

ОТЗЫВ
научного руководителя
на диссертационную работу соискателя
Скворцовой Ольги Борисовны

на тему: «Разработка научно-обоснованных рецептур и технологий хлебобулочных изделий и кексов для рационального питания», представленную на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.01 «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства».

Скворцова Ольга Борисовна в 2018 году окончила с отличием бакалавриат по направлению подготовки «Продукты питания из растительного сырья» ФГБОУ ВО «ВГУИТ». В 2020 г завершила обучение в магистратуре по направлению подготовки «Продукты питания из растительного сырья» с отличием в ФГБОУ ВО «ВГУИТ».

В сентябре 2020 года была прикреплена в качестве экстерна ФГБОУ ВО «Воронежский государственный университет инженерных технологий» на кафедру «Технология хлебопекарного, кондитерского, макаронного и зерноперерабатывающего производств» по специальности 05.18.01 – «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства».

В период подготовки диссертации Скворцова О. Б. зарекомендовала себя ответственным и инициативным исследователем, способным добросовестно подходить к выполнению научных теоретических и экспериментальных задач. В общении с сотрудниками тактична, корректна, коммуникабельна и отзывчива.

Основные результаты работы соискателя достаточно полно отражены в 1 монографии и 37 научных публикациях, в том числе 1 статья в базе Scopus, 1 статья в базе Agris, 6 статей в ведущих рецензируемых научных изданиях, рекомендованных ВАК, 29 статей в журналах и по материалам докладов на всероссийских и международных конференциях, 5 патентов РФ. Соискателем разработана техническая документация на новые виды сырья, хлебобулочные и мучные кондитерские изделия, проведена апробация рецептур и технологий новых изделий в опытно-производственных условиях.

Диссертационная работа Ольги Борисовны содержит много интересных и обоснованных решений в области производства конкурентоспособных продуктов питания функционального назначения. Стиль и метод изложения материала Скворцовