

Отзыв на автореферат диссертационной работы
Гращенко Дмитрия Валерьевича
на тему «Разработка блюд и рационов для дошкольных образовательных учреждений на основе автоматизированной системы расчетов», представленную 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»

Здоровье и благополучие детей – одни из приоритетных задач государства и общества в целом. В связи с этим ведущим направлением пищевых технологий является изучение причинно-следственных связей между питанием и здоровьем детей, обоснование и реализация практических мероприятий по рационализации питания детей в России. Питание детей является необходимым условием формирования и сохранения их физического и психического здоровья.

Согласно проведенному анализу автором выявлено недостаточное количество пищевых волокон в рационе питания детей, восполнение которых предлагается выполнить за счет введения «Талкана овсяного» в рацион. Обоснована теоретическая возможность и практическая целесообразность применения «Талкана овсяного» в технологии изготовления изделий из дрожжевого теста и блюд из творога для организации питания детей. Практическое значение имеет использование разработанной автором программы для составления технической документации. Представлена модель разработанной программы для ЭВМ (модуль разработки технической документации).

Для разработанной продукции представлены изученные органолептические, физико-химические показатели качества и безопасности.

Необходимо отметить, что авторские исследования имеют несомненное практическое значение. В результате исследований разработана и утверждена техническая документация. Данные проведенных исследований используются в учебном процессе кафедры технологии питания УрГЭУ, что также свидетельствует о практической значимости работы.

В качестве замечаний хотелось бы отметить:

1. Следовало уделить внимание обоснованию необходимости самостоятельно разработки программы для ЭВМ, дать анализ имеющихся решений в этой области;
2. Не нашло отражение – почему в качестве функционального ингредиента рассматриваются талкан овсяный и толокно овсяное?

Отмеченные замечания по автореферату не снижают научной и практической значимости выполненной диссертационной работы.

Считаю, что диссертационная работа соответствует требованиям, предъявляемым к кандидатским диссертациям, а ее автор – Гращенко Дмитрий Валерьевич заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 «Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания».

Щеглова Ирина Владимировна
кандидат технических наук (05.18.15), доцент
кафедры «Общая химия и экспертиза товаров»
Бийского технологического института (филиал)
ФГБОУ ВПО «Алтайский государственный
технический университет им. И.И. Ползунова»
Россия, 659305, Алтайский край, г. Бийск,
ул.Трофимова, 27, тел.: (3854) 43-53-18

Подпись И.В. Щегловой удостоверяю:
Ученый секретарь Бийского технологического
института (филиал) ФГБОУ ВПО «Алтайский
государственный технический университет им.
И.И. Ползунова», к.т.н., доцент



15 мая 2015 г.

Е.В. Сыпин

