

Авторська довідка

(кваліфікаційної роботи бакалавра)

Назва кваліфікаційної роботи бакалавра: Проєкт цеху з виробництва хліба із борошна першого гатунку

Назва (англ.): Project of a workshop for the production of bread made from first-grade flour.....
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: **58**

УДК: 664.644

Автор роботи

Прізвище, ім'я, по батькові (укр.): **Левчик Катерина Андріївна**

розкривати ініціали

Прізвище, ім'я (англ.): **Levchyk Kateryna**

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, старший викладач 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: **кандидат технічних наук, головний інженер**

Ключові слова

українською: проєкт цеху, обладнання, хліб «Цілинний з хмелю», хліб «Домашній нововолинський», піч, борошно першого гатунку

до 10 слів

англійською: project, workshop, equipment, «Virgin hop bread», «Home-made Novovolynskyi bread», oven, first-grade flour

до 10 слів

Анотація

українською:

Кваліфікаційна робота на здобуття ступеня бакалавра має тему: «Проєкт цеху з виробництва хліба із борошна першого гатунку».

Робота має традиційну структуру: вступ, три змістовні розділи та список використаних джерел. Загальний обсяг роботи становить 58 сторінок, включено 56 формул і представлено 20 таблиць.

Згідно з поставленим завданням, проєкт передбачає організацію випуску таких виробів, як хліб «Цілинний з хмелю» масою 0,8 кг і хліб «Домашній нововолинський» масою 0,7 кг.

У першому розділі подано техніко-економічне обґрунтування проєкту, зокрема охарактеризовано канали збуту продукції, сировинну зону та особливості забезпечення підприємства сировиною.

Другий розділ присвячений технологічній частині. У ньому наведено розрахунки продуктивності печей, обсягу випуску продукції, рецептури у виробничому та пофазному розрізі. Також виконано розрахунки площ складських приміщень, визначено нормативи сировинного запасу та підібрано необхідне технологічне обладнання.

Третій розділ містить виклад основних заходів із забезпечення охорони праці та безпеки життєдіяльності на виробництві.

Окрім пояснювальної записки, до проєкту додаються чотири креслення, що включають: план виробничого цеху, апаратурно-технологічні схеми, поперечний та поздовжній розріз приміщення відповідно до проєктної осової системи.

200-300 слів

англійською:

The topic of the bachelor's thesis is «Project of a workshop for the production of bread made from first-grade flour».

The work has a traditional structure: an introduction, three substantive chapters and a list of references. The total volume of the work is 58 pages, includes 56 formulas and 20 tables.

According to the assignment, the project involves organising the production of such products as 0.8 kg Virgin Hop Bread and 0.7 kg Homemade Novovolynskyi Bread.

The first section presents the feasibility study of the project, including a description of the sales channels, the raw material area, and the specifics of the company's raw material supply.

The second section is devoted to the technological part. It contains calculations of furnace capacity, output, and recipes in terms of production and phases. It also calculates the area of storage facilities, determines the standards of raw materials and selects the necessary process equipment.

The third section contains a description of the main measures to ensure occupational health and safety at work. In addition to the explanatory note, the project is accompanied by four drawings, including: a plan of the production hall, equipment and process diagrams, a cross-section and a longitudinal section of the premises in accordance with the design axial system.

200-300 слів