

## РЕЦЕНЗІЯ

на кваліфікаційну роботу на тему:  
«Аналіз технології виробництва бісквітних тортів  
з розробкою виробничого цеху»  
на здобуття освітнього ступеня «бакалавр»  
зі спеціальності 181 Харчові технології  
здобувача вищої освіти **Щигельської Васи́лиси Миколаївни**

Кондитерські вироби з бісквіту традиційно користуються популярністю в українських споживачів. У той же час, вони не є товарами першої необхідності, тому попит на них знижується в періоди економічної кризи. Так сталося і п'ять років тому, коли зменшилася купівельна спроможність українців, вона не дозволила багатьом з нас купувати бісквітні солодощі в колишніх обсягах. Крім того, на виробничі показники кондитерської галузі України негативно вплинула втрата підприємств на непідконтрольних територіях, тому тема кваліфікаційної роботи актуальна.

В роботі проаналізовано стан харчової промисловості, детально розглянута технологічна схема виробництва бісквітних тортів та зроблений розрахунок сировини, допоміжних матеріалів та готової продукції; також підібрано обладнання для ефективної роботи цеху, визначені виробничі площі, опрацьовані питання з охорони праці, розраховано економічну ефективність.

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

Вважаю, що кваліфікаційна робота може бути допущена до захисту, а здобувач вищої освіти, **Щигельської Васи́лиси Миколаївни** 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**