

РЕЦЕНЗІЯ

на кваліфікаційну роботу на тему:
«Аналіз технології виробництва хліба пшеничного
з розробкою виробничого цеху»
на здобуття освітнього ступеня «бакалавр»
зі спеціальності 181 Харчові технології
здобувача вищої освіти **Городнік Ірини Федорівни**

Хлібобулочні вироби, а особливо хліб, являються основними продуктами харчування населення і самими зручними об'єктами, з допомогою яких можна в потрібному напрямі коригувати поживну і профілактичну цінність раціону. Метою кваліфікаційної роботи є розробка технологічної лінії виробництва пшеничного хліба.

В кваліфікаційній роботі зроблений аналітичний огляд науково-технічної літератури, патентної інформації; встановлені основні технологічні параметри і обґрунтована технологія виробництва продукту; зроблений розрахунок тістомісильної машини; виявлені небезпечні і шкідливі виробничі чинники і розроблені заходи для забезпечення безпечних і нешкідливих умов праці; зроблений розрахунок системи припливно-витяжної вентиляції; опрацьовані питання з охорони праці; розраховано економічний ефект від реалізації проекту.

До недоліків кваліфікаційної роботи слід віднести те, що не описано технохімічний та мікробіологічний контроль виробництва хліба пшеничного.

Вважаю, що кваліфікаційна робота може бути допущена до захисту, а здобувач вищої освіти, **Городнік Ірина Федорівна** заслуговує присвоєння освітнього ступеня «бакалавр» зі спеціальності 181 Харчові технології.

Рецензент: доцент кафедри
тваринництва та харчових технологій
канд. с.-г. наук, с.н.с.



Людмила БЕРЕСТОВА