

ОТЗЫВ

научного руководителя, заведующего кафедрой технологии и организации общественного питания ФГБОУ ВО «Кемеровский государственный университет», доктора технических наук, профессора Маюрниковой Ларисы 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 **Дриль Анастасию Александровну**

Дриль Анастасия Александровна, 1980 года рождения, в 1999 году окончила колледж с отличием и золотой медалью, в том же году поступила в ФГБОУ ВО «Новосибирский государственный технический университет» (НГТУ), по специальности «Технология продуктов общественного питания», который успешно окончила в 2004 году.

В 2004–2005 годах работала в ГБПОУ НСО «Новосибирский технологический колледж питания» в должности преподавателя специальных дисциплин. С 2005 года работает на кафедре технологии и организации пищевых производств НГТУ, начиная с должности инженера по организации практики студентов, с 2008 года – в должности ассистента, с 2011 года по настоящее время – в должности старшего преподавателя. В период работы на кафедре ТОПП НГТУ вела активную организационную и научно-исследовательскую деятельность. Являлась руководителем по подготовке студентов кафедры ТОПП к профессиональным городским и региональным мероприятиям, заслуживая благодарности за призовые места от подготовленных участников. Ведет руководство научно-исследовательскими работами студентов, публикует работы в журналах и конференциях РИНЦ, ВАК, Web of Science, Scopus.

С 2007 по 2010 гг. являлась соискателем ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 – Товароведение пищевых продуктов и технология продуктов общественного питания Санкт-Петербургского торгово-экономического института (ныне – ФГБОУ ВО «Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого»). Выбранная тема научных исследований – «Технологии вакуумирования в производстве продуктов общественного питания» под руководством канд. техн. наук, профессора М.Н. Куткиной. Работа по указанному направлению была приостановлена в 2010–2011 годах по ряду причин (отсутствие диссертационного совета по научной специальности, отпуск по уходу за ребенком и т. д.).

С 2015 года А.А. Дриль продолжила заниматься научными исследованиями в направлении использования грибного сырья в производстве продукции общественного питания, поиска путей повышения пищевой и биологической ценности продуктов питания, а также влияния ионизирующего излучения на пищевые продукты, что привело к формулированию новой темы диссертационной работы: «Формирование потребительских свойств продукции общественного питания на основе полуфабриката из культивируемых грибов вешенки обыкновенной».

Во время выполнения диссертационной работы осуществлялось тесное взаимодействие с Институтом ядерной физики Сибирского отделения Российской академии наук, АО «Управляющая компания «Научно-технологический парк в сфере биотехнологий» (Биотехнопарк Кольцово, Новосибирская область), производителем сырья и грибной продукции ООО «Маслянинское лукошко» и ООО ТПК «Лукошко» рп. Маслянино Новосибирской области, а так же пищевой комплекс, обслуживающий сотрудников и рабочих завода «Марс» рп. Чик Новосибирской области. В связи с этим, А.А. Дриль не один раз выезжала в указанные организации на постановку экспериментов и апробацию в условиях производства. Работая совместно со специалистами ИЯФ СО РАН и Биотехнопарка наукограда Кольцово, она получила высокую оценку как исследователя, знающего и понимающего постановку задачи и путей ее решения.

Апробация разработок А.А. Дриль подтверждена участием в международной научно-практической конференции «Радиационные технологии в сельском хозяйстве и пищевой промышленности: состояние и перспективы» (г. Обнинск, 26–28 сентября 2018 г.), получением сертификата и публикацией в сборнике конференции. Помимо этого, А.А. Дриль участвовала в 5-й международной конференции по сельскохозяйственным и биологическим наукам «The 5th International Conference on Agricultural and Biological Sciences (ABS 2019)» (Макао, КНР, 21–24 июля 2019 г.) с публикацией статьи в сборнике конференции, индексируемом в наукометрических системах WoS CC и Scopus.

По теме диссертации Дриль А.А. опубликовано 15 научных публикаций, в том числе 2 – в изданиях, индексируемых в наукометрических базах данных Web of Science Core Collection и Scopus, 5 – в журналах, включенных в перечень рецензируемых научных изданий ВАК при Минобрнауки России, 1 монография.

За период работы над диссертацией Анастасия Александровна проявила положительные личные качества, показала высокий уровень научных и профессиональных знаний. Навыки преподавателя-исследователя


подтверждаются удостоверениями о повышении квалификации по курсам: «Работа с наукометрическими системами: WoS, Scopus, РИНЦ» (2015 г.), «Технологии электронного обучения в деятельности преподавателя образовательной организации» (2016 г.), «Теория и практика педагогики высшей школы» (2016 г.), «Система управления безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП» (2017 г.).

Считаю, что Дриль Анастасия Александровна сформировалась как ученый, может представлять завершённую работу на защиту и претендовать на присвоение ей ученой степени кандидата наук по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания.

Доктор технических наук, профессор,
заведующий кафедрой технологии и
организации общественного питания
ФГБОУ ВО «Кемеровский
государственный университет»


Маюрникова Лариса Александровна

Подпись Маюрниковой Л.А. заверяю


ФГБОУ ВО «КемГУ»
Отдел кадров Урп.
ПОДПИСЬ ЗАВЕРЯЮ Маюрниковой Л.А.
М. специалист от Урп.
Должность Т.А. Фомакина Подпись Т.А. Ф.И.О.
«31» 01. 2021г.