

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по научной работе

ФГБОУ ВПО «Южно-Уральский

государственный университет» (НИУ)

д.т.н., профессор С.Д. Ваулин

«18» 05

2015 г.



ОТЗЫВ

ведущей организации о диссертации Гращенкова Дмитрия Валерьевича «Разработка блюд и рационов для дошкольных образовательных учреждений на основе автоматизированной системы расчетов», представленной 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» (Орел, 2015)

Представленная диссертационная работа состоит из введения, аналитического обзора литературы (глава 1), организации эксперимента, объектов и методов исследования (глава 2), результатов собственных исследований (главы 3), заключения, списка сокращений и условных обозначений, списка литературы и приложений. Работа изложена на 137 страницах печатного текста, включает 37 таблицы, 30 рисунков, 143 литературных источника отечественных и зарубежных авторов.

Актуальность темы диссертационного исследования Гращенкова Д.В. обусловлена одним из важнейших и перспективных направлений в области технологии и организации питания – создание безопасных и, вместе

с тем, полноценных по составу и потребительским свойствам продуктов, в т.ч. для питания в детских дошкольных учреждениях, т.к. полноценное развитие детского организма тесно связано с питанием. В рамках решения Всемирной организации здравоохранения и международных проектов в России сформированы и реализуются федеральные и региональные программы, направленные на сохранение и совершенствование организации питания детей дошкольного и школьного возраста.

Обогащение пищевых продуктов массового потребления признано одним из наиболее эффективных способов решения проблемы заболеваний, связанных с питанием. В настоящее время накоплен большой научный и практический опыт, имеется научно обоснованная теоретическая база и сформулированы принципы обогащения пищевых продуктов. Недостаточность макро- и микронутриентов носит всесезонный характер и является постоянно действующим фактором, наносящим ущерб здоровью.

Однако, несмотря на то, что необходимость включения в рационы продуктов питания, обогащенных незаменимыми нутриентами, принята на государственном уровне, широкого распространения такая продукция не получила. Проблема рационализации питания на основе его оценки и своевременной оптимизации продолжает оставаться актуальной и востребованной.

Степень обоснованности и достоверности научных положений, выводов и рекомендаций, сформулированных в диссертации

В первой главе «Обзор литературы» достаточно полно представлены материалы, характеризующие особенности организации рационального сбалансированного питания, систематизированы требования к питанию в Российской Федерации, дана характеристика пищевым компонентам продовольственного сырья. Приведен анализ организации питания детей Свердловской области по продуктовому набору, а также присутствию в нем обогащенной продукции. Обобщен материал по ингредиентному составу

рационов. Кроме этого, представлены результаты литературного анализа по применению информационных технологий при разработке технологической документации, а также анализ информационных технологий в сфере общественного питания и анализ программного обеспечения для составления технологической документации. На основании вышеизложенного сформулированы цель и задачи исследования.

Во второй главе «Организация эксперимента. Объекты и методы исследования» представлена схема проведения исследований, объекты и методы испытаний. Исследования проводились на кафедре технологии питания ФГБОУ ВПО Уральский государственный экономический университет, часть из них – на базе аккредитованной лаборатории ФБУЗ Роспотребнадзора (г. Екатеринбург).

В третьей главе «Экспериментальная часть» дана оценка фактического рациона питания детей в дошкольных организациях на примере города Екатеринбурга по выполнению норм продуктового набора и пищевой ценности рациона, выявлены отклонения. Представлены принципы формирования меню рационов (на примере дошкольных организаций) на основе программы для ЭВМ «Система расчетов для общественного питания». Раскрыта структура и принципы работы усовершенствованной программы для ЭВМ «Система расчетов для общественного питания» (5 версия). Показаны результаты исследования пищевой ценности и химического состава «Талкана овсяного» и толокна овсяного. Представлены результаты разработки и товароведной характеристики ватрушки со сметаной и «Талканом овсяным», а также запеканки из творога с морковью и «Талканом овсяным»: органолептические, физико-химические, микробиологические показатели качества и безопасности, а также химический состав разработанных изделий. Составлена техническая документация. На основании разработанной продукции произведена корректировка рациона питания детей в дошкольных организациях, результаты разработки внедрены в дошкольные организации.

Приложения содержат свидетельство о регистрации программы для ЭВМ «Система расчетов для общественного питания», свидетельство об экспертизе программы для ЭВМ в Роспотребнадзоре, акты внедрения результатов исследований, а также меню суточных рационов для организации питания детей.

Научная новизна научных положений, выводов и рекомендаций, диссертационного исследования заключается в следующем:

Получены новые данные о состоянии питания детей в дошкольных учреждениях г. Екатеринбурга, что позволило оптимизировать рацион по незаменимым нутриентам, в том числе пищевым волокнам.

Представлены данные по влиянию «Талкана овсяного» на технологические, потребительские свойства блюд и кулинарных изделий, установлены регламентируемые показатели качества, сроки и режимы хранения. Предложен математический алгоритм оптимизации меню по продуктовому набору, показателям пищевой ценности и стоимости, с учетом потерь сырьевых компонентов при механической и тепловой обработке. Показана эффективность применения автоматизированной системы расчетов – количество пищевых волокон увеличилось до уровня, позволившего квалифицировать обогащенную продукцию как функциональную.

Диссертационная работа содержит элементы научной новизны в рамках пунктов 4, 11 и 14 паспорта специальности 05.18.15.

