

Авторська довідка

(кваліфікаційної роботи бакалавра)

Назва кваліфікаційної роботи бакалавра: Проект реконструкції цеху кондитерських борошняних виробів на ПрАТ «Тера», м. Тернопіль з впровадженням лінії виробництва хліба

Назва (англ.): Reconstruction project of the workshop for the production of confectionery flour products at JSC "Tera" in Ternopil, with the implementation of a bread production line.

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: 63

УДК: 664.

Автор роботи

Прізвище, ім'я, по батькові (укр.): Нацюк Юрій Степанович

розкривати ініціали

Прізвище, ім'я (англ.): Yury Natsyuk

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.): Деркач Андрій Васильович

повністю

Прізвище, ім'я (англ.): Derkach Andriy

використовувати паспортну транслітерацію (КМУ 2010)

Місце праці (установа, підрозділ, місто, країна): ПрАТ «ТерА», Тернопіль, Україна

Вчене звання, науковий ступінь, посада: головний інженер

Ключові слова

українською: проект, цех, обладнання, піч, тістомісильне устаткування

до 10 слів

англійською: project, shop, equipment, oven, kneading equipment

до 10 слів

Анотація

українською: Темою даної кваліфікаційної роботи є: «Проект реконструкції цеху кондитерських борошняних виробів на ПрАТ «Тера», м. Тернопіль з впровадженням лінії виробництва хліба».

Визначальна робота складається зі вступу, трьох розділів і списку використаних джерел із 22 позицій. Загальний обсяг роботи – 62 сторінки, на яких подано 22 таблиці, використано 60 формул, намальовано 5 графічних матеріалів формату А1.

У цій кваліфікаційно-сертифікаційній роботі рекомендуємо розширити сферу діяльності підприємств для найкращого задоволення потреб людей:

Хліб «Формовий» з пшеничний борошна першого сорту, масою 0,5 кг;

Хліб «Солодкий пшеничний» з пшеничного борошна другого сорту, масою 0,5 кг;

У цій роботі проведено відповідні технологічні розрахунки вартості виробничої сировини, виходу продукції, технічних витрат і витрат у процесі виробництва, обрано та розраховано основне технологічне обладнання та запропоновано технологічний план. виробництва пшеничного хліба. Підтверджено. Розрахувати собівартість і прибуток виробництва запропонованого сорту.

200-300 слів

англійською: The topic of this qualification work is: "Reconstruction project of the workshop for the production of confectionery flour products at JSC "Tera" in Ternopil, with the implementation of a bread production line".

The defining work consists of an introduction, three chapters and a list of used sources of 22 items. The total volume of work is 62 pages, on which 22 tables are presented, 60 formulas are used, and 5 graphic materials in A1 format are drawn.

In this qualification and certification work, we recommend expanding the scope of enterprises to best meet the needs of people:

Bread "Formovy" made of wheat flour of the first grade, weighing 0.5 kg;

"Sweet wheat" bread made of wheat flour of the second grade, weighing 0.5 kg;

In this work, appropriate technological calculations of the cost of production raw materials, product yield, technical costs and costs in the production process were carried out, the main technological equipment was selected and calculated, and a technological plan was proposed. production of wheat bread. Confirmed. Calculate the cost and profit of the production of the proposed variety.

200-300 слів