

ОТЗЫВ

**на автореферат диссертации Старовойтовой Яны Юрьевны
«Разработка и продвижение продукции общественного питания с
учетом предпочтений отдельных сегментов потребителей», представленный
на соискание ученой степени кандидата технических наук по
специальности: 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов
функционального и специализированного назначения и общественного
питания**

Усиление конкуренции на рынке общественного питания вынуждает отечественные предприятия не только удовлетворять физиологические, культурные и иные потребности населения, но и приспосабливаться к динамичным условиям современной экономики.

Удовлетворение потребностей потребителей в настоящее время является решающим фактором развития предприятия, но исследования показывают, что мотивы покупки ресторанных услуг неоднородны и требуют сегментирования рынка ресторанных услуг.

В работе предлагаются не только подходы к сегментированию рынка общественного питания, но и разработка рецептур хлебобулочных изделий с использованием местного растительного сырья для удовлетворения потребностей выделенных сегментов.

В этой связи диссертационную работу Старовойтовой Я., посвященную разработке и продвижению продукции общественного питания с учетом предпочтений отдельных сегментов потребителей можно считать своевременной и практически значимой.

Исследования, проведенные автором, позволили экспериментальным путем установить возможность использования исследуемого местного растительного сырья для получения булочных изделий с высокими органолептическими свойствами и физиологической ценностью, в том числе функционального назначения.

Научная новизна диссертационной работы Яны Юрьевны заключается в том, что научно обоснована и экспериментально доказана целесообразность и эффективность применения порошка из рябины красноплодной в качестве дополнительного сырья при производстве хлебобулочных изделий с целью улучшения их потребительских качеств. Научно обоснован состав хлебобулочных изделий повышенной питательной ценности, вырабатываемых предприятиями общественного питания на основании изучения предпочтений потребителей.

Предложена методика сегментирования потребителей предприятий общественного питания на примере ресторанов, предложен алгоритм продвижения продукции предприятий общественного питания на потребительский рынок на основе модели «ресторан – потребитель».

Практическая значимость работы подтверждается актами внедрения. Разработанные рецептуры хлебобулочных изделий прошли апробацию на предприятиях в г. Екатеринбурге.

Основные положения диссертации изложены в 15 опубликованных научных трудах, в том числе 6 статей - в отраслевых журналах, рекомендованных ВАК; доложены и получили положительную оценку на научно-практических конференциях различного уровня (2016-2018гг).

Разработана нормативная и технологическая документация: ТУ и ТИ 10.71.11-016-26279940-2017 «Уральская фокачча», ТУ и ТИ 10.71.11-018-26279940-2017 «Чиабатта по-уральски».

В порядке дискуссии имеется замечание по работе:

1. В работе не обозначена задача, связанная с продвижением продукции общественного питания согласно заявленной теме исследования.

Актуальность исследований, их объем, направленность, научная новизна и практическая значимость свидетельствуют о том, что представленная работа отвечает требованиям «Положения о порядке присуждения ученых степеней...» ВАК РФ, предъявляемым к кандидатским диссертациям, а ее автор, **Старовойтова Яна Юрьевна** заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания.

Доктор технических наук (специальность 05.18.15), доцент,
Зам. директора по учебной и воспитательной работе
Кемеровского института (филиала) ФГБОУ ВО
«Российский экономический университет
им. Г.В. Плеханова»

О.С. Габинская

26.03.2019г.

Адрес организации: 650099, г. Кемерово, пр. Кузнецкий, д.39
Тел.: 8 (3842) 755780
e-mail: GabinskayaOS@mail.ru



Подпись Габинской О.С. заверяю

Заместитель директора Лихосолов И. И.