

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
СХІДНОУКРАЇНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ВОЛОДИМИРА ДАЛЯ

БАЙДАК АЛІНА ВЯЧЕСЛАВІВНА

ДОПУСКАЄТЬСЯ ДО ЗАХИСТУ:
Завідувач кафедри тваринництва та
харчових технологій,
канд. с.-г. наук, доцент



Валентина МОГУТОВА

«17» травня 2024 р.

АНАЛІЗ ТЕХНОЛОГІЙ ВИРОБНИЦТВА БОРОШНА
З РОЗРОБКОЮ ВИРОБНИЧОГО ЦЕХУ

Спеціальність 181 Харчові технології

Кваліфікаційна робота
на здобуття ступеня вищої освіти «бакалавр»

Керівник:

канд. с.-г. наук, доцент, зав.кафедри
тваринництва та харчових технологій,
Валентина МОГУТОВА



Оцінка: ____/____/____

бали/за шкалою ЄКТС/за національною шкалою

Київ, 2024

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
СХІДНОУКРАЇНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ВОЛОДИМИРА ДАЛЯ

Факультет аграрний

Кафедра тваринництва та харчових технологій

Рівень вищої освіти бакалавр

Спеціальність 181 Харчові технології

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри



Валентина МОГУТОВА

«02» лютого 2024 р.

З А В Д А Н Н Я

НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧА ВИЩОЇ ОСВІТИ

Байдак Аліна Вячеславівні

(прізвище, ім'я, по батькові)

Тема роботи: «Аналіз технології виробництва борошна з розробкою виробничого цеху»

Керівник роботи: канд. с-г. наук, доцент Могутова Валентина Федорівна

1. Затверджено наказом №127/14.08-ОД від 21.03.2024

2. Строк подання здобувачем роботи – 20.05.2024 р.

3. Вихідні дані до роботи: завдання кафедри, наукові та нормативні джерела

4. Зміст кваліфікаційної роботи (перелік питань, які потрібно розробити)

Розділ 1. Техніко-економічне обґрунтування

Розділ 2. Генеральний план підприємства

Розділ 3. Технологічна частина

Розділ 4. Контроль та управління технологічним процесом

Розділ 5. Охорона праці

Розділ 6. Економічні показники

5. Перелік графічного матеріалу (з точним зазначенням обов'язкових креслень)

6. Консультанти розділів роботи

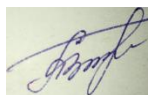
Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Підпис, дата	
		завдання видав	завдання прийняв

7. Дата видачі завдання – 05 лютого 2024 р.

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ з/п	Назва етапів кваліфікаційної роботи	Термін виконання етапів роботи	Примітка
1.	Техніко-економічне обґрунтування	лютий	виконано
2.	Генеральний план підприємства	лютий	виконано
3.	Технологічна частина	березень	виконано
4.	Контроль та управління технологічним процесом	березень	виконано
5.	Охорона праці	квітень	виконано
6.	Економічні показники	травень	виконано
7.	Оформлення кваліфікаційної роботи	травень	виконано
8.	Представлення кваліфікаційної роботи до захисту	травень	виконано

Здобувач вищої освіти



(підпис)

Аліна БАЙДАК

(ім'я та прізвище)

Керівник



(підпис)

Валентина МОГУТОВА

(ім'я та прізвище)

АНОТАЦІЯ

Байдак А.В. Аналіз технології виробництва борошна з розробкою виробничого цеху: кваліфікаційна робота на здобуття ступеня вищої освіти «бакалавр» : 181 Харчові технології / Східноукраїнський національний університет імені Володимира Даля. Київ, 2024. 59 с.

В кваліфікаційній роботі проаналізовано стан виробництва борошна в Україні, викладена методика проектування борошномельного заводу із застосуванням новітніх досягнень науки і техніки, розглянуто вплив технологічних властивостей зерна на якість і вихід борошна, а також етапи підготовка зерна до помелу, вимоги до формування помольної партії, також підібрано технологічне обладнання для ефективної роботи борошномельного заводу. Опрацьовані питання з охорони праці. Розрахована економічна ефективність виробництва борошна.

Ключові слова: зерно, борошно, помел, сепаратор, концентратор, оббивна машина, охорона праці, рентабельність, прибуток

ANNOTATION

Alina Baidak Analysis of technology of production of flour with development of productive workshop : qualifying work on the receipt of degree of higher education «bachelor»: 181 Food technologies / Volodymyr Dahl East Ukrainian National University. Kyiv, 2024. 62 p.

In qualifying work the state of production of flour is analysed in Ukraine, expounded design technique of flour-miller plant with application of the newest achievements of scitech, influence of technological properties of grain is considered on quality and exit of flour, and also the stages preparation of grain to the grade, requirements to forming of millblend, a technological equipment is also neat for an effective millrun. The worked out questions are from a labour protection. Expected economic efficiency of production of flour.

Keywords: grain, flour, grade, separator, concentrator, machine, labour protection, profitability, income