

ОТЗЫВ

научного руководителя, канд. с.-х. наук, доцента, доцента кафедры товароведения и экспертизы ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет» **Донсковой Людмилы Александровны** на соискателя ученой степени кандидата технических наук по научной специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания» **Беляева Николая Михайловича**

Беляев Николай Михайлович в 2013 году окончил ФГБОУ ВПО «Уральский государственный экономический университет» по специальности «Товароведение и экспертиза товаров», специализации «Товароведение и экспертиза товаров в таможенной деятельности». С 2013 по 2016 гг. проходил подготовку в аспирантуре очной формы обучения ФГБОУ ВПО «Уральский государственный экономический университет» по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания». С 2013 года Беляев Н.М. работает на кафедре товароведения и экспертизы в должности ассистента, с 2015 в должности старшего преподавателя, осуществляя все виды учебной нагрузки: проводит лекционные и практические занятия, лабораторные работы, осуществляет руководство курсовыми и выпускными квалификационными работами студентов уровня бакалавриата по направлению «Товароведение», профилю «Товароведение и экспертиза товаров в таможенной деятельности».

Беляев Н.М. является куратором студенческих групп, выполняет общественную нагрузку, принимает активное участие в деятельности кафедры и университета. Беляев Н.М. – участник международного конкурса научно-исследовательских проектов «Продовольственная безопасность», участник конкурса грантов молодых ученых УрГЭУ, активный участник международных и всероссийских научно-практических конференций. Его личные качества: коммуникабельность, ответственность, доброжелательность, стремление к совершенствованию вызывают уважение со стороны студентов и коллег. Преподавательская работа, активное участие в научно-исследовательской сфере, работа над диссертационными исследованиями способствовали формированию соискателя как научно-педагогического работника, обладающего профессионализмом, организаторскими качествами, способностью к познанию, творчеству, критической оценке результатов и умением работать в команде.

Представленная диссертационная работа на соискание ученой степени кандидата технических наук выполнена на актуальную тему: «Совершенствование ассортимента продуктов из мяса птицы на основе товароведно-технологического подхода» и имеет определенное научное и практическое значение. Работа выполнена соискателем самостоятельно и представляет логически обоснованный результат проведенных исследований.

Работа выполнялась на кафедре «Товароведение и экспертиза» Уральского государственного экономического университета в период с 2015 по 2018 гг.

Основная цель диссертационной работы Беляева Н.М. - разработка продукции из мяса птицы с использованием товароведно-технологического подхода, направленная на совершенствование производственного и торгового ассортимента и оценка их качества и безопасности. При этом, именно товароведный подход, заключающийся в том, что внимание уделяется всем тем факторам, которые формируют и определяют собственно товароведную характеристику продукта, явился методологической основой проведения исследований в диссертационной работе Беляева Н.М.

Изучение большого объема литературного материала позволили автору аргументировать своевременность и четко сформулировать цель, определить задачи, продуманно и логично построить эксперимент.

Научную новизну проведенных исследований составляют результаты исследований конъюнктуры рынка, алгоритм и результаты выявления готовности предприятий в сфере производства и реализации к совершенствованию ассортимента продуктов из мяса птицы; результаты применения оригинальных схем разделки тушек цыплят-бройлеров «кантри» и «французская разделка» как направление расширения ассортимента натуральных полуфабрикатов с улучшенными потребительскими свойствами из мяса птицы; разработанные рецептурный состав, технология производства и результаты оценки качества паштетов из мяса птицы с использованием растительного порошка; данные сравнительной комплексной товароведной оценки обновленной продукции с аналогами товарного предложения на рынке города Екатеринбурга, соответствующие п. 4, 6, 7 Паспорта специальности ВАК РФ 05.18.15.

Автором диссертации сделаны обоснованные выводы, а практическую значимость подтверждает апробация разработанной продукции в условиях производства на предприятиях ООО «Лента», ООО «Школяр», ООО «Мясная классика».

Личное участие автора на всех этапах работы состояло в постановке цели и определении основных задач исследования, разработке планов проведения экспериментов, непосредственном участии в проведении исследований, самостоятельном выполнении статистической обработки результатов исследований, разработке нормативной документации на спроектированные виды продукции, апробировании разработанных продуктов в условиях предприятий общественного питания, торговли и предприятий птицеводческой отрасли, формулировании основных выводов. Объективность полученных результатов и степень их достоверности обеспечивалась использованием общепринятых методов исследований, стандартных методик и оригинальных методов, обработки результатов с применением современных технических средств и привлечения методов статистического анализа, сопоставлением полученных материалов с данными других авторов, публикацией основных материалов работы в рецензируемых изданиях.

Сформулированные в диссертационной работе научные положения и результаты прошли апробацию на международных и национальных научно-практических конференциях, которые проходили в г. Екатеринбурге (2015 – 2018 гг.), Санкт-Петербурге (2017 – 2018 гг.), Москве (2018 г.). По теме диссертационного исследования опубликовано 16 печатных работ, в том числе 2 статьи в журналах, включенных в международную базу Web of Science, 4 статьи в журналах, включенных в перечень рецензируемых научных изданий ВАК Минобрнауки РФ, в которых должны быть опубликованы основные научные результаты диссертаций. Получен патент РФ на изобретение: «Способ производства паштета из мяса птицы с использованием растительных порошков» № 2017134023.

Таким образом, умение анализировать специальные литературные данные и на этой основе формулировать цели и задачи научных исследований на актуальную тему, четкое представление о путях дальнейшего совершенствования ассортимента продуктов из мяса птицы, достаточный опыт в постановке задач и осуществлении экспериментов, владение современными методами исследований и оформление их результатов в виде завершенной работы, свидетельствуют о том, что Беляев Н.М. вполне владеет научным методом.

Представленная работа является самостоятельным, завершенным научно-квалификационным исследованием, обладающим научной новизной и практической значимостью, и в совокупности с актуальностью темы, постановкой и сложностью решаемых проблем, соответствует требованиям, предъявляемым к кандидатским диссертациям ВАК Минобрнауки РФ, а, ее автор, Беляев Николай Михайлович заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания.

Научный руководитель,
почетный работник науки и техники Российской Федерации,
кандидат сельскохозяйственных наук, доцент,
доцент кафедры товароведения и экспертизы
ФГБОУ ВО «Уральский государственный
экономический университет»

05.06.2019.

Л.А. Донскова

Л.А. Донскова

Подпись к.с.-х.н., доцента Донсковой Л.А. удостоверяю:

Вед. спец. УРП О.В. Небольшина О.В.

