudinal and transverse views of the shop in axes.