

Авторська довідка (кваліфікаційної роботи бакалавра)

Назва кваліфікаційної роботи бакалавра: Проект цеху з виробництва виробів із борошна пшеничного оригінального

Назва (англ.): Project of a workshop for the production of products made from original wheat flour.
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: 61

УДК: 664

Автор роботи

Прізвище, ім'я, по батькові (укр.): Резенчук Іван Андрійович
розкривати ініціали

Прізвище, ім'я (англ.): Rezenchuk Ivan
використовувати паспортну транслітерацію (КМУ 2010)

Місце навчання (установа, факультет, місто, країна): ТНТУ, 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, 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: хліб «Запашний», хліб «Вересневий», піч, тістомісильне відділення, борошно пшеничне, дріжджева суспензія

до 10 слів

англійською: bread «Zapashny», bread «Veresnevy», oven, dough mixing unit, wheat flour, yeast suspension.
до 10 слів

Анотація

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

За завданням передбачено виробництво асортименту: хліб «Запашний» масою 0,4 кг та хліб «Вересневий» масою 0,5 кг.

Проект передбачає створення сучасного цеху з виробництва оригінальних хлібобулочних виробів із борошна пшеничного, орієнтованого на впровадження нових рецептур та технологій, які поєднують традиції української випічки з інноваційними підходами. Основна мета – задоволення попиту споживачів на якісну, натуральну та різноманітну продукцію з високими органолептичними властивостями та привабливим зовнішнім виглядом.

Проектом передбачено використання борошна пшеничного вищого та першого гатунків, а також додаткових інгредієнтів натурального походження, що забезпечує унікальний смак і розширює корисні властивості готових виробів.

Реалізація проекту сприятиме зростанню конкурентоспроможності підприємства, створенню нових робочих місць та розвитку місцевого виробництва. Завдяки широкому асортименту оригінальних виробів, цех зможе охопити різні категорії споживачів і задовольнити потреби як повсякденного попиту, так і сегменту авторської випічки.

200-300 слів

англійською: The bachelor's thesis on the topic “Project of a shop for the production of products from original wheat flour” consists of an introduction, three chapters, conclusions and a list of references.

The assignment provides for the production of the following assortment: Zapashnyi bread weighing 0.4 kg and Veresnevyi bread weighing 0.5 kg.

The project envisages the creation of a modern workshop for the production of original wheat flour bakery products, focused on the introduction of new recipes and technologies that combine the traditions of Ukrainian baking with innovative approaches. The main goal is to meet consumer demand for high-quality, natural and diverse products with high organoleptic properties and attractive appearance.

The project envisages the use of premium and first-grade wheat flour, as well as additional ingredients of natural origin, which provides a unique taste and expands the beneficial properties of finished products.

The project will help increase the company's competitiveness, create new jobs, and develop local production. Thanks to a wide range of original products, the shop will be able to cover different categories of consumers and meet the needs of both everyday demand and the segment of author's baked goods.

200-300 слів