

Авторська довідка (кваліфікаційної роботи бакалавра)

Назва кваліфікаційної роботи бакалавра:

Проект реконструкції пекарні ТзОВ «С-М» у с. Острів, Тернопільського району, Тернопільської області для розширення асортименту булочних виробів

Назва (англ.): Reconstruction project of the bakery at LLC "S-M" in the village of Ostriv, Ternopil district, Ternopil region, to expand the assortment of bread products.

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: 27.06.2024 **Місто:** Тернопіль

Сторінки:

Кількість сторінок роботи: 54

УДК: УДК 664

Автор роботи

Прізвище, ім'я, по батькові (укр.): Хамуляк Ірина Тарасівна

розкривати ініціали

Прізвище, ім'я (англ.): Khamuliak Iruna

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:..... борошно пшеничне вищого сорту, батон «Колосок», плетінка «Проста»

англійською:wheat flour of the highest grade, loaf "Kolosok", braid "Prosta"

Анотація

українською:

Тема кваліфікаційної роботи бакалавра - «Проект реконструкції пекарні ТзОВ «С-М» у селі Острів, Тернопільського району, Тернопільської області». Об'єм записки це вступна частина, три основні розділи, використані літературні джерела з 18 найменувань. Загальний обсяг роботи 54 сторінки, в яких застосовано 18 таблиць та 63 формули.

Завданням кваліфікаційної роботи бакалавра стало виготовлення виробів батон «Колосок» та плетінка «Проста».

В першому розділі приведено основна характеристика об'єкту, та техніко економічне обґрунтування теми.

Розділ 2 – робота з ідентифікації включає технічну частину, а саме: вибір, демонстрацію та опис технічних рішень, а також опис зберігання та підготовки виробничої сировини. Проведено розрахунки технологічної частини, в якій обрано піч та визначено її продуктивність, розраховано етапи та рецептури виробництва, вихід продукції, витрату сировини, складську площу та технологічне обладнання.

У третій частині коротко викладено основні заходи з 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.

англійською: ..

The subject of the bachelor's qualification work is " Reconstruction project of the bakery at LLC "S-M" in the village of Ostriv, Ternopil district, Ternopil region, to expand the assortment of bread products." The volume of the note is an introductory part, three main sections, used literary sources from 18 titles. The total volume of work is 54 pages, in which 18 tables and 63 formulas are used.

The task of the bachelor's qualification work was the production of "Kolosok" loaves and "Prosta" braided products.

In the first section, the main characteristics of the object and the technical and economic justification of the topic are given.

Chapter 2 - identification work includes the technical part, namely: the selection, demonstration and description of technical solutions, as well as the description of storage and preparation of production raw materials. Calculations of the technological part were carried out, in which the furnace was selected and its performance was determined, production stages and formulations, product output, raw material consumption, warehouse space and technological equipment were calculated.

In the third part, the main measures for labor protection and life safety are briefly outlined.

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.