

ОТЗЫВ

научного руководителя, директора ООО «Независимый центр сертификации и экспертизы «ХорекаЭкспертГрупп», доктора технических наук, профессора **Пасько**

Ольги Владимировны

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 **Макаровой Анны**

Андреевны

Макарова Анна Андреевна в 2016 г. окончила ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет» с отличием по направлению подготовки 19.03.04 – Технология продукции и организация общественного питания.

В 2018 г. окончила магистратуру ФГБОУ ВО «Российский государственный аграрный университет – МСХА имени К.А. Тимирязева» по направлению подготовки 19.04.03 – Продукты питания животного происхождения. Все годы обучения в магистратуре Макарова А.А. активно участвовала в научных мероприятиях всероссийского и международного уровня, успешно представляя результаты своих исследований.

С апреля 2017 года по декабрь 2020 года Макарова А.А. работала мастером производственного обучения кафедры гостиничного и ресторанного дела ГАОУ ВО «Московский государственный институт физической культуры, спорта и туризма имени Ю.А. Сенкевича», в настоящее время не работает.

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

Представленная диссертационная работа «Формирование и управление качеством полуфабриката из продуктов переработки сои» написана Макаровой А.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 ею подготовлено 18 научных работ объемом 10,6 п. л. (авторских – 5,8 п. л.), в т. ч. – в журналах, рекомендованных ВАК – 6, в сборниках и трудах международных и всероссийских конференций – 12.

Тема исследования является актуальной, поскольку разработка и управление качеством аналога мясного полуфабриката из продуктов переработки сои с заданными потребительскими свойствами является важной задачей формирования качества и безопасности и обеспечения конкурентного преимущества.

Считаю, что представленная диссертационная работа «Формирование и управление качеством полуфабриката из продуктов переработки сои» является самостоятельным, законченным научно-квалификационным исследованием, обладающим научной новизной и практической значимостью, соответствует требованиям ВАК Минобрнауки России, а ее автор Макарова Анна Андреевна заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания.

Научный руководитель,
доктор технических наук, профессор,
директор ООО «Независимый центр сертификации
и экспертизы «ХорекаЭкспертГрупп»

Анна Андреевна Макарова

Российская Федерация

Город Москва

Второго сентября две тысячи двадцать первого года

Я, Атрахимович Татьяна Павловна, нотариус города Москвы, свидетельствую подлинность подписи Пасько Ольги Владимировны.

Подпись сделана в моем присутствии.

Личность подписавшего документ установлена.

Полномочия подписавшего документ проверены.

Зарегистрировано в реестре: № 77/34-п/77-2021-7-339.

Уплачено за совершение нотариального действия: 1900 руб. 00 коп.



Татьяна Павловна Атрахимович

Т.П.Атрахимович

