

Авторська довідка (кваліфікаційної роботи бакалавра)

Назва кваліфікаційної роботи бакалавра: Проєкт цеху з виробництва здобних виробів

Назва (англ.): Project for a workshop specializing in the production 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: 27.06.2024 Місто: Тернопіль

Сторінки:

Кількість сторінок роботи: 58

УДК: 664.

Автор роботи

Прізвище, ім'я, по батькові (укр.): Пацула Марія-Діана Петрівна
розкривати ініціали

Прізвище, ім'я (англ.): Patsula Mariia - Diana
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.): Ворошук 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: проєкт, цех, обладнання, піч, тістомісильне устаткування, технічне переоснащення, булочки, булки

англійською: project, shop, equipment, oven, kneading equipment, technical modernization, buns, cake
до 10 слів

Анотація

українською: Тема кваліфікаційної роботи «Проект цеху з виробництва здобних виробів». Запропоновано будівництво проєкту в Чортківській ОТГ з впровадженням сучасних енергозберігаючих технологій». Було впроваджено такий асортимент виробів: булка «Трилисник», масою 0,2 кг приготовлений на традиційній густій опарі та булочка «Сурож», масою 0,2 кг приготовлена на теж на традиційній густій опарі.

Для виробництва всього асортименту використовуємо безперервний спосіб приготування.

Для забезпечення проєктної потужності встановлено дві сучасну ротаційні печі марки PMDF 150 Porlanmaz.

Кваліфікаційна робота містить технологічні розрахунки на підбір обладнання. Пояснювальна записка кваліфікаційної роботи викладена на 58 сторінках, графічна частина представлена на 5 аркушах формату А1.

200-300 слів

англійською: The topic of the qualification work is "Project for a workshop specializing in the production of pastry products". It is proposed to build a project in Chortkivska OTG with the introduction of modern energy-saving technologies." The following range of products was introduced: the "Trylysnyk" bun, weighing 0.2 kg, cooked on traditional thick dough and the "Surozh" bun, weighing 0.2 kg, also cooked on traditional thick dough.

For the production of the entire assortment, we use a continuous method of preparation.

Two modern PMDF 150 Porlanmaz rotary kilns have been installed to ensure the design capacity.

The qualification work contains technological calculations for the selection of equipment. The explanatory note of the qualification work is laid out on 58 pages, the graphic part is presented on 5 sheets of A1 format.

200-300 слів

..