

**Авторська довідка**  
(кваліфікаційної роботи бакалавра)

**Назва кваліфікаційної роботи бакалавра:** Проект технічного переоснащення пекарні ФОП Сильчак Г.В., м. Тернопіль для збільшення виробничих потужностей  
Назва (англ.): Project for the technical modernization of the bakery owned by individual entrepreneur H. V. Sylchak in Ternopil city to increase production capacity

**Освітній ступінь :** ..... **бакалавр** .....  
**Шифр та назва спеціальності :** ..... **181 Харчові технології** .....  
**Екзаменаційна комісія :** ..... **Екзаменаційна комісія №16** .....  
**Установа захисту :** **Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя**  
**Дата захисту:** ..... **28 червня 2024 р.** ..... **Місто:** **Тернопіль** .....  
**Сторінки:**  
Кількість сторінок роботи: ..... **69** .....

**УДК:** ..... **664.66** .....

**Автор роботи**

Прізвище, ім'я, по батькові (укр.): ..... **Якшина Неля Андріївна** .....  
Прізвище, ім'я (англ.): ..... **Yakshyna Nelia** .....  
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, кафедра харчової біотехнології та хімії, Тернопіль, Україна** .....  
Вчене звання, науковий ступінь, посада: ..... **асистент кафедри ХБ** .....

**Консультант**

Прізвище, ім'я, по батькові (укр.): ..... **Покотило Олег Степанович** .....  
Прізвище, ім'я (англ.): ..... **Pokotylo Oleg** .....  
Місце праці (установа, підрозділ, місто, країна): **Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя, кафедра харчової біотехнології та хімії, Тернопіль, Україна** .....  
Вчене звання, науковий ступінь, посада: ..... **д.б.н., професор кафедри ХБ** .....

**Рецензент**

Прізвище, ім'я, по батькові (укр.): ..... **Пилипець Оксана Михайлівна** .....  
Прізвище, ім'я (англ.): ..... **Pylypets Oksana** .....  
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., доц. кафедри ОХ** .....

**Ключові слова**

українською: хліб «Скибковий», хліб «Десертний», борошно пшеничне вищого сорту, борошно пшеничне другого сорту, густа опара, рідка опара  
англійською: "Skybkovy" bread, "Dessertny" bread, high-grade wheat flour, second-grade wheat flour, thick opara, thin opara

### **Анотація**

українською:

Завдання, яке було поставлене, передбачає виробництво хліба «Скибковий» масою 0,7 кг виготовленого з борошна вищого сорту та хліба «Десертний» масою 0,8 кг виготовленого з борошна другого сорту.

У першому розділі, який має назву «Техніко-економічне обґрунтування», надано інформацію про місце розташування підприємства, зазначено джерела поставок сировини власним транспортом. Наведено асортимент продукції підприємства та ринок збуту готових виробів.

Другий розділ, технологічна частина, яка містить основні розрахунки на основі індивідуального завдання.

Третій розділ, включає в себе опис основ охорони праці та безпеку життєдіяльності.

Список використаної літератури подано у кінці роботи.

англійською:

The task that was set involves the production of "Skybkovy" bread weighing 0.7 kg made from high-grade flour and "Dessertny" bread weighing 0.8 kg made from second-grade flour.

The first section, entitled "Technical and economic feasibility study", provides information about the location of the enterprise, indicates the sources of raw material supplies by own transport. The assortment of the company's products and the sales market of finished products are given.

The second section, the technological part, which contains basic calculations based on an individual task.

The third section includes a description of the basics of occupational health and safety.

The list of used literature is given at the end of the work.