

ОТЗЫВ

научного руководителя, профессора кафедры технологии питания
ФГОУ ВО «Уральский государственный экономический университет»,
доктора технических наук, профессора **Заворохиной Наталии Валерьевны**
на соискателя ученой степени кандидата технических наук по научной
специальности 4.3.3 – Пищевые системы (технические науки)

Шамилова Шамиля Асхабовича

В 2021 г. Шамилов Ш.А. окончил с отличием бакалавриат ФГБОУ ВО «Тюменский индустриальный университет» по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

В 2023 г. окончил с отличием магистратуру ФГАОУ ВО «Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого» по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

С 2023 г. является аспирантом ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет» по направлению подготовки 4.3 – Агроинженерия и пищевые технологии, по научной специальности 4.3.3 – Пищевые системы, по которой успешно сдал кандидатский экзамен в июне 2025 года.

Следует отметить, что Шамилов Ш.А. начал работу над диссертацией еще в бакалавриате, продолжил в магистратуре и логично завершил исследования в направлении разработки шоколадных изделий с арктическим сырьем в аспирантуре.

За время работы над диссертацией соискатель зарекомендовал себя как инициативный, высококвалифицированный, ответственный и сформировавшийся специалист, способный формулировать задачи, организовывать эксперимент, анализировать и обосновывать результаты.

Диссертационная работа «Формирование потребительских свойств и разработка технологии шоколадных изделий для населения Арктической зоны РФ» написана Шамиловым, Ш.А. самостоятельно, обладает научной новизной и практической значимостью, содержит систематизированные, грамотно и логично изложенные материалы.

Личный вклад соискателя состоит в непосредственном участии на всех этапах выполнения диссертационной работы, включая постановку цели и задач, выбор методов исследования, проведение экспериментальной работы, обработку, анализ и обоснование полученных результатов, подтверждающих

возможность применения разработанных потенциометрических сенсорных систем в определении и контроле антиоксидантной активности пищевых продуктов различной текстуры.

Шамилов Шамиль Асхабович прекрасно владеет знанием технологических приемов изготовления шоколадных изделий, имеет большой практический опыт в должности технолога-шоколатье, обладает креативным мышлением. В общении с руководителем тактичен и исполнительен, на него всегда можно положиться, своевременно и качественно выполняет все задания.

По материалам диссертационного исследования опубликовано 27 работ, в том числе: 8 статей журналах, входящих в Перечень рецензируемых научных изданий ВАК РФ; 3 статьи в изданиях, входящих в международные наукометрические базы данных и системы цитирования; 1 свидетельство о государственной регистрации программы для ЭВМ; 17 публикаций в сборниках научных трудов и материалах конференций.

Считаю, что представленная диссертационная работа «Формирование потребительских свойств и разработка технологии шоколадных изделий для населения Арктической зоны РФ» является самостоятельным и законченным научно-квалификационным исследованием, соответствующим требованиям ВАК Минобрнауки России, а ее автор Шамилов Шамиль Асхабович заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3 – Пищевые системы (технические науки).

Научный руководитель:

доктор технических наук, профессор

профессор кафедры технологии питания

ФГБОУ ВО «Уральский государственный

экономический университет»

05.06.2025г

Н. В. Заворохина

Подпись

Вед. спец.



Заворохина

по работе

с персоналом

Н. В. уполномочен:

Кебальский О. В.