

Авторська довідка

(кваліфікаційної роботи бакалавра)

Назва кваліфікаційної роботи бакалавра: Проєкт технічного переоснащення цеху ТОВ «Прикарпат-Еко-Продукт», смт. Брошнів-Осада, Калуського району, Івано-Франківської області для розширення асортименту хлібних виробів із борошна пшеничного

Назва (англ.): Project of technical re-equipment of the workshop of "Priikarpatt-Eco-Product" LLC, Broshniv-Osada town, Kalush district, Ivano-Frankivsk region, to expand the assortment of bakery products made from 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: 55

УДК: 664.644

Автор роботи

Прізвище, ім'я, по батькові (укр.): **Лагойда Ярина Мар'янівна**

розкривати ініціали

Прізвище, ім'я (англ.): **Lahoida Yaryna**

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.): **Ворощук Віктор Ярославович**

повністю

Прізвище, ім'я (англ.): **Voroshchuk Viktor**

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 ОХ.

Ключові слова

українською: проєкт, цех, обладнання, паляниця «Коровайвська», хліб «Макіївський», піч, пшеничні вироби

до 10 слів

англійською: project, workshop, equipment, Korovayivska bread, Makiivka bread, oven, wheat products

до 10 слів

Анотація

українською:

Кваліфікаційна робота присвячена розробці проєкту технічного переоснащення хлібопекарного цеху ТОВ «Прикарпат-Еко-Продукт», що розташоване в смт. Брошнів-Осада, Калуського району Івано-Франківської області, з метою розширення асортименту хлібних виробів із пшеничного борошна.

У роботі проаналізовано сучасний стан виробничих потужностей підприємства, визначено його технологічні та організаційні можливості, обґрунтовано необхідність модернізації та впровадження нових видів продукції. Запропоновано оновлену технологічну схему виробництва, підбрано сучасне високопродуктивне обладнання з урахуванням енергозбереження, санітарно-гігієнічних вимог і чинного законодавства.

Особливу увагу приділено удосконаленню рецептур хлібних виробів із пшеничного борошна, підвищенню їхньої харчової та біологічної цінності, а також розробці асортиментної лінійки, яка відповідає сучасним тенденціям попиту споживачів. Розраховано основні техніко-економічні показники переоснащення, проаналізовано вплив модернізації на ефективність діяльності підприємства.

Результати роботи можуть бути використані для практичного впровадження в діяльність ТОВ «Прикарпат-Еко-Продукт» з метою підвищення конкурентоспроможності, розширення ринку збуту та задоволення потреб споживачів у якісних хлібобулочних виробах.

200-300 слів

англійською:

The qualification work is devoted to the development of a project for the technical re-equipment of the bakery shop of Prykarpatt-Eco-Product LLC, located in the village of Broshniv-Osada, Kalush district, Ivano-Frankivsk region, in order to expand the range of bread products made from wheat flour.

The paper analyses the current state of production capacities of the enterprise, determines its technological and organisational capabilities, substantiates the need for modernisation and introduction of new types of products. An updated technological scheme of production is proposed, modern high-performance equipment is selected, taking into account energy saving, sanitary and hygienic requirements and current legislation.

Particular attention is paid to improving the recipes of wheat flour bread products, increasing their nutritional and biological value, and developing an assortment line that meets current trends in consumer demand. The main technical and economic indicators of re-equipment are calculated, the impact of modernisation on the efficiency of the enterprise is analysed.

The results of the work can be used for practical implementation in the activities of 'Prykarpatt-Eco-Product' LLC in order to increase competitiveness, expand the sales market and meet the needs of consumers for quality bakery products.

200-300 слів