

# Авторська довідка

(кваліфікаційної роботи бакалавра)

Назва кваліфікаційної роботи бакалавра: Проект цеху з виробництва хліба із борошна вищого гатунку

Назва (англ.): Project of a bakery workshop for the production of bread from higher grade flour.  
*переклад англійською*

Освітній ступінь : бакалавр

Шифр та назва спеціальності: 181 «Харчові технології»

Екзаменаційна комісія: №16  
*напр.: Екзаменаційна комісія №1*

Установа захисту: Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя

Дата захисту: 14.06.2024

Місто: Тернопіль

## Сторінки:

Кількість сторінок роботи: 64

УДК: 664.

## Автор роботи

Прізвище, ім'я, по батькові (укр.): Федорчак Юлія Андріївна  
*розкривати ініціали*

Прізвище, ім'я (англ.): Fedorchak Yuliya

*використовувати паспортну транслітерацію (КМУ 2010)*

Місце навчання (установа, факультет, місто, країна): ТНТУ ім. Івана Пулюя, ФМТ, Тернопіль, Україна

## Керівник

Прізвище, ім'я, по батькові (укр.): Кравченко Христина Юріївна  
*повністю*

Прізвище, ім'я (англ.): Kravcheniuk Khrystyna

*використовувати паспортну транслітерацію (КМУ 2010)*

Місце праці (установа, підрозділ, місто, країна): ТНТУ ім. Івана Пулюя, ФМТ, Тернопіль, Україна

Вчене звання, науковий ступінь, посада: кандидат технічних наук, асистент кафедри ХБ

## Рецензент

Прізвище, ім'я, по батькові (укр.): Стадник Ігор Ярославович  
*повністю*

Прізвище, ім'я (англ.): Ihor Stadnyk

*використовувати паспортну транслітерацію (КМУ 2010)*

Місце праці (установа, підрозділ, місто, країна): ТНТУ ім. Івана Пулюя, ФМТ, Тернопіль, Україна

Вчене звання, науковий ступінь, посада: доктор технічних наук, професор кафедри ОХ

## Ключові слова

українською: проект, цех, обладнання, піч, тістомісильне устаткування, борошно вищого гатунку  
*до 10 слів*

англійською: project, shop, equipment, oven, kneading equipment, flour of the highest grade  
*до 10 слів*

## Анотація

українською: Представлена кваліфікаційна робота має тему: «Проект цеху з виробництва хліба із борошна вищого гатунку». Складається бакалаврська робота з вступу, трьох розділів і 15 пунктів

використаних літературних джерел. Кількість сторінок роботи – 65, на яких було використано 60 формул і проілюстровано 21 таблиця.

Поставлене завдання передбачає виробництво таких хлібів як «Зорінський» та «Деснянський» з борошна пшеничного різних сортів. Маса виробів 0,5 кг та 0,6 кг відповідно.

Розділ перший обґрунтовує техніко – економічну частину. Розділ здійснює характеристику сировинної зони, каналів реалізації а також обґрунтовує асортимент.

Технологічні розрахунки – це те що міститься в другому розділі. До даного типу розрахунків відносяться розрахунок виробничих, пофазних рецептур, продуктивності печей, складів зберігання сировини та необхідного технологічного обладнання.

Розділ під номером три має короткі відомості про БЖД та ОП на підприємстві.

Окрім пояснювальної записки робота також має графічну частину, котра складається із поперечного перерізу цеху, поздовжнього розрізу, плану і апаратурно–технологічних схем.

200-300 слів

англійською: The presented qualification work has the topic: "Project of a bakery workshop for the production of bread from higher grade flour". The bachelor thesis consists of an introduction, three sections and 15 points of used literary sources. The number of work pages is 65, on which 60 formulas were used and 21 tables were illustrated.

The assigned task involves the production of such breads as "Zorinsky" and "Desniansky" from wheat flour of various varieties. The weight of the products is 0.5 kg and 0.6 kg, respectively.

The first chapter substantiates the technical and economic part. The section characterizes the raw material area, sales channels, and also justifies the assortment.

Technological calculations are what is contained in the second chapter. This type of calculation includes the calculation of production, phase-by-phase recipes, furnace productivity, raw material storage warehouses and necessary technological equipment.

Section number three has brief information about BZD and OP at the enterprise.

In addition to the explanatory note, the work also has a graphic part, which consists of a cross-section of the workshop, a longitudinal section, a plan and equipment and technological diagrams.

200-300 слів

: