

Теми курсового проекту з ОК ППГ

Керівник – к.т.н., доц. Солоницька І.В.		
1.	Касьян Анжеліка Юрїївна	Проектування хлібопекарського підприємства потужністю 40 т/доб при асортименті: - Хліб «Житній простий» 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 Валерїївна	Проектування хлібопекарського підприємства потужністю 25 т/доб при асортименті: - Хліб «Прутський» з борошна пшеничного 1-го сорту, подовий, масою 0,8 кг Батон «3 висівками», масою 0,2 кг
Керівник – к.т.н., доц. Макарова О.В.		
1.	Пеліпас Софія Леонідівна	Розробити проект макаронного підприємства потужністю 10 тис.т/рік при асортименті: Макарони соломка Локшина яєчна
2.	Карабуза Єлизавета Володимирівна	Розробити проект 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: <ul style="list-style-type: none">- Хліб «Обідній» подовий, масою 1,0 кг- Батон «Сихівський», з борошна пшеничного вищого сорту. масою 0,5 кг	
----	--	---	--