

Отзыв
на автореферат диссертации Гращенкова Дмитрия Валерьевича
на тему «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
функционального и специализированного назначения и общественного питания (технические науки)

Диссертация выполнена по актуальной научной теме, посвященной разработке блюд и рационов для дошкольных образовательных учреждений на основе автоматизированной системы расчетов. Необходимость разработки новых продуктов питания с повышенной пищевой ценностью и функциональной направленностью определяется политикой здорового питания, проводимой Правительством РФ. Характер питания определяет адаптацию организма к различным воздействиям внешней среды, при этом недостаток или избыток отдельных ингредиентов в пищевом рационе может приводить как к выраженным проявлениям заболеваний, так и к снижению функциональных резервов организма. В то же время многочисленные исследования свидетельствуют о серьезных диетических нарушениях в пищевых рационах, что негативно влияют на развитие организма.

Диссертантом обоснована теоретическая возможность и практическая целесообразность применения «Талкана овсяного» в технологии изготовления изделий из дрожжевого теста и блюд из творога для организации питания детей. Показано, что добавление «Талкана овсяного» оказывает положительное влияние на органолептические и физико-химические показатели качества изделий (блюд) для детского питания, а также установлена зависимость органолептических показателей качества изделий (блюд) детского питания от количества добавляемого «Талкана овсяного». Обоснована эффективность применения мучных изделий и блюд из творога с добавлением «Талкана овсяного» при организации детского питания в дошкольных организациях.

Работа Д.В.Гращенкова имеет не только научную, но и практическую значимость: разработана компьютерная программа для составления технических документов на продукцию общественного питания (технологические и технико-технологические карты) с расчетом регламентированных показателей качества (физико-химические, пищевая ценность), меню суточных рационов с оценкой качества по пищевой ценности, продуктовому набору, стоимости рациона; разработаны рецептуры на изделия (блюда) с добавлением «Талкана овсяного» (на примере мучных изделий из дрожжевого теста и изделий из творога), позволяющие увеличить массовую долю пищевых волокон в изделиях и конечном суточном рационе; подтверждена целесообразность использования компьютерной программы для разработки рационов по организации питания детей в дошкольных образовательных учреждениях на две недели; разработанная компьютерная программа для ЭВМ внедрена в дошкольные организации Екатеринбурга и Свердловской области, ФБУЗ Роспотребнадзора. Новизна технических решений подтверждена программой для ЭВМ № 2002610284 «Система расчетов для общественного питания» с набором модулей разработки технической документации и составления меню суточных рационов с оценкой качества по пищевой ценности и продуктовому набору и № 2014613959 «Программный комплекс для контроля качества сырья и продукции общественного питания». Диссертантом по материалам исследования подготовлен «Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях» (Екатеринбург, 2011). Сборник технических нормативов прошел экспертизу в Роспотребнадзоре, рекомендован Управлением образования Администрации г.Екатеринбурга и внедрен в дошкольные образовательные учреждения Свердловской области. Материалы диссертации используются в образовательном процессе.

Основные положения и результаты работы апробированы в условиях промышленного производства, а также обсуждены широкой научной общественностью на всероссийских и международных конференциях.

У рецензента есть предложения и замечания.

1. Соискателем созданы рецептуры и технологии двух новых продуктов - ватрушки со сметаной и «Талканом овсяным» и запеканки из творога с морковью и «Талканом овсяным». При достаточном изобретательском уровне на эти технические решения следовало бы получить патенты. Согласно рис. 1 (стр. 7 автореферата) диссертантом разработаны информационные базы данных, на которые также можно было бы получить свидетельства об официальной государственной регистрации, тем более что «к публикациям, в которых излагаются основные научные результаты диссертации на соискание ученой степени, приравниваются ... свидетельства на ... базу данных...», зарегистрированные в установленном порядке».

В целом работа производит положительное впечатление, результаты работы могут быть рекомендованы к внедрению.

В связи со всем вышесказанным считаю, что работа «Разработка блюд и рационов для дошкольных образовательных учреждений на основе автоматизированной системы расчетов» выполнена на высоком научном уровне, соответствует требованиям, предъявляемым к кандидатским диссертациям, а ее автор – Гращенков Дмитрий Валерьевич **заслуживает** присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания (технические науки)

Мусина Ольга Николаевна
кандидат технических наук, доцент по специальности,
заведующая сектором научно-технического анализа
ФГБНУ Сибирский научно-исследовательский институт сыроделия
656016, Барнаул, ул. Советской Армии, 66, тел. 8-3852-564526
musinaolga@gmail.com
диссертация защищена по специальности 05.18.04
Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств.

Подпись Мусиной Ольги Николаевны заверяю

Специальное заключение
07.05.2015



anf

07.05.2015

С. Гаврилов