

Авторська довідка
(кваліфікаційної роботи бакалавра)

Назва кваліфікаційної роботи бакалавра: Проект цеху з виробництва хлібобулочних виробів із пшеничного борошна

Назва (англ.): Project of a workshop for the production of bakery products made from wheat flour

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: 71

УДК: 664

Автор роботи

Прізвище, ім'я, по батькові (укр.): Нітефор Василь Ігорович

Прізвище, ім'я (англ.): Nitefor Vasyl

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: хлібобулочні вироби для спеціального дієтичного споживання, хлібець «Докторський», хлібець «Геркулес», борошно пшеничне вищого сорту, борошно пшеничне першого сорту, пшеничні висівки, проєкт цеху, вівсяне борошно

англійською: Bakery products for special dietary consumption, bread "Doctoral", bread "Hercules", flour of wheat of the highest grade, wheat flour of the first grade, wheat bran, shoe project, oat flour

Анотація

українською:

Кваліфікаційна робота має тему «Проєкт цеху з виробництва хлібобулочних виробів із пшеничного борошна». Структура роботи: вступ, три розділи, список використаної літератури із 17 найменувань. Загалом робота має 71 сторінку, в яких використано 61 формула, а також представлено 18 таблиць.

Завданням передбачено розрахунок виробництва хлібця «Докторський» з борошна пшеничного першого сорту та пшеничних висівок, масою 0,1 кг, та хлібця «Геркулес» з суміші борошна пшеничного першого сорту та вівсяного борошна, масою 0,4 кг.

У межах проєкту створення цеху з виробництва хлібобулочних виробів передбачено виготовлення продукції не лише традиційного асортименту, а й спеціалізованих хлібобулочних виробів дієтичного призначення. Така продукція розрахована на споживачів із підвищеними харчовими вимогами — зокрема, осіб із цукровим діабетом, серцево-судинними захворюваннями, ожирінням, глютенною непереносимістю, а також прихильників здорового способу життя.

Запровадження лінії дієтичних хлібобулочних виробів у новому виробничому цеху дозволить урізноманітнити місцевий асортимент продукції, задовольнити зростаючий попит на здорове харчування та посилити соціальну цінність проєкту, сприяючи формуванню доступного джерела якісної та безпечної продукції.

В першому розділі описано техніко – економічне обґрунтування проєкту.

В другому розділі кваліфікаційної роботи приведено технологічну частину.

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 a shop for the production of bakery products from wheat flour". Work structure: introduction, three sections, a list of used literature of 17 titles. In total, the work has 71 pages, which used 61 formulas, as well as 18 tables.

The task is to calculate the production of bread "doctorate" from wheat flour of the first grade and wheat bran, weighing 0.1 kg, and bread "Hercules" from a mixture of wheat flour of the first grade and oat flour, weighing 0.4 kg.

Within the range of creation of a shop for the production of bakery products, the production of products is provided not only of the traditional assortment, but also of specialized bakery products of dietary purpose. Such products are designed for consumers with high nutritional requirements-in particular, people with diabetes, cardiovascular disease, obesity, gluten intolerance, as well as fans of healthy lifestyles.

The introduction of a line of diet bakery products in a new production shop will allow you to diversify the local range of products, meet the growing demand for healthy food and strengthen the social value of the project, facilitating the formation of an affordable source of quality and safe products.

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

The second section of qualification work provides the technological part.

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.