

## РЕЦЕНЗІЯ

на кваліфікаційну роботу на тему:  
«Аналіз технології виробництва борошна  
з розробкою виробничого цеху»  
на здобуття освітнього ступеня «бакалавр»  
зі спеціальності 181 Харчові технології  
здобувача вищої освіти **Байдак Аліни Вячеславівни**

В Україні борошно є сировиною для найбільш важливих продуктів харчування, тому виробництво цього товару в країні вважається стратегічним. Розмір ринку борошна в Україні визначається в основному потребами внутрішнього споживання.

Оскільки пшеничне й житнє борошно є основною сировиною для найбільш масового і важливого у харчуванні людини продукту – хліба, то в структурі споживання борошна в середньому близько 85 % припадає на частку хлібопекарської промисловості. Також борошно використовується в домашньому господарстві, макаронній, кондитерській підгалузях, для виробництва дитячого харчування, харчових концентратів і у громадському харчуванні, тому тема кваліфікаційної роботи актуальна.

В роботі проаналізовано стан харчової промисловості, детально розглянута технологічна схема виробництва борошна, описано вплив технологічних властивостей зерна на якість і вихід борошна, принципи формування помольної партії, зроблено розрахунок витрат сировини і допоміжних матеріалів для виробництва харчових продуктів опрацьовані питання з охорони праці, розраховано економічну ефективність.

До недоліків кваліфікаційної роботи слід віднести те, що недостатньо посилок на літературні джерела.

Вважаю, що кваліфікаційна робота **Байдак Аліна Вячеславівна** заслуговує присвоєння освітнього ступеня «бакалавр» зі спеціальності 181 Харчові технології.

Рецензент: доцент кафедри  
тваринництва та харчових технологій

канд. с.-г. наук, с.н.с



**Тетяна СТРИЖАК**