

ОТЗЫВ

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

Одним из важнейших и перспективных направлений развития пищевой промышленности является использование местных сырьевых ресурсов, а также разработка востребованных по составу и потребительским свойствам продуктов. А удовлетворенность ожиданий потребителя, как решающего фактора развития предприятий общественного питания, обуславливает не только высокую конкуренцию в отрасли, но и необходимость отечественным предприятиям приспосабливаться к актуальным запросам современной экономики.

Диссертационная работа Старовойтовой Я.Ю., посвященная разработке и продвижению продукции общественного питания с учетом предпочтений отдельных сегментов потребителей, позволяет не только расширить ассортимент как таковой, но и внедрять в производство предприятий общественного питания те продукты, что максимально отвечают внутренним запросам целевой аудитории.

Автором экспериментально доказана и научно обоснована целесообразность и эффективность применения местных (локальных) нетрадиционных растительных добавок при производстве хлебобулочных изделий, что особенно актуально с точки зрения экономической эффективности производимых продуктов и их конкурентоспособности.

Предложена оригинальная методика, позволяющая выявить целевую аудиторию предприятия общественного питания на основании сегментирования потребителей, и вычленить ключевые продукты, изготавливаемые предприятием и необходимые данной аудитории. Что безусловно максимизирует прибыль предприятия общественного питания и его конкурентоспособность на рынке в целом.

Исходя из вышеизложенного, исследования Старовойтовой Я.Ю. актуальны, имеют научное и практическое значение.

Представленная работа выполнена на современном теоретическом и

методическом уровнях с привлечением статистической обработки полученных данных и компьютерной техники.

Обоснованность и правомерность сделанных основных положений, выносимых на защиту, выводов не вызывает сомнений.

К автору имеется несколько вопросов и замечаний, не снижающих достоинств работы в целом:

1. В заключении следовало бы показать на сколько часов или суток увеличивает срок хранения булочных изделий введение в рецептуру 5% рябинового порошка;
2. В плодах рябины содержится 12,4 мг% каротиноидов, в том числе 4 мг% каротина. Если указать содержание каротиноидов в булочных изделиях с добавкой порошка плодов рябины, то это ещё раз подчеркнёт витаминную ценность готового продукта;

Диссертационная работа Я.Ю. Старовойтовой представляет собой законченное исследование, выполненное в рамках паспорта специальности 05.18.15 – технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания.

Кандидат сельскохозяйственных наук (специальность 06.01.03 – агропочвоведение, агрофизика), доцент кафедры технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции



Захаров Вячеслав Леонидович

12.03.2019 г

Подпись Захарова В.Л. удостоверяю:
специалист по кадрам ФГБОУ ВО «Елецкий
государственный университет им. И.А. Бунина»

Клементьева Т.В.

ФГБОУ ВО «Елецкий государственный университет им. И.А. Бунина»,
399770, Российская Федерация, Липецкая обл., г. Елец, ул. Коммунаров, 28
Тел: +7 (47467) 2-21-93;
E-mail: MAIN@ELSU.RU
<http://elsu.ru>