

Авторська довідка
(кваліфікаційної роботи бакалавра)

Назва кваліфікаційної роботи бакалавра: Проект цеху з виробництва хлібобулочних виробів за традиційними технологіями

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

Освітній ступінь : бакалавр

Шифр та назва спеціальності : 181 Харчові технології

Екзаменаційна комісія : Екзаменаційна комісія №15

Установа захисту : Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя

Дата захисту: 20 червня 2025 р. **Місто:** Тернопіль

Сторінки:

Кількість сторінок роботи: 65

УДК: 664

Автор роботи

Прізвище, ім'я, по батькові (укр.): Романко Вадим Андрійович

Прізвище, ім'я (англ.): Romanko Vadym

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

Керівник

Прізвище, ім'я, по батькові (укр.): Криськова Лариса Петрівна

Прізвище, ім'я (англ.): Kryskova Larysa

Місце праці (установа, підрозділ, місто, країна): Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя, факультет інженерії машин, споруд та технологій, кафедра харчової біотехнології та хімії, Тернопіль, Україна

Вчене звання, науковий ступінь, посада: асистент кафедри ХБ

Консультант

Прізвище, ім'я, по батькові (укр.): Кухтин Микола Дмитрович

Прізвище, ім'я (англ.): Kukhtyn Mykola

Місце праці (установа, підрозділ, місто, країна): Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя, факультет інженерії машин, споруд та технологій, кафедра харчової біотехнології та хімії, Тернопіль, Україна

Вчене звання, науковий ступінь, посада: д.вет.н., професор кафедри ХБ

Рецензент

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

Прізвище, ім'я (англ.): Derkach Andriy

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

Вчене звання, науковий ступінь, посада: к.т.н., головний інженер

Ключові слова

українською: хліб «Родинний», хліб «Унавський», борошно пшеничне вищого сорту, борошно пшеничне першого сорту, патока, тривалість випікання, виробнича продуктивність цеху

англійською: Bread "Family", bread "Unavsky", flour of wheat of the highest grade, flour wheat of the first grade, molasses, duration of baking, production productivity of the shop

Анотація

українською:

У кваліфікаційній роботі бакалавра за спеціальністю «Харчові технології» розроблено «Проект цеху з виробництва хлібобулочних виробів із використанням традиційних технологій». Метою роботи є розробка технологічного процесу та виробничого планування нового підприємства, що спеціалізуватиметься на виготовленні високоякісної хлібобулочної продукції з урахуванням класичних рецептур і сучасних вимог до безпеки, якості та економічної ефективності.

У роботі проведено аналіз сировинного забезпечення, визначено асортимент виробів, розроблено технологічні схеми приготування тіста та випікання хліба, а також підібрано необхідне технологічне обладнання. Особливу увагу приділено санітарно-гігієнічним умовам виробництва, безпеці праці та дотриманню екологічних вимог.

Запропонований проєкт передбачає раціональне розміщення виробничих зон, оптимізацію логістичних потоків, впровадження енергозберігаючих технологій та систем контролю якості.

Результати роботи можуть бути використані для подальшого впровадження на практиці при будівництві або реконструкції малих хлібопекарських підприємств з орієнтацією на традиційне виробництво хліба.

англійською:

In the qualification work of the bachelor in the specialty "Food Technologies" developed "Project of a shop for the production of bakery products using traditional technologies". The purpose of the work is to develop a technological process and production planning of a new enterprise, which will specialize in the manufacture of high quality bakery products, taking into account classic recipes and modern requirements for safety, quality and economic efficiency.

In the work, the analysis of raw materials was carried out, the range of products is determined, technological schemes of dough preparation and baking bread were developed, as well as the necessary technological equipment was selected. Particular attention is paid to the sanitary and hygienic conditions of production, labor safety and compliance with environmental requirements.

The proposed project involves the rational placement of production zones, optimization of logistics flows, introduction of energy -saving technologies and quality control systems.

The results of the work can be used for further implementation in practice in the construction or reconstruction of small bakery enterprises with a focus on traditional production of bread.