

УТВЕРЖДАЮ

Ректор Федерального государственного
бюджетного образовательного
учреждения высшего образования
«Красноярский государственный
аграрный университет»

д.э.н., профессор


Н.И. Пыжикова

« 25 » *декаб* 2019 г. 2



ОТЗЫВ

**ведущей организации на диссертационную работу
Старовойтовой Яны Юрьевны на тему: «Разработка и продвижение
продукции общественного питания с учетом предпочтений отдельных
сегментов потребителей», представленную к защите на соискание ученой
степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 –
Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и
специализированного назначения и общественного питания**

Актуальность диссертационной работы

Общественное питание – одна из динамично развивающихся и перспективных отраслей российской экономики. Положительная динамика развития отрасли сопровождается усилением конкуренции на рынке. Эффективное управление предприятием напрямую зависит от покупательского поведения потребителей, что диктует предпринимателям постоянный контроль за расширением и повышением качества предоставляемых услуг, в том числе и ассортимента продукции. Для решения этих задач необходимо понимание вопроса сегментирования рынка общественного питания, что может дать существенные преимущества предприятию: знание потребительских предпочтений, разработка индивидуализированной концепции предприятия и меню применительно к конкретному сегменту. Вопросы разработки и внедрения инструментов сегментирования потребителей и предприятий общественного питания являются актуальными и своевременными.

Хлеб, булочные изделия являются неотъемлемой частью ассортимента каждого вида сегмента, напрямую зависящего от покупательского спроса потребителей, мотивы которых могут быть различны.

В связи с этим исследования по формированию качества булочных изделий с учетом результатов сегментирования рынка общественного питания так же являются актуальными.

Обоснованность научных положений, выводов и рекомендаций

Степень достоверности результатов проведенных исследований подтверждается значительным объемом теоретических и экспериментальных исследований, в том числе с использованием современных методов: социологических, статистических, физических, химических, микробиологических и органолептических. Теоретические и экспериментальные исследования выполнены в период с 2012 по 2017 г. в лаборатории кафедры технологии питания ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет», прикладные исследования проведены на базе ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» в Свердловской области в Чкаловском районе города Екатеринбурга.

Маркетинговые исследования проводились с использованием метода сбора информации с помощью личного интервью и анкетирования. В числе методов маркетинговых исследований были применены кабинетные исследования и экспертные опросы.

Это позволяет сделать заключение, что полученные данные достоверны, выводы и практические предложения научно обоснованы и соответствуют представленным в диссертации материалам.

Научная новизна

Научная новизна выполненной диссертации заключается в научном и практическом обосновании разработки и продвижения национальных хлебобулочных изделий с учетом предпочтений отдельных сегментов потребителей.

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

В качестве лояльного продукта, объединяющего все ключевые решения, предложено ввести унифицированное блюдо: хлебный сет, в состав которого входят разработанные автором новые виды хлебобулочных изделий.

На основании результатов собственных исследований и с учетом потребностей регионального рынка дано научное обоснование рецептур национальных хлебобулочных изделий – фокаччи и чабатты из пшеничной муки высшего сорта с использованием нетрадиционного растительного сыря – овсяной муки и порошка из рябины красноплодной (*Sorbus aucuparia L.*).

Научно обоснована и экспериментально доказана целесообразность и эффективность применения порошка из рябины красноплодной при производстве фокаччи и чабатты с целью улучшения потребительских свойств хлебобулочных изделий, в том числе сохраняемости; повышение пищевой ценности. Установлены регламентированные показатели качества, обоснована безопасность готовых изделий.

Значимость полученных результатов для развития соответствующей отрасли науки и практики

Разработанные в диссертации положения создают основу для совершенствования и развития рынка общественного питания в регионе.

Автором дан глубокий анализ структуры рынка общественного питания г. Екатеринбурга, обоснована необходимость методики продвижения продукции.

Разработана, апробирована и показана целесообразность использования методики сегментирования потребителей на примере ресторанов.

Разработана современная модель «ресторан – потребитель», позволяющая повысить конкурентоспособность продукции предприятий общественного питания, исходя из индивидуальных предпочтений и сегментных особенностей потенциальных потребителей.

Предложенный методический подход к продвижению продукции общественного питания осуществлен на примере ресторана аутентичной итальянской кухни высокой ценовой категории «Fratelli Spirini». Внедрение хлебного сета в ассортимент продукции данного ресторана благоприятно сказалось на росте количества посетителей и ежемесячного товарооборота предприятия.

Разработаны рецептуры национальных хлебобулочных изделий - фокаччи и чиабатты. Показано, что булочные изделия с порошком из рябины красноплодной и смесью местных пряных трав имеют повышенные органолептические, физико-химические характеристики и показатели безопасности. Установлены их регламентируемые показатели качества, в том числе срок годности (48 часов для фокаччи и 18 часов для чиабатты).

На примере национальных хлебобулочных изделий обоснована целесообразность использования нетрадиционного растительного сырья для расширения ассортимента и повышения пищевой ценности хлебобулочных изделий, вырабатываемых предприятиями общественного питания.

Практическая значимость работы подтверждается актами внедрения. Разработанные рецептуры хлебобулочных изделий прошли производственную апробацию в ООО «Про-питание» (г. Екатеринбург). «Уральская фокачча» и «Чиабатта по-уральски» включены в ассортимент мучных изделий ресторана итальянской кухни «Fratelli Spirini» (г. Екатеринбург). Разработана нормативно-техническая документация ТУ и ТИ 10.71.11-016-26279940-2017 «Уральская фокачча», ТУ и ТИ 10.71.11-018-26279940-2017 «Чиабатта по-уральски».

