

РЕЦЕНЗИЯ

на выпускной квалификационный (дипломный) проект

по теме: Разработка технологии кисломолочного напитка Бифилюкс с экстрактом алтайских трав

Студентки Кашлаковой Екатерины Антоновны

Дипломный проект объёмом 61 страница содержит таблиц - 17, рисунков – 1, схем – 1, приложение - 1.

Тема дипломного проекта соответствует тематике одного из профессиональных модулей образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов, что является обязательным требованием Федерального государственного образовательного стандарта.

В настоящее время данная тема востребована и актуальна.

Методы изучения проблемы Анализ литературы, интернет источников, практический расчет и подбор оборудования кисломолочного цеха.

Работа имеет практическую значимость и может быть внедрена в производство.

Анализ обоснованности выводов и предложений. В соответствии с предложенной темой студент выполнил дипломную работу в полном объеме. Все разделы и подразделы дипломной работы разработаны в последовательности и имеют логическое завершение. Принимаемые решения, при разработке темы дипломной работы обосновываются технически грамотно, выводы и предложения опираются на правильные источники и формулируются грамотно.

Расчетно-пояснительная записка дипломной работы выполнена в компьютерном наборе последовательно, аккуратно.

Графическая часть дипломной работы представлена:

Лист 1. Технологическая схема производства кисломолочного напитка «Бифилюкс» с экстрактом алтайских трав. -формат А1.

Лист 2. План производственного цеха с расстановкой оборудования. -формат А1.

Лист 3. Схема теххимического и микробиологического контроля производства кисломолочного напитка «Бифилюкс» с экстрактом алтайских трав в аппаратурном оформлении. -формат А1.

Лист 4-5. График исследований. -формат А1.

Схемы выполнены в полном объеме в соответствии с заданием.

Качество оформления В целом расчётно-пояснительная записка оформлена правильно, в соответствии с требованиями к оформлению текстовых документов, графическая часть также оформлена в соответствии с требованиями ЕСДК.

Недостатки работы:

В подразделе 2.4 отсутствуют микробиологические показатели наполнителей для продукта.

Изложенное позволяет считать, что рецензируемый квалификационный проект заслуживает оценки «отлично» и может быть допущен к защите.

(рекомендуемая оценка и возможность допуска к защите)

Рецензент Черданцева М.А.,

«___» _____ 2022 г.

Подпись _____

МП

