

Авторська довідка (кваліфікаційної роботи бакалавра)

Назва кваліфікаційної роботи бакалавра: Проект реконструкції пекарні ПП «Моноліт», м. Тернопіль з виробництва житніх виробів

Назва (англ.): Reconstruction project of the bakery owned by the sole proprietorship "Monolith" in Ternopil city for the production of rye 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: 28.06.2024 Місто: Тернопіль

Сторінки:

Кількість сторінок роботи: 60

УДК: 664.

Автор роботи

Прізвище, ім'я, по батькові (укр.): Пік Володимир Андрійович
розкривати ініціали

Прізвище, ім'я (англ.): Pik Volodymyr
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.): Кравець Олег Ігорович
повністю

Прізвище, ім'я (англ.): Kravets Oleh
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, доцент кафедри ОХ

Ключові слова

українською: проект, цех, обладнання, піч, тістомісильне устаткування, житні вироби
до 10 слів

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

до 10 слів

Анотація

українською: Робота бакалавра має назву «Проект реконструкції пекарні ПП «Моноліт», м. Тернопіль з виробництва житніх виробів» Метою роботи є розширення асортименту традиційних житніх виробів. Бакалаврський проект складається із вступу, трьох розділів, які містять підрозділи і перелік літературних джерел.

У кожному розділі представлена велика кількість інформації, включаючи таблиці, формули та докладні пояснення.

Розділ перший має назву «Техніко-економічне обґрунтування проекту» та описує основні складові такі як характеристика сировинної зони, історія підприємства.

Друга частина – технологічна опису обраного асортименту, таких як, хліба «Губернський» та хліб «Апетит». В розділі обґрунтовано необхідність та доцільність реконструкції.

Розрахунки технічного характеру охоплюють різні аспекти роботи цеху, включаючи продуктивність печі, фазові рецептури, вихід продукції, виробничі рецептури, склади, обладнання для виготовлення продукції, складські приміщення для готової продукції. Крім того, важливим компонентом є технічний хімічний контроль виробництва.

Третій розділ цього документа пропонує стислий огляд заходів з безпеки життя та охорони праці, які впроваджуються на підприємстві з суворим дотриманням чинного законодавства, що регулює охорону праці на робочому місці.

До кваліфікаційної роботи додано 5 креслень: план приміщення виробничого цеху, поперечний та поздовжній розрізи цеху а також дві апаратурно-технологічні схеми.

200-300 слів

англійською: The bachelor's work is entitled «Reconstruction project of the bakery owned by the sole proprietorship "Monolith" in Ternopil city for the production of rye products». The aim of the work is to expand the range of traditional rye products.

The bachelor's project consists of an introduction, three sections that contain subsections and a list of literary sources.

Each chapter provides a wealth of information, including tables, formulas, and detailed explanations.

The first chapter is entitled "Technical and economic justification of the project" and describes the main components, such as the characteristics of the raw material zone, the history of the enterprise.

The second part is a technological description of the selected assortment, such as "Gubernskiy" bread and "Appetit" bread. The necessity and expediency of reconstruction is justified in the section.

Calculations of a technical nature cover various aspects of shop operations, including furnace performance, phase recipes, product output, production recipes, warehouses, equipment for manufacturing products, storage facilities for finished products. In addition, an important component is the technical chemical control of production.

The third section of this document offers a brief overview of the life safety and occupational health and safety measures implemented in the enterprise in strict compliance with the current legislation governing occupational health and safety in the workplace.

5 drawings were added to the qualification work: a plan of the premises of the production workshop, transverse and longitudinal sections of the workshop, as well as two equipment and technological schemes.

200-300 слів

.