

## ОТЗЫВ

научного руководителя, профессора кафедры технологии питания  
ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет»,  
доктора технических наук, доцента **Школьниковой Марины Николаевны**  
на соискателя ученой степени кандидата технических наук по научной  
специальности 4.3.3 – Пищевые системы (технические науки)

### **Кадрицкой Елены Александровны**

Кадрицкая Елена Александровна в 1996 г окончила Нижнетагильский  
торгово-экономический техникум по специальности «Технология  
приготовления пищи и организация труда на предприятиях общественного  
питания», квалификация техник-технолог. В 2003г. окончила Уральский  
государственный экономический университет г. Екатеринбург, по  
специальности экономист.

С 2017 г. по настоящее время проходит обучение в заочной аспирантуре  
ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет», по  
направлению подготовки 19.06.01 – Промышленная экология и биотехнологии,  
направленности 05.18.15. – «Технология и товароведение пищевых продуктов и  
функционального и специализированного назначения и общественного  
питания».

В период работы над диссертацией вела активную организационную и  
научную деятельность. Публикует работы в журналах и конференциях РИНЦ,  
ВАК, Web of Science, Scopus.

Елена Александровна зарекомендовала себя как ответственный и  
сформировавшийся исследователь, способный самостоятельно вести научно-  
исследовательскую деятельность, ставить и решать научные задачи,  
организовать эксперимент, объективно оценивать свои результаты.

Представленная диссертационная работа «Разработка технологии  
меланина из лужги гречихи и его использование в составе кондитерской глазури»

написана Кадрицкой Е.А. самостоятельно, и является логично обоснованным и закономерным результатом научных исследований.

Личный вклад соискателя в проведение исследований заключается в непосредственном участии на всех этапах работы над диссертацией: осуществление патентного поиска по подбору актуального научного направления и выявлению степени разработанности проблемы; определение цели и задач исследования, анализ научных результатов и формулирование выводов, с дальнейшей их апробацией в научных статьях.

В период работы над диссертацией им подготовлено 21 работа, из них 6 – научные статьи в изданиях, включенных в перечень рецензируемых научных изданий ВАК Минобрнауки РФ, в которых должны быть опубликованы основные научные результаты диссертаций, 4 статьи в журналах из перечня РИНЦ и 1 публикация в издании, рецензируемом в международных базах данных Scopus и Web of Science. Получен один Патент РФ на изобретение.

Считаю, что представленная диссертационная работа «Разработка технологии меланина из лужги гречихи и его использование в составе кондитерской глазури» является самостоятельным, законченным научно-квалификационным исследованием, обладающим научной новизной и практической значимостью, соответствует требованиям ВАК Минобрнауки России, а ее автор Кадрицкая Елена Александровна заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3 – Пищевые системы (технические науки).

Научный руководитель:

доктор технических наук, доцент,  
профессор кафедры технологии питания  
ФГБОУ ВО «Уральский государственный  
экономический университет»

  
М. Н. Школьникова  
№ от 2023  
  
Ведущий УРФ Коммуна Е. А.

*Подпись М. Н. Школьниковой*