Практическая значимость диссертационного исследования:

Разработаны рецептуры мучных изделий из дрожжевого теста и творога с добавлением «Талкана овсяного», позволяющие увеличить массовую долю пищевых волокон.

В диссертационной работе представлены меню суточных рационов для организации питания в дошкольных учреждениях с использованием предложенных рецептур.

Результаты исследований используются при подготовке лекционных и лабораторно-практических занятий, при выполнении курсовых и выпускных квалификационных работ бакалаврами, студентами и магистрантами, обучающимися по направлению подготовки «Технология продукции и организации общественного питания» ФГБОУ ВПО «Уральский государственный экономический университет».

Особое место занимает предложенная компьютерная программа для разработки рецептур и составления меню суточных рационов – «Система расчетов для общественного питания».

Следует отметить, что работа выполнена в рамках научно-исследовательской работы №3076 по базовой части государственного задания Минобрнауки России.

Достоверность полученных автором результатов обоснована методиками проведения эксперимента, статистической обработкой полученных данных с применением современных компьютерных программ.

Основные положения и результаты работы опубликованы в научных журналах, докладывались на конференциях различного уровня.

По материалам диссертации опубликовано 18 печатных работ, из них 4 статьи из перечня изданий, рекомендованных ВАК.

Значимость полученных автором диссертации результатов для развития соответствующей отрасли науки.

Полученные результаты имеют важное теоретическое и практическое значение в области технологии продукции общественного питания и могут быть использованы для дальнейших исследований в указанной отрасли науки.

В целом рассмотренная диссертационная работа Д.В. Гращенкова представляет собой законченное многоплановое исследование, выполненное в рамках специальности 05.18.15 – «Технология и товароведение пищевых

продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания.

Обоснованность и правомерность сделанных выводов и основных положений, выносимых на защиту, выводов не вызывает сомнений.

Автореферат соответствует основному содержанию диссертации и отражает все необходимые положения в соответствии с требованиями ВАК РФ.

К автору имеется несколько **вопросов и замечаний**:

1. В работе недостаточно четко отражены преимущества разработанного автором программного продукта перед уже существующими и используемыми в настоящее время для составления рационов в дошкольных образовательных учреждениях;

2. Автор относит к научной новизне «данные по влиянию «Талкана овсяного» на технологические, потребительские свойства блюд и кулинарных изделий, установление регламентируемых показателей качества, сроки и режимы хранения. На наш взгляд, эти данные в большей степени характеризуют практическую значимость работы;

3. Автором не обоснован выбор «Талкана овсяного» в качестве обогащающего компонента и источника пищевых волокон, не показаны его преимущества перед другими видами добавок;

4. Не понятно, чем обусловлена необходимость увеличения количества пищевых волокон в детских рационах питания;

5. Автором недостаточно полно раскрыта сущность проблем, характерных для организации питания в детских учреждениях, их распространенность на другие территории;

6. Представленный на рис 4 автореферата «Пример древовидной структуры рецептуры» не показывает, на наш взгляд, методологию расчета;

7. Было бы целесообразно выполнить математическое моделирование для установления оптимального количества внесения Талкана овсяного в рецептуры, разработанных автором изделия;

8. В аналитической части работы было бы целесообразно представить статистические данные о состоянии здоровья детей в Уральском регионе;

9. автором используется понятие «сочетаемость продукции», как критерий составления рационов, однако не совсем ясно, чем определяется данный критерий оценки рационов?

10. Название п. 3.2 «Разработка принципов рационального питания» не достаточно четко отражает содержание подставленного в нем материала. Вероятно, автор имел в виду выбор критериев для разработки оптимальных рационов питания;

11. Недостаточно дана характеристика проблемы здоровья детей, и ее глобальности, а также необходимость улучшения рационов, что позволит обосновать изменение рецептур продуктов;

12. В чем состоит научное обоснование меню суточных рационов? Отсутствует описание распространенности проблемы, сопоставимостью с другими регионами.

Вышеуказанные замечания и отмеченные недостатки не носят принципиального характера и не снижают общей положительной оценки диссертационной работе.


Заключение по диссертации

Представленная Гращенковым Дмитрием Валерьевичем диссертационная работа является законченным научным исследованием и отвечает требованиям ВАК, предъявляемым к работам на соискание ученой степени кандидата технических наук, а ее автор заслуживает присвоения искомой степени по специальности 05.18.15 – «Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания»

Отзыв составлен зав. кафедрой экспертизы и управления качеством пищевых производств (ЭиУКПП), доктором технических наук, доцентом Потороко Ириной Юрьевной.

Диссертация рассмотрена на заседании кафедры экспертизы и управления качеством пищевых производств» ФГБОУ ВПО «Южно-Уральский государственный университет» (НИУ) (протокол № 5 от «13» мая 2015 г.).

Зав. кафедрой экспертизы и управления качеством пищевых производств ФГБОУ ВПО «Южно-уральский государственный университет» (НИУ), доктор технических наук, доцент


И.Ю. Потороко

Сведения о ведущей организации:
ФГБОУ ВПО «Южно-Уральский государственный университет» (НИУ)
454080, г. Челябинск, пр. Ленина, д. 76;
Тел. +7(351)267-99-00; факс +7(351)267-99-00
<http://www.susu.ac.ru>; e-mail: admin@susu.ac.ru

