

Авторська довідка

(кваліфікаційної роботи бакалавра)

Назва кваліфікаційної роботи бакалавра:.....Проект хлібопекарського підприємства середньої потужності з виробництва масових сортів хлібобулочних виробів

.....
назви записувати нижнім регістром (як у реченні)

Назва (англ.):.....Project of a medium-capacity bakery enterprise for the production of mass types of bakery products.

.....
переклад англійською

Освітній ступінь :бакалавр

Шифр та назва спеціальності:181 Харчові технології

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

Екзаменаційна комісія:№ 15

.....
напр.: Екзаменаційна комісія №1

Установа захисту:Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя

.....
напр.: Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя

Дата захисту:27.06.2025 Місто:Тернопіль

Сторінки:

Кількість сторінок роботи:64

УДК:УДК 664.661

Автор роботи

Прізвище, ім'я, по батькові (укр.):Здибель Олена Андріївна

.....
розкривати ініціали

Прізвище, ім'я (англ.):Zdybel Olena Andriivna

.....
використовувати паспортну транслітерацію (КМУ 2010)

Місце навчання (установа, факультет, місто, країна):.....Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя, факультет інженерії машин, споруд і технологій, Україна

Керівник

Прізвище, ім'я, по батькові (укр.):Карпик Галина Вікторівна

.....
повністю

Прізвище, ім'я (англ.):Karpyk Galyna Viktorivna

.....
використовувати паспортну транслітерацію (КМУ 2010)

Місце праці (установа, підрозділ, місто, країна):.....Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя

Вчене звання, науковий ступінь, посада:.....доцент, к.т.н. доцент каф. ХБ

Рецензент

Прізвище, ім'я, по батькові (укр.):Стадник Ігор Ярославович

.....
повністю

Прізвище, ім'я (англ.):Stadnyk Ihor Yaroslavovych

.....
використовувати паспортну транслітерацію (КМУ 2010)

Місце праці (установа, підрозділ, місто, країна):.....Тернопільський національний технічний університет імені
Івана Пулюя

Вчене звання, науковий ступінь, посада:.....д.т.н., професор кафедри обладнання
харчових технологій

Ключові слова

українською:.....рогалик «Молочний», хліб «Заріччя», опарний спосіб приготування
тіста, тупикова піч

до 10 слів

англійською:....."Zarichchya" bread, "Milky" roll, sponge dough method, tunnel oven.....

до 10 слів

Анотація

У кваліфікаційній роботі проведено проєктування хлібопекарського підприємства в м. Тербовля Тернопільської області. Мета будівництва цеху полягала у забезпеченні асортиментного оновлення хлібобулочної продукції яка постачається населенню району. Запропоновано ввести у виробництво хліб «Заріччя» в рецептурний склад якого входить борошно двох сортів – першого й другого та рогалик «Молочний» з борошна першого сорту. Аргументовано вибір способу виробництва тіста на опарі. В процесі проєктування проведено технологічні розрахунки й підібрано основне обладнання для виробничих цілей. Провідним обладнанням обрано тупикову піч П-104.

Матеріал роботи викладений на 64 сторінках пояснювальної записки та п'яти кресленниках.

Англійською The qualification work involved the design of a bakery enterprise in the city of Terebovlya, Ternopil region. The purpose of constructing the workshop was to ensure an assortment update of bakery products supplied to the district's population. It was proposed to introduce into production the "Zarichchya" bread, which includes two types of flour – first-grade and second-grade, as well as the "Milky" roll made from first-grade flour. The choice of the sponge method for dough preparation was substantiated. During the design process, technological calculations were performed and the main equipment for production purposes was selected. The key equipment chosen was the P-104 tunnel oven.

The work is presented in a 64-page explanatory note and five drawings.