

Отзыв

официального оппонента

доктора технических наук, профессора Николаевой М.А.

**на диссертационную работу Гращенкова Дмитрия Валерьевича
«Разработка блюд и рационов для дошкольных образовательных
учреждений на основе автоматизированной системы расчетов»,
представленной к защите на соискание ученой степени кандидата
технических наук по специальности 05.18.15. - Технология и
товароведение пищевых продуктов и функционального и
специализированного назначения и общественного питания.**

Актуальность темы исследования: диссертация посвящена актуальной проблеме - совершенствованию ассортимента пищевых продуктов для детей дошкольного возраста путем обогащения их сырьем с повышенным содержанием биологически активных веществ. Значимость проблемы улучшений суточного рациона детей обусловлена тем, что продуктам питания принадлежит ведущая роль в обеспечении их здоровья. Кроме того, в научной литературе по пищевым продуктам для детского питания преобладают исследования в области питания детей грудного возраста. Исследовательских работ и разработок новых продуктов питания для детей дошкольного и школьного возраста недостаточно.

В этой связи проведенное диссертационное исследование Гращенкова Д.В. актуально и имеет большое значение для развития теоретических положений в области детского питания.

Достоверность и степень разработанности темы исследования. Достоверность теоретических положений диссертационного исследования обусловлена подробным рассмотрением литературных источников по рассматриваемой проблеме. Несмотря на многочисленные работы в области

детского питания, вопросы совершенствования ассортимента продуктов питания для детей дошкольного возраста изучены недостаточно.

Цель и задачи работы сформулированы достаточно четко. Поставленные диссертантом цели и задачи достигнуты.

Научная новизна работы заключается в оптимизации рациона питания детей дошкольного возраста по содержанию биологически активных веществ, в том числе пектина. Диссертантом достаточно убедительно доказана необходимость и целесообразность обогащения мучных изделий и изделий из творога с помощью полуфабриката «Талкана овсяного», проведена оценка потребительских свойств инновационных продуктов, разработанных диссертантом, определены условия и сроки их годности.

Несомненным вкладом в теоретические положения является предложенный автором математический алгоритм оптимизации меню по рецептуре, показателям пищевой ценности и стоимости с учетом технологических потерь сырья при кулинарной обработке.

Теоретическая и практическая значимость работы не вызывает сомнений. Диссертантом рассмотрены возможные пути обогащения продукции общественного питания, предложены и внедрены в практику рецептуры мучных изделий и изделий из творога, а также компьютерные программы для разработки технической документации на продукцию общественного питания.

Методология и методы исследований. При выполнении диссертационных исследований применены классические и современные методы исследований: органолептические, измерительные, расчетные, математического моделирования и информационно-технологические.

Положения, выносимые на защиту, раскрывают основное содержание диссертации и автореферата.

Апробация результатов работы осуществлена на 9 конференциях разного уровня. По результатам выполненной работы получено два авторских свидетельства на программы для ЭВМ.

Основное содержание диссертации нашло отражение в 18-ти опубликованных работах, из них 3 - в рецензируемых журналах, рекомендованных ВАК РФ.

Структура и объем диссертации. Диссертация состоит из введения и 3-х глав, из них в первой главе дан обзор литературы, во второй главе рассмотрены организация эксперимента, объекты и методы исследования, в третьей главе представлены результаты экспериментальных исследований, проведенных диссертантом. В заключении обобщены и систематизированы эти результаты. Основное содержание работы изложено на 134 страницах, включает 37 таблиц, 30 рисунков, 143 литературных источника отечественных и зарубежных авторов.

Автореферат раскрывает основное содержание диссертации.

Наряду с указанными достоинствами необходимо указать на отдельные **недостатки**, имеющиеся в диссертации:

1. Название §1.2 «Особенности организации рационального сбалансированного питания детей» (с. 11) не совсем корректно и не соответствует современной концепции адекватного (здорового) питания, которая является усовершенствованием и дальнейшим развитием сначала концепции рационального, а затем и сбалансированного питания.

2. Обоснование необходимости разработки новых информационных программ дано не очень убедительно (с. 38-39). Его следовало бы усилить.

3. На с. 62 приведен рис.3.4, но никаких пояснений ему не дается.

4. На с.66-67 диссертант не верно называет справочниками ряд утвержденных нормативных документов: ТР ТС 021(201), СанПиН 2.3.2.1078-01 и т.п., которые устанавливают обязательные требования.

Справочники предназначены для предоставления справочных данных и имеют невысокий статус источника информации, даже не рекомендательного документа.

5. На рис. 3.6 (с. 68) и 3.8 (с. 70) не показана взаимосвязь между отдельными структурными элементами приведенных схем (в форме стрелочек).

6. В третьей главе диссертантом приведены интересные экспериментальные данные (табл. 3.7, 3.8, 3.9, 3.12, 3.20, 3.21). Однако анализ этих данных сводится к констатации полученных результатов, без их обоснования и выявления определенных зависимостей. Кроме того, нет единообразия в указании единиц измерения (г, г/ЮОг, %).

7. Данные рис. 3.14, 3.15, 3.16, 3.17, 3.18, 3.19, 3.20 представлены в неудачной форме.

8. При разработке обогащенных кулинарных изделий путем добавки «Талкана овсяного» диссертант сделал акцент только на пищевых волокнах. К сожалению, оставлен без внимания тот факт, что овсяная мука из пророщенного зерна обогащает кулинарную продукцию полноценными белками, что даже., более важно, чем пищевые волокна. Белковая недостаточность питания детей была указана автором в §3.1, поэтому было целесообразно исследовать аминокислотный состав новых изделий, определить их биологическую ценность.

9. В разработке есть редакционные и смысловые погрешности, а также повторы (с. 18, 19, 21, 24, 30, 34, 36, 56, 78, 117).

Указанные замечания носят рекомендательный характер и не снижают научной новизны, теоретической и практической значимости, выполненной работы.

В связи с вышеуказанным необходимо отметить, что диссертация Гращенкова Д.В. является законченным самостоятельным научно-

квалификационным исследованием, имеющим важное народнохозяйственное значение, соответствует паспорту специальности 05.18.15 «Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания» п. 4,11 и 14, требованиям Положения о присуждении ученых степеней, а диссертант Гращенко Дмитрий Валерьевич заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по указанной специальности.

Официальный оппонент,
доктор технических наук, профессор
кафедры товароведения и экспертизы товаров
ФГБОУ ВПО «Российский экономический
университет им. Г.В. Плеханова», г. Москва

«25» мая 2015г.

М.А. Николаева

Контактные данные:
ГОУ «Отраслевой центр повышения
квалификации работников торговли»
115054, г. Москва, Строченовский пер.,
д.7, ком. 309
Тел.: 8(499)2379497
e-mail: ocpkrt@mail.ru

