

Авторська довідка
(кваліфікаційної роботи бакалавра)

Назва кваліфікаційної роботи бакалавра: Проєкт технічного переоснащення пекарні ФОП Фецула Володимир Іванович, с. Петрики, Тернопільський район, Тернопільська область для збільшення виробничих потужностей
Назва (англ.): Project of technical re-equipment of the bakery of individual entrepreneur Fetcula Volodymyr Ivanovych, Petryky village, Ternopil district, Ternopil region, to increase production capacity
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: 27 червня 2025 р. **Місто:** Тернопіль
Сторінки:
Кількість сторінок роботи: 65

УДК: 664.66

Автор роботи

Прізвище, ім'я, по батькові (укр.): Доберчак Вікторія Зіновіївна
Прізвище, ім'я (англ.): Doberchak Viktoriia
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.): Ворошук Віктор Ярославович
Прізвище, ім'я (англ.): Voroshchuk Viktor
Місце праці (установа, підрозділ, місто, країна): Тернопільський національний технічний

університет імені Івана Пулюя, кафедра обладнання харчових технологій, Тернопіль, Україна
Вчене звання, науковий ступінь, посада:.....к.т.н., доцент кафедри ОХ

Ключові слова

українською: хліб «Хотинський», хліб «Білогірський», борошно пшеничне першого сорту, борошно пшеничне другого сорту, опара, пекарня, вологість тіста, подовий хліб
англійською: Khotynsky bread, Belogorsky bread, first grade wheat flour, wheat flour of the second grade, opair, bakery, moisture, dough, heate

Анотація

українською:

Кваліфікаційна робота має тему «Проект технічного переоснащення пекарні ФОП Фецула Володимир Іванович, с. Петрики, Тернопільський район, Тернопільська область для збільшення виробничих потужностей».

Пропонується впровадження нового асортименту хлібобулочних виробів: хліб «Хотинський», масою 1,2 кг та хліб «Білогірський», масою 0,7 кг на опарі.

Мета кваліфікаційної роботи - розробити проект технічного переоснащення пекарні ФОП Фецула Володимира Івановича з метою підвищення ефективності виробничих процесів, збільшення обсягів випуску хлібобулочних виробів, покращення якості продукції та забезпечення стабільного задоволення попиту на місцевому ринку. Особливу увагу приділено вибору сучасного енергоефективного обладнання, оптимізації технологічного процесу та підвищенню економічної доцільності виробництва.

Структура роботи: вступ, три розділи, список використаної літератури із 16 найменувань. Загалом робота має 65 сторінки, в яких використано 59 формул, а також представлено 23 таблиці.

В першому розділі описано техніку – економічне обґрунтування проекту.

В другому розділі кваліфікаційної роботи приведено технологічну частину, а саме: вибір, обґрунтування та опис технологічних схем, опис зберігання та підготовки сировини до виробництва. Проведенні розрахунки технологічної частини, де вибрано печі та визначено їх продуктивність, обраховано пофазні та виробничі рецептури, вихід виробів, витрати сировини, площі для їх зберігання та технологічне обладнання.

Третій розділ містить в собі невеликий опис заходів з основ охорони праці та безпеки життєдіяльності.

Окрім того, до кваліфікаційної роботи додаються креслення на 5 листах, на яких наведено: апаратурно - технологічні схеми виробництва виробів, план цеху, поздовжній розріз та поперечний переріз цеху в осях.

англійською:

Qualification work has the theme "Project of technical re -equipment of the bakery FOP Fetzula Vladimir Ivanovich, p. Petryki, Ternopil district, Ternopil region to increase production capacity.

The introduction of a new range of bakery products is offered: Khotynsky bread, 1.2 kg and Bilozirsky bread, weighing 0.7 kg on opar.

The purpose of qualification work is to develop a project of technical re -equipment of FOP Fetzul Vladimir Ivanovich in order to increase the efficiency of production processes, increase the volume of production of bakery products, improve the quality of products and ensure stable satisfaction of demand in the local market. Particular attention is paid to the choice of modern energy efficient equipment,

optimization of the technological process and improving the economic feasibility of production.

Work structure: introduction, three sections, a list of used literature of 16 titles. In total, the work has 65 pages that use 59 formulas, as well as 23 tables.

The first section describes the technical and economic substantiation of the project.

The second section of qualification work provides the technological part, namely: selection, justification and description of technological schemes, description of storage and preparation of raw materials for production. Calculations of the technological part where the furnaces are selected and their productivity is determined, the phase and production formulations, the output of products, raw materials, the area for their storage and technological equipment are calculated.

The third section contains a small description of the basics of occupational safety and safety.

In addition, the qualification work is added to drawings on 5 sheets, which are given: hardware and technological schemes of production of products, a plan of a shop, a longitudinal section and a cross - section of the shop in the axes.