

Авторська довідка (кваліфікаційної роботи бакалавра)

Назва кваліфікаційної роботи бакалавра: Проект цеху з виробництва булочних виробів

Назва (англ.): Project of a workshop for the production of bun products..
переклад англійською

Освітній ступінь : бакалавр

Шифр та назва спеціальності: 181 «Харчові технології»

Екзаменаційна комісія: №15
напр.: Екзаменаційна комісія №1

Установа захисту: Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя

Дата захисту: 27.06.2025 Місто: Тернопіль

Сторінки:

Кількість сторінок роботи: 57

УДК: 664

Автор роботи

Прізвище, ім'я, по батькові (укр.): Мисько Софія Романівна
розкривати ініціали

Прізвище, ім'я (англ.): Mysko Sofia
використовувати паспортну транслітерацію (КМУ 2010)

Місце навчання (установа, факультет, місто, країна): ТНТУ ім. Івана Пулюя, ФМТ, Тернопіль, Україна

Керівник

Прізвище, ім'я, по батькові (укр.): Лялик Анастасія Тарасівна
повністю

Прізвище, ім'я (англ.): Lialyk Anastasiia
використовувати паспортну транслітерацію (КМУ 2010)

Місце праці (установа, підрозділ, місто, країна): ТНТУ ім. Івана Пулюя, ФМТ, Тернопіль, Україна

Вчене звання, науковий ступінь, посада: кандидат технічних наук, доцент кафедри ХБ

Рецензент

Прізвище, ім'я, по батькові (укр.): Деркач Андрій Васильович
повністю

Прізвище, ім'я (англ.): Derkach Andriy
використовувати паспортну транслітерацію (КМУ 2010)

Місце праці (установа, підрозділ, місто, країна): ПрАТ «ТерА», Тернопіль, Україна

Вчене звання, науковий ступінь, посада: головний інженер

Ключові слова

українською: плетінка «Дорожня», перепічка «Українська», хлібопекарська піч, тістомісильне обладнання

до 10 слів

англійською: «Dorozhnaya» wicker, «Ukrainskaya» pastry, baking oven, dough mixing equipment

до 10 слів

Анотація

українською: Кваліфікаційна робота бакалавра представлена на тему «Проект цеху з виробництва булочних виробів» складається із вступу, трьох розділів, висновків та списку використаних інформаційних джерел.

За завданням передбачено виробництво асортименту: плетінка «Дорожня» масою 0,4 кг та перепічка «Українська» масою теж 0,4 кг. з пшеничного борошна першого сорту.

Актуальність випікання перепічки та плетінки в пекарні зростає з кожним роком, адже споживачі дедалі більше цінують автентичні традиційні страви. Перепічка, як і плетінка – це не просто випічка, а частина культурної спадщини, яка викликає у людей відчуття затишку, ностальгії та зв'язку з рідною землею. Її популярність зумовлена прагненням багатьох українців повернутись до натурального, простого й смачного харчування.

У сучасних умовах високої конкуренції на ринку хлібобулочних виробів, пропозиція унікального продукту, обраного асортименту може стати конкурентною перевагою пекарні. Ці вироби привертатимуть увагу як місцевих жителів, так і туристів, які хочуть скуштувати щось традиційне. Завдяки відносно простій технології виготовлення та невеликим затратам, випікання може стати вигідним напрямком у розвитку малого бізнесу.

Крім того, сучасний тренд на локальні продукти, підтримку вітчизняного виробника та інтерес до української кухні відкриває нові можливості для просування українських виробів.

Таким чином, обраний асортимент проекту – це не лише повернення до традицій, а й перспективний напрям з точки зору гастрономічного бізнесу.

200-300 слів

англійською: The bachelor's qualification work presented on the topic «Project of a workshop for the production of bun products» consists of an introduction, three chapters, conclusions and a list of references.

The assignment envisages the production of the following assortment: Dorozhnaya bun weighing 0.4 kg and Ukrainian bun weighing 0.4 kg, both made from first-grade wheat flour.

The relevance of baking perepichka and pletinka in the bakery is growing every year, as consumers increasingly appreciate authentic traditional dishes. Perepichka, like pletinka, is not just a pastry, but a part of the cultural heritage that evokes a sense of comfort, nostalgia and connection with the native land. Its popularity is driven by the desire of many Ukrainians to return to natural, simple and tasty food.

In today's highly competitive bakery market, offering a unique product and a selected assortment can become a competitive advantage for a bakery. These products will attract the attention of both locals and tourists who want to taste something traditional. Due to the relatively simple production technology and low costs, baking can be a profitable area for small business development.

In addition, the current trend for local products, support for domestic producers, and interest in Ukrainian cuisine opens up new opportunities for promoting Ukrainian products.

Thus, the chosen assortment of the project is not only a return to tradition, but also a promising direction in terms of gastronomy.

200-300 слів