

Авторська довідка

(кваліфікаційної роботи бакалавра)

Назва кваліфікаційної роботи бакалавра:.....Проект хлібопекарського цеху з виробництва хлібобулочних виробів за пришвидшеними технологіями

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

Назва (англ.):.....Project of a bakery workshop for the production of bakery products using accelerated technologies.....

.....
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:67.....

УДК:УДК 664.661.....

Автор роботи

Прізвище, ім'я, по батькові (укр.):Козоріз Михайло Ігорович.....

.....
розкривати ініціали

Прізвище, ім'я (англ.):Kozoriz Mykhailo Ihorovych.....

.....
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:.....батон зі згущеною сироваткою, сайка «Проста», пришвидшений спосіб приготування тіста, концентрована молочнокисла закваска

до 10 слів

англійською:loaf with condensed whey, "Simple" bread, accelerated method of dough preparation, concentrated lactic acid starter

до 10 слів

Анотація

Проект передбачає впровадження у виробництво батону зі згущеною сироваткою та сайки «Проста» виготовлених за пришвидшеною технологією. Обґрунтовано доцільність введення саме такого способу приготування тіста. Зроблено вибір печей, підраховано продуктивність їх. Розраховано рецептури – пофазну, виробничу. Підібрано технологічні режими замішування тіста, його дозрівання. Розраховано та підібрано основне обладнання для виробництва.

Пояснювальна записка роботи складається з 67 сторінок формату А4.

Англійською The project involves the introduction into production of a loaf with condensed whey and a “Prosta” loaf made using accelerated technology. The feasibility of introducing this particular method of dough preparation has been substantiated. The ovens have been selected, their productivity has been calculated. The recipes have been calculated – phased and production.

The technological modes of dough mixing and ripening were selected. The main equipment for production was calculated and selected.

The explanatory note of the work consists of 67 pages of A4 format.