Теми курсового проекту з ОК ППГ

Керівник – к.т.н., доц. Солоницька І.В.			
1.	**Касьян Анжеліка Юріївна**	Проектування хлібопекарського підприємства потужністю 40 т/доб при асортименті: - Хліб «Житній простиййй» формовий, масою 0,8 кг - Хліб «Кременчуцький» подовий, масою 1,0 кг	
2.	**Озійі Варвара Давидівна**	Проектування хлібопекарського підприємства потужністю 35 т/доб при асортименті: - Хліб «Чернівецький» формовий, масою 0,9 кг - Батон «Селянський», з борошна пшеничного вищого сорту. масою 0,5 кг	
Керівник – к.т.н., доц. Павловський С.М.			
1.	**Сухенко Єлизавета Вікторівна**	Проектування хлібопекарського підприємства потужністю 28 т/доб при асортименті: - Хліб «Кминний» формовий, масою 0,8 кг Батон «Міський», з борошна пшеничного вищого сорту, масою 0,4 кг	
2.	**Рудін Дмитро Олександрович**	Проектування хлібопекарського підприємства потужністю 30 т/доб при асортименті: - Хліб «Закарпатський» з борошна пшеничного 1-го сорту, подовий, масою 1,0 кг - Булочка «Макарівська», з борошна пшеничного вищого сорту, масою 0,2 кг	
3.	**Русу Оксана Олександрівна**	Проектування хлібопекарського підприємства потужністю 43 т/доб при асортименті: - Хліб «Осінній» формовий, масою 0,8 кг - Хліб «Галицький» подовий, масою 0,9 кг	
4.	**Хмельовська Катерина Валеріївна**	Проектування хлібопекарського підприємства потужністю 25 т/доб при асортименті: - Хліб «Прутський» з борошна пшеничного 1-го сорту, подовий, масою 0,8 кг Батон «З висівками», масою 0,2 кг	
Керівник – к.т.н., доц. Макарова О.В.			
1.	**Пеліпас Софія Леонідівна**	Розробити проєкт макаронного підприємства потужністю 10 тис.т/рік при асортименті: Макарони соломка Локшина яєчна	
2.	**Карабуза Єлизавета Володимирівна**	Розробити проєкт макаронної фабрики потужністю 20 тис.т/рік при асортименті: Вермішель Екстра довга Пера Екстра	

3.	**Верестюк Інна Володимирівна**	Проектування хлібопекарського підприємства потужністю 45 т/доб при асортименті: - Хліб «Обідній» подовий, масою 1,0 кг - Батон «Сихівський», з борошна пшеничного вищого сорту. масою 0,5 кг	