

Авторська довідка

(кваліфікаційної роботи бакалавра)

Назва кваліфікаційної роботи бакалавра: Проєкт цеху з виробництва пшеничних хлібобулочних виробів

Назва (англ.): Project of a workshop for the production of wheat bakery 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: 664.644

Автор роботи

Прізвище, ім'я, по батькові (укр.): **Бучковський Олександр Романович**

розкривати ініціали

Прізвище, ім'я (англ.): **Buchkovskyi Oleksandr**

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.): **Кравченко Христина Юріївна**

повністю

Прізвище, ім'я (англ.): **Kravcheniuk Khrystyna**

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, старший викладач 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: **кандидат технічних наук, головний інженер**

Ключові слова

українською: проєкт цеху, обладнання, хліб «Княжий тостерний з висівками», хліб «Вечірній»,
піч, формовий хліб

до 10 слів

англійською: project, workshop, equipment, Knyazhyi Toaster Bran Bread, Evening Bread, oven,
moulded bread

до 10 слів

Анотація

українською:

Кваліфікаційна робота бакалавра на тему: «Проєкт цеху з виробництва пшеничних хлібобулочних виробів».

Структурно вона складається з трьох основних розділів і списку використаних джерел, що налічує 15 позицій. Загальний обсяг роботи – 57 сторінок. В пояснювальній записці представлено 50 формул і 19 таблиць.

Перший розділ містить техніко-економічне обґрунтування, де розглядаються особливості розташування підприємства, характеристика сировинної бази, аргументація вибору асортименту продукції, а також визначено шляхи реалізації готових виробів.

Другий розділ присвячено технологічним розрахункам, які є основною частиною виробничого процесу. У третьому розділі розглянуто питання охорони праці та забезпечення безпеки в умовах надзвичайних ситуацій.

200-300 слів

англійською:

A bachelor's thesis on the topic: «Project of a workshop for the production of wheat bakery products».

Structurally, it consists of three main chapters and a list of references that includes 15 items. The total volume of the work is 57 pages. The explanatory note contains 50 formulas and 19 tables.

The first section contains the feasibility study, which discusses the peculiarities of the enterprise's location, characteristics of the raw material base, the reasoning for choosing the product range, and the ways of selling finished products.

The second section is devoted to technological calculations, which are the main part of the production process.

The third section deals with occupational health and safety issues and emergency response.

200-300 слів