Созданная методика сегментирования потребителей предприятий общественного питания применяется в НО «Ассоциация кулинаров и рестораторов Свердловской области» (г. Екатеринбург).

Результаты диссертационной работы используются в учебном процессе на кафедре технологии питания ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет».

Апробация и внедрение результатов исследований

Основные результаты исследований были представлены и обсуждены на научных конференциях различного уровня: «Инновационные технологии в сфере питания, сервиса и торговли» (Екатеринбург, 2014); «Научно-технический прогресс: актуальные и перспективные направления будущего» (Новосибирск, 2016); «Современное хлебопекарное производство: перспективы развития» (Екатеринбург, 2016); «Развитие пищевой и перерабатывающей промышленности России: кадры и наука» (Москва, 2017); «Пища. Экология. Качество» (Новосибирск, 2017); «Актуальные вопросы пищевой и перерабатывающей промышленности и общественного питания» (Екатеринбург, 2017); «Food Industry Development Seminar» (Харбин (Китай), 2017); Всемирная выставка гостиничного бизнеса «Restaurants» (Милан (Италия), 2017); «Ресурсосберегающие экологически безопасные технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции» (Курган, 2018).

По теме диссертации опубликовано 15 научных работ, в том числе 6 – в журналах, включенных в перечень рецензируемых научных изданий ВАК Минобрнауки РФ, в которых должны быть опубликованы основные научные результаты диссертаций.

Оценка содержания и оформления диссертации и автореферата

Диссертационная работа Старовойтовой Яны Юрьевны изложена на 165 страницах машинного текста. Состоит из введения, четырех глав, заключения, списка литературы, приложений. Диссертационная работа включает 42 таблицы и 55 рисунков. Список литературы составляет 144 источника. В приложениях представлены разработанная анкета оценки удовлетворенности потребителей хлеба и хлебобулочных изделий, организация и инструмент маркетингового исследования, оцифрованные ответы респондентов, акты промышленной апробации и внедрения, нормативная документация на новые виды национальных хлебобулочных изделий.

Текст диссертации и автореферата изложен четко, профессионально. Оформление диссертации выполнено на высоком уровне. Работа читается легко, несмотря на множество специальных терминов.

Автореферат изложен на 22 страницах, соответствует установленным требованиям и полностью отражает содержание диссертации.

Рекомендации по использованию результатов и выводов диссертации

Созданная автором методика сегментирования потребителей может быть использована специалистами предприятий общественного питания для анализа и понимания покупательского поведения потребителей, повышения качества предоставляемых услуг, в том числе и ассортимента продукции.

Полученные диссертантом данные могут быть использованы специалистами предприятий общественного питания, малых хлебопекарных

производств для расширения ассортимента хлебобулочных изделий повышенной пищевой ценности.

Результаты диссертационной работы могут использоваться в учебном процессе, в том числе при выполнении выпускных квалификационных работ бакалаврами, обучающимися по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания».

Общие замечания и вопросы по диссертационной работе:

Несмотря на представленные научно - обоснованные решения и выводы, имеются вопросы по работе:

- С какой целью в исследуемом сухом сырье определялись фенольные соединения, эфирные масла? Как они повлияли на качество готовых изделий?

- Насколько целесообразно было определение витамина С в сушеных плодах, если речь идет о хлебобулочных изделиях?

- Насколько убедительно звучит утверждение о положительном влиянии порошка рябины на органолептические показатели Фокаччи (пропеченность, эластичность, пористость), если в рецептурном составе использовали улучшитель Magimix (стр. 88), предназначенный именно для этих целей? Была ли возможность исключить его из рецептурного состава новых видов изделий?

- Выбор овсяной муки, как дополнительного сырья, был сделан с точки зрения пищевой ценности. Рассматривался ли вопрос о технологических свойствах овсяной муки и ее влиянии на структурно-механические и реологические показатели фокаччи?

- Не совсем понятна роль порошка рябины и в формировании пористости, формоустойчивости чабатты, если в рецептурном составе использовали опару пшеничную весовую, сухую закваску чабатта для итальянского хлеба (стр.53);

- С чем связан выбор производства национального изделия чабатты, если это связано с трудоемкостью и длительностью процесса изготовления, небольшим сроком хранения (стр. 99)? Насколько экономически выгодно это будет предприятию общественного питания, если существуют более оригинальные, простые в изготовлении национальные изделия?

Заключение

Представленная диссертация Старовойтовой Яны Юрьевны на тему «Разработка и продвижение продукции общественного питания с учетом предпочтений отдельных сегментов потребителей» соответствует пунктам 6, 11, 14 области исследований паспорта специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания.

Диссертационная работа является завершенным научным трудом. По объему проведенных исследований, глубине анализа и полученных результатов, новизне и практической значимости диссертационная работа соответствует требованиям Положения о порядке присуждения ученых


степеней», 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.

Отзыв на диссертацию обсужден и одобрен на расширенном заседании кафедры технологии хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств ФГБОУ ВО «Красноярский государственный аграрный университет» протокол № 8 от 20 февраля 2019 г.

Доктор технических наук, доцент,
и.о. зав. кафедрой технологии
хлебопекарного, кондитерского и
макаронного производств ФГБОУ ВО
Красноярский ГАУ

 Ермош Лариса Георгиевна

К.с.-х.н., доцент, доцент кафедры
товароведения и управления
качеством продукции АПК ФГБОУ
ВО Красноярский ГАУ

 Янова Марина Анатольевна

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Красноярский государственный аграрный университет»;
660049, г. Красноярск, пр. Мира, 90;
тел./факс: +7 (391) 227-36-09; e-mail: info@kgau.ru



Заведующий канцелярией ФГБОУ ВО
"Красноярский ГАУ" 

 КАНЦЕЛЯРИЯ