

ОТЗЫВ

научного руководителя, ведущего научного сотрудника
научно-образовательного центра «Технологии инновационного развития»,
доктора технических наук, доцента,

ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет»

Котовой Татьяны Вячеславовны

на соискателя ученой степени кандидата технических наук по специальности

4.3.3. Пищевые системы (технические науки)

Лесникову Наталию Александровну

Лесникова Наталия Александровна в 2002 г. с отличием окончила Уральский государственный экономический университет по специальности «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий».

В 2014 г. окончила магистратуру ФГБОУ ВПО «Уральский государственный экономический университет» по направлению подготовки 260100 «Продукты питания из растительного сырья».

С 01.11.2020 г. по 30.10.2023 г. была прикреплена к кафедре технологии питания ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет» для подготовки диссертации на соискание ученой степени кандидата технических наук без освоения программ подготовки научных и научно-педагогических кадров в аспирантуре.

Наряду с научной работой соискатель осуществляет педагогическую деятельность – с сентября 2002 г. по июль 2009 г. работала ассистентом кафедры технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий Уральского государственного экономического университета. С июля 2009 г. – старший преподаватель кафедры технологии питания вышеуказанного университета.

Наталия Александровна принимает активное участие во многих мероприятиях, проводимых кафедрой технологии питания. Обладает отличными организаторскими способностями. Среди коллег и студентов пользуется заслуженным авторитетом и уважением.

Представленная диссертационная работа «Использование вторичных зерновых ресурсов в технологии хлебобулочных и мучных кондитерских изделий» выполнена Лесниковой Н. А. самостоятельно и является логичным результатом проведенных научных исследований.

При работе над диссертацией соискателем изучен и проанализирован большой объем литературных источников отечественных и зарубежных авторов, посвященных использованию вторичных сырьевых ресурсов, получаемых при переработке зерна; формированию качества хлебобулочных и мучных кондитерских изделий; применению механоактивации для обработки вторичных зерновых ресурсов.

Это позволило автору выявить степень разработанности проблемы, четко определить цель и задачи исследования.

Актуальность темы исследования не вызывает сомнений. Подтверждается рядом программ обеспечения населения продуктами для здорового питания на государственном уровне: Доктрина продовольственной безопасности Российской Федерации, Стратегия повышения качества пищевой продукции в Российской Федерации до 2030 г. и др.

Диссертационная работа содержит элементы научной новизны в рамках п. 4, 11, 15 и 29 Паспорта специальности ВАК РФ 4.3.3. Новизна технических решений подтверждена патентом РФ на изобретение РФ № 2804613 «Способ изготовления хлеба». Материалы диссертации используются в учебном процессе на кафедре технологии питания ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет» при подготовке бакалавров в рамках основной образовательной программы 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (профиль «Организация и управление предприятиями в сфере индустрии питания») по дисциплине «Технология и организация специальных видов питания».

Результаты научного исследования обсуждались и получили положительную оценку на всероссийских и международных научно-практических конференциях. Лесникова Н.А. повышает свою публикационную активность. В списке научных трудов по теме диссертации имеет 17 публикаций, в том числе 6 статей – в журналах, включенных в перечень рецензируемых научных изданий ВАК Минобрнауки России, 2 статьи – в изданиях, индексируемых в международной базе цитирования Web of Science. Имеются совместные публикации с научным руководителем.

За время работы над диссертацией Наталия Александровна зарекомендовала себя инициативным научным исследователем; продемонстрировала исследовательские навыки, способность самостоятельно планировать эксперимент, ставить и решать задачи, оформлять полученные результаты в форме научных работ. Прекрасно владеет современными инструментальными методами исследования и интерпретации научных исследований.

При общении с научным руководителем и коллегами проявляет тактичность и деликатность, способность вести грамотную научную дискуссию, при этом прислушиваясь к мнению ученых и аргументировано отстаивать собственную позицию. Вышесказанное характеризует Наталию Александровну как зрелого сформировавшегося специалиста, с высокой теоретической подготовкой и практическими навыками.

Отмечена Благодарственным письмом Администрации города Екатеринбурга в 2007 г., Благодарственным письмом Администрации Ленинского района города Екатеринбурга в 2014 г., Почетной грамотой Администрации города Екатеринбурга в 2017 г., Почетной грамотой Законодательного собрания Свердловской области в 2022 г.

Считаю, что представленная диссертационная работа на тему «Использование вторичных зерновых ресурсов в технологии хлебобулочных и мучных кондитерских изделий» является самостоятельным, законченным научно-

квалификационным исследованием, обладающим научной новизной и практической значимостью, соответствует требованиям ВАК Минобрнауки России, а ее автор Лесникова Наталия Александровна по уровню своей профессиональной подготовки и результатам выполненных диссертационных исследований заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3. Пищевые системы (технические науки).

Научный руководитель:

доктор технических наук, доцент,
ведущий научный сотрудник научно-образовательного центра
«Технологии инновационного развития»
ФГБОУ ВО «Уральский государственный
экономический университет»

Т. В. Котова

Т. В. Котова

10.11.2023

Согласен А. В. Котобой за себя и за кафедру



И. П. Смирнова А.