

Авторська довідка (кваліфікаційної роботи бакалавра)

Назва кваліфікаційної роботи бакалавра: Проект цеху із виробництва борошняних виробів функціонального призначення

Назва (англ.): Project of a workshop for the production of flour-based products for functional purposes.
переклад англійською

Освітній ступінь : бакалавр

Шифр та назва спеціальності: 181 «Харчові технології»

Екзаменаційна комісія: №15
напр.: Екзаменаційна комісія №1

Установа захисту: Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя

Дата захисту: 27.06.2025 Місто: Тернопіль

Сторінки:

Кількість сторінок роботи: 64

УДК: 664.644

Автор роботи

Прізвище, ім'я, по батькові (укр.): Луцков Лілія Юріївна
розкривати ініціали

Прізвище, ім'я (англ.): Lutskov Liliia
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.): Лялик Анастасія Тарасівна
повністю

Прізвище, ім'я (англ.): Lialyk Anastasiia
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 ХБ

Рецензент

Прізвище, ім'я, по батькові (укр.): Деркач Андрій Васильович
повністю

Прізвище, ім'я (англ.): Derkach Andriy
використовувати паспортну транслітерацію (КМУ 2010)

Місце праці (установа, підрозділ, місто, країна): ПрАТ «ТерА», Тернопіль, Україна

Вчене звання, науковий ступінь, посада: головний інженер

Ключові слова

українською хліб з пектином, хліб з лактулозою функціональні продукти, піч, тістомісильна машина
до 10 слів

англійською: bread with pectin, bread with lactulose functional foods, oven, kneading machine

Анотація

українською: Бакалаврська кваліфікаційна робота «Проект цеху із виробництва хлібних виробів функціонального призначення» включає: вступ, три розділи, список використаних інформаційних джерел. Робота складається з 64 сторінок.

Поставлено завдання з виробництва двох виробів різного виду: хліба з пектином масою 0,4 кг та хліба з лактулозою, масою 0,5 кг. Перший варіант хліба готують з використанням борошна пшеничного першого та другого сорту, а другий варіант з борошна першого сорту.

У першому розділі даної роботи висвітлено техніко-економічне обґрунтування проекту. Розглянуто техніко-економічні аспекти діяльності підприємства, проаналізовано сильні та слабкі сторони, можливості та загрози за допомогою SWOT-аналізу. Також у цьому розділі подано характеристику асортименту продукції, описано сировинну базу та основні канали реалізації виробів.

У другому розділі даної роботи представлено технологічну частину проекту. Також наведено технологічні схеми та опис сировини. Представлено технологічні розрахунки, а саме: визначено продуктивність печей, розраховано виробничі та пофазні рецептури, затрати та вихід хліба.

Третій розділ висвітлює безпеку життєдіяльності та основ охорони праці на підприємстві.

Кваліфікаційна робота містить 5 листів: апаратурно-технологічні схеми виробництва виробів, план цеху, поздовжні та поперечний розрізи цеху в осях.

200-300 слів

англійською: The bachelor's qualification work "Project of a workshop for the production of functional bread products" includes an introduction, three chapters, and a list of references. The work consists of 64 pages.

The task is to produce two different types of bread: bread with pectin weighing 0.4 kg and bread with lactulose weighing 0.5 kg. The first bread variant is prepared using first and second grade wheat flour, and the second variant is prepared using first grade flour.

The first section of this paper highlights the feasibility study of the project. The technical and economic aspects of the company's activities are considered, strengths, weaknesses, opportunities, and threats are analyzed using a SWOT analysis. This section also describes the product range, the raw material base, and the main sales channels.

The second section of this paper presents the technological part of the project. It also includes flow charts and a description of raw materials. Technological calculations are presented, namely: the productivity of ovens is determined, production and phase formulations, costs and bread yield are calculated.

The third section covers occupational health and safety and the basics of labor protection at the enterprise.

The qualification work contains 5 sheets: equipment and technological

200-300 слів