

ОТЗЫВ

научного руководителя
на соискателя ученой степени кандидата технических наук
СОСНИНУ Ольгу Борисовну

Соснина Ольга Борисовна в 1986 году окончила Новосибирский институт советской кооперативной торговли по специальности «Технология и организация общественного питания», квалификация «инженер-технолог».

Вся профессиональная деятельность диссертантки связана с предприятиями общественного питания. Работая на производстве на разных должностях, накопила значительный опыт в вопросах организации, технологии, управления качеством выпускаемой продукции питания.

С 2005 года работает в должности заместителя директора по производству ООО «Фуд-Мастер». Необходимость постоянного расширения выпуска продукции питания высокого качества, отвечающего требованиям здорового питания, побудили к занятию научной работой. Несмотря на занятость, в 2009 году поступила в заочную аспирантуру при Сибирском университете потребительской кооперации по специальности 05.18.15 Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания.

Высокая квалификация, исполнительская дисциплина, целеустремленность, трудолюбие, настойчивость, способность не только планировать, но и решать поставленные задачи, обобщать результаты, отстаивать свои убеждения - отличительная черта аспирантки О.Б. Сосниной. Тема диссертационного исследования «Разработка технологии овощных салатов централизованного производства для предприятий питания и розничной сети» была выбрана в соответствии с интересами компании ООО «Фуд-Мастер». Однако эта работа вызвала большой интерес и была поддержана грантом, полученным в конкурсе инновационных проектов аспирантов в Сибирском университете потребительской кооперации.

Выполняя диссертационное исследование, Соснина Ольга Борисовна решила следующие задачи:

- исследовала товароведных характеристик овощного сырья, используемого для централизованного производства охлажденных овощных салатов;
- разработала технологической схемы производства овощных салатов и технической документации на них;
- подобрала и исследовала технологические свойства пленочных упаковочных материалов для хранения салатной овощной продукции;
- изучила сохранность витамина С в охлажденных овощных салатах, хранящихся в вакуумной- и в упаковке с газовой модифицированной средой;

- исследовала содержания нитратов и нитритов в салатной продукции, хранящейся в вакуумной- и в упаковке с газовой модифицированной средой;
- изучила показатели микробиологической безопасности в охлажденных овощных салатах, хранящихся в вакуумной и в упаковке с газовой модифицированной средой;
- изучила сохранность массы овощных салатов, хранящихся в вакуумной- и в упаковке с газовой модифицированной средой;
- разработала и утвердила техническую документации на овощные охлажденные салаты с продленными сроками реализации;
- разработала НАССР - систему управления безопасностью салатов из свежих овощей с использованием выявления и оценки рисков, а также их контроля в критических контрольных точках.

Большой профессиональный опыт О.Б. Сосниной позволил привлекать ее для чтения лекций и проведения практических занятий не только студентам, но и на курсах по повышению квалификации инженеров-технологов.

Результаты исследований представлены и обсуждены на научных форумах разных уровней. По материалам диссертационного исследования опубликовано 14 научных работ, в том числе 3 - в изданиях, рекомендуемых ВАК.

Ольга Борисовна Соснина самостоятельный, творческий руководитель и ученый, обладающий достаточным уровнем теоретических знаний, практического опыта, творческий потенциал которого продемонстрирован в защищаемой диссертации.

Считаю, что Соснина Ольга Борисовна 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

11.12. 2015г

