

ПОГОДЖЕНО
Проректор з наукової роботи



ЗАТВЕРДЖУЮ
Директор Підприємства
"Хлібохарчокомбінат"
Краснопільської райспоживспілки
О.С. Балак



« 28 » 20 19 р.

А К Т
ВПРОВАДЖЕННЯ НАУКОВО-ДОСЛІДНОЇ РОБОТИ

Замовник: Підприємство «Хлібохарчокомбінат» Краснопільської райспоживспілки
найменування організації

директор Балак О.С.
(П.І.Б. керівника підприємства)

Цим актом підтверджується, що результати роботи, яку виконано згідно плану науково-дослідницьких робіт СНАУ за темою «Розробка технології термостабільної молоковмісної начинки з використанням желатину».

керівник - зав. кафедри технології харчування, проф., д.т.н. Перцевої Ф.В.

здобувач – аспірант СНАУ Кошель О.Ю.

(Розробка технології термостабільної молоковмісної начинки з використанням желатину, № 0119U103476 від 22-10-2019)

яку виконано на кафедрі технології харчування СНАУ;

вартістю _____

(цифрами та прописом)

яка виконувалася з III кварталу 2017 року по теперішній час _____

(терміни виконання)

впроваджені в підприємстві «Хлібохарчокомбінат» Краснопільської райспоживспілки
(найменування структурного підрозділу, де здійснювалося впровадження)

1. Вид впроваджених результатів виробництво виробу та експлуатація технології _____
(технологія, обладнання, методики, тощо)

2. Характеристика масштабу впровадження серійне _____

(унікальне, одиночне, партія, масове, серійне)

3. Форма впровадження виробничий випуск _____

4. Новизна результатів науково-дослідних робіт _____

принципово нові

(піонерська, принципово нові, якісно нові, модифікація, модернізація старих розробок)

5. Дослідно-промислова перевірка _____

(вказати номер і дату актів випробувань)

Підприємство «Хлібохарчокомбінат» Краснопільської райспоживспілки

найменування підприємства, період)

6. Впроваджені:
в промислове виробництво процес виробництва борошняних виробів з начинкою
(ділянка, цех / цехи, процес)
- в проектні роботи підприємства «Хлібохарчокомбінат» Краснопільської райспоживспілки
(вказати об'єкт, підприємство)
7. Річний економічний ефект (розрахунок додається) очікуваний
очікуваний _____ тис. грн. _____
(від впровадження в проект)
8. Питома економічна ефективність впровадження результатів тис. грн. _____
9. Обсяг впровадження термостійка молоковмісна начинка в кількості 10 кг
що становить _____ від обсягу впровадження, що
покладено в основу розрахунку гарантованого економічного ефекту,
який розраховано по закінченні НДР: $E_{\text{гар.}} =$ _____ тис. грн.,
а під час поетапного впровадження: $E_{\text{гар.}}$ – під час укладення договору.
10. Соціальний і науково-технічний ефект розробка молоковмісної начинки з регульованими та заданими термостабільними властивостями, низькою собівартістю, високою харчовою та біологічною цінністю за рахунок використання нового принципу гелеутворення з використанням желатину та ферменту трансглютамінази реалізуються як нова продукція в закладах ресторанного господарства та на підприємствах харчової промисловості.
(охорона навколишнього середовища, надр, оздоровлення та покращення умов праці, удосконалення структури управління).

Примітка.


Цей акт впровадження завіряється гербовою печаттю з боку Замовника і з боку Виконавця.

Додаток:

1. Розрахунок фактичного (очікуваного від впровадження прокат) річного економічного ефекту, підписаний начальником планового відділу (начальником техніко-економічного відділу для НДР), технічного відділу, гол. бухгалтером (для розрахунків фактичного ефекту) і завірений гербовою печаттю.
2. Довідка про соціальний ефект, підписана начальником технічного відділу, начальником планового відділу, завірена гербовою печаттю.


ВІД ВНЗу

Керівник роботи

 Ф.В. Перцевой
«___» 20__ р.

Відповідальний за впровадження

Аспірант

 О.Ю. Кошель
(підпис)

ВІД ПІДПРИЄМСТВА

Підприємство «Хлібохарчокомбінат»

Директор



О.С. Балак

«09» 20 19 р.