

Авторська довідка (кваліфікаційної роботи бакалавра)

Назва кваліфікаційної роботи бакалавра: Проект цеху з виробництва булочних виробів
назви записувати нижнім регістром (як у реченні)

Назва (англ.): Project for a bakery specializing in the production of bread rolls
переклад англійською

Освітній ступінь : бакалавр

Шифр та назва спеціальності: 181 Харчові технології

напр.: 151 Автоматизація та комп'ютерно-інтегровані 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: 75

УДК: УДК 664

Автор роботи

Прізвище, ім'я, по батькові (укр.): Демченко Максим Максимович
розкривати ініціали

Прізвище, ім'я (англ.): Demchenko Maksym
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.): Кравченко Христина Юріївна
повністю

Прізвище, ім'я (англ.): Kravcheniuk Khrystyna
використовувати паспортну транслітерацію (КМУ 2010)

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: кандидат технічних наук, асистент кафедри ХБ

Рецензент

Прізвище, ім'я, по батькові (укр.): Ворощук Віктор Ярославович
повністю

Прізвище, ім'я (англ.): Voroshchuk Viktor
використовувати паспортну транслітерацію (КМУ 2010)

Місце праці (установа, підрозділ, місто, країна): Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя, кафедра обладнання харчових технологій, Тернопіль, Україна

Вчене звання, науковий ступінь, посада: кандидат технічних наук, доцент кафедри ОХ

Ключові слова

українською:.....хлібобулочні вироби, технологічний процес, показники якості

англійською:bakery products, technological process, quality indicators

Анотація**українською:**

Темою кваліфікаційної роботи є “Проект цеху з виробництва булочних виробів”.

Кваліфікаційна робота складається з 3 розділів. Загальний обсяг роботи - 75 сторінок.

В розділі під номером 1 кваліфікаційної роботи приведено техніко-економічне обґрунтування проекту.

У другому розділі розглядається процес виробництва запланованого асортименту товарів, включаючи технологічні кроки, які необхідно виконати, щоб їх створити. Також наводяться конкретні вимоги до сировини та допоміжних матеріалів, які використовуються в цьому процесі. Крім того, у цьому розділі враховані розрахунки, пов'язані з технологічними аспектами створення запропонованого асортименту, такі як обладнання, необхідне для виробництва, і розміри приміщень для цього.

Другий розділ присвячено питанням з охорони праці. В ньому подані основні принципи та вимоги щодо забезпечення безпеки на робочому місці. Окрема увага приділяється аспектам профілактики та управління ризиками, а також наведені інші ключові аспекти, необхідні для створення безпечного та здорового робочого середовища.

англійською: ..

The topic of the qualification work is " Project for a bakery specializing in the production of bread rolls".

The qualification work consists of 3 sections. The total volume of work is 75 pages.

The technical and economic justification of the project is given in section number 1 of the qualification work.

The second chapter examines the production process of the planned product range, including the technological steps that must be taken to create them. Specific requirements for raw materials and auxiliary materials used in this process are also given. In addition, this section takes into account the calculations related to the technological aspects of the creation of the proposed assortment, such as the equipment required for production and the dimensions of the premises for this.

The second section is devoted to labor protection issues. It presents the basic principles and requirements for ensuring safety at the workplace. Particular attention is paid to aspects of risk prevention and management, as well as other key aspects necessary to create a safe and healthy work environment.