ОТЗЫВ

научного руководителя

на соискателя ученой степени кандидата технических наук

МАХАЧЕВУ Екатерину Владимировну

Махачева Екатерина Владимировна в 2007 году закончила с отличием Сибирский университет потребительской кооперации, решением государственной аттестационной комиссии ей была присуждена квалификация «Инженер» по специальности «Технология продуктов общественного питания».

Способности к научно-исследовательской и организационной работе у Махачевой Е.В. проявились в период обучения в университете: в течение пяти лет она была старостой группы, участвовала в студенческом самоуправлении и организации научно-исследовательской работы студентов. Занималась разработкой рецептур блюд функционального значения на основе микронизированных овсяных хлопьев. В лабораториях кафедры ею были освоены физико-химические методы исследования, позволившие сделать ряд экспериментов по изучаемой проблеме и опубликовать две научные статьи. За научно-техническую, инновационную и творческую деятельность награждалась грамотами и являлась стипендиатом Мэрии г. Новосибирска (2005-2006 г.).

В сентябре 2007 года по рекомендации выпускающей кафедры, принята на работу в службу управления производством компании ООО «Фуд-Мастер» на должность инженера-технолога. В декабре 2007 году поступила в аспирантуру Сибирского университета потребительской кооперации на заочную форму обучения по специальности 05.18.15 Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания.

В период обучения в аспирантуре прошла курсы по повышению квалификации «Производство полуфабрикатов и продуктов высокой степени готовности» в Международном технологическом институте мясной промышленности» (г. Москва) и успешно сдала все кандидатские экзамены.

Тема диссертационного исследования Е.В. Махачевой: «Обоснование технологии охлажденных рубленых кулинарных изделий централизованного производства» была выбрана в соответствии с интересами компании ООО «Фуд-Мастер». Следует отметить, что в период работы над диссертацией Е.В. Махачева проявила целеустремленность, трудолюбие, настойчивость, способность планировать, решать поставленные задачи, обобщать

результаты, отстаивать свои убеждения. Неоднократно привлекалась для проведения лекционных и практических занятий.

Результаты диссертационного исследования Е.В. Махачевой имеют выраженную практическую значимость поскольку:

– технология охлажденных кулинарных мясных рубленых изделий была сначала апробирована, а затем стала использоваться в производственных условиях заготовочного предприятия ООО «Фуд-Мастер»;

– диссертанткой разработаны и утверждены технико-технологические карты, техническая документация на кулинарные изделия из мяса ТУ и ТИ 9214-009-47508191-2012;

– диссертанткой предложен план мероприятий для обеспечения безопасности мясных рубленых кулинарных изделий с учетом критических контрольных точек производственного процесса (план *НАССР*) и разработаны схемы, устанавливающие порядок выполнения основных процессов при централизованном производстве и децентрализованном потреблении мясной рубленой кулинарной продукции.

Практические рекомендации по технологическим режимам приготовления, охлаждения и регенерации мясных рубленых изделий используются в деятельности ООО «РесторанСервис Плюс».

Результаты исследований в достаточной степени были представлены и обсуждены на научных форумах разных уровней. По материалам диссертации опубликовано 17 печатных работ, из них 3 статьи в журналах, рекомендуемых ВАК.

За период обучения в аспирантуре, практической работы в службе управления производством компании ООО «Фуд-Мастер» Махачева Екатерина Владимировна сформировалась как самостоятельный, творческий руководитель и ученый, обладающий достаточным уровнем теоретических знаний, практического опыта, творческий потенциал которого продемонстрирован в защищаемой диссертации.

Считаю, что Махачева Екатерина Владимировна заслуживает присвоения ученого звания кандидата технических наук по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания.

Научный руководитель:

профессор кафедры нормальной физиологии Новосибирского государственного медицинского университета,
доктор медицинских наук, профессор П.Е. Влощинский

ОТДЕЛ КАДРОВ
ПОДПИСЬ ЗАВЕРЯЮ
Начальник ОК
«____» _____ 201__ г.
ГБОУ ВПО НГМУ МИНЗДРАВА РОССИИ