

Авторська довідка

(кваліфікаційної роботи бакалавра)

Назва кваліфікаційної роботи бакалавра: Проект технічного переоснащення пекарні ТОВ «Дарт», м. Тернопіль для збільшення потужності виробництва здобних виробів

Назва (англ.): Project for the technical re-equipment of the bakery at LLC "Dart" in Ternopil to increase the production capacity of pastry products.

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: 56

УДК: 664.

Автор роботи

Прізвище, ім'я, по батькові (укр.): Брегін Дмитро-Тарас Васильович

розкривати ініціали

Прізвище, ім'я (англ.): Brehin Dmytro-Taras

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: Робота на кваліфікацію бакалавр має тему «Проект технічного переоснащення пекарні ТОВ «Дарт», м. Тернопіль для збільшення потужності виробництва здобних виробів».

Структура роботи наступна: вступ, три розділи, списку використаних джерел. Обсяг роботи складає 56 сторінок, в ній задіяно 57 формул та представлено 17 таблиць.

У відповідності до триманого завдання передбачено виробництво сайки «Харківська», вагою 0,2 кг, та рогалика «З сіллю та кмином» масою 0,1 кг.

У першій частині наведено обґрунтування проєкту техніко – економічне. Наведено наступну інформацію: характеристика каналів реалізації сировини та сировинної зони.

Розділ під номером два це технологічна частина, яка включає в себе технологічні розрахунки такі як розрахунок продуктивності печей, виходу виробів, виробничих та пофазних рецептур. Також здійснено розрахунок необхідних площ складських приміщень, норм запасу необхідної сировини та підібрано технологічне обладнання.

Третій розділ містить коротку інформацію з організації заходів з безпеки життєдіяльності та охорони праці.

Поряд з розрахованою запискою розробляються необхідні креслення, в кількості 5 листів, на яких приведено план цеху, апаратурно – технологічні схеми, поперечний переріз та поздовжній розріз цеху в осях.

200-300 слів

англійською: The work for the bachelor's qualification has the topic "Project for the technical re-equipment of the bakery at LLC "Dart" in Ternopil to increase the production capacity of pastry products."

The structure of the work is as follows: introduction, three sections, list of used sources. The volume of the work is 56 pages, it uses 57 formulas and presents 17 tables.

In accordance with the given task, the production of "Kharkivska" sika, weighing 0.2 kg, and "With salt and cumin" baguette, weighing 0.1 kg, is planned.

The first part provides the technical and economic justification of the project. The following information is provided: the characteristics of raw material sales channels and the raw material zone.

Section number two is the technological part, which includes technological calculations such as calculation of furnace productivity, product yield, production and phase recipes. The calculation of the required areas of warehouses, the stock levels of the necessary raw materials, and the selection of technological equipment were also carried out.

The third section contains brief information on the organization of life safety and occupational health and safety measures.

Along with the calculated note, the necessary drawings are developed, in the amount of 5 sheets, on which the plan of the workshop, equipment and technological schemes, cross-section and longitudinal section of the workshop in the axes are given.

200-300 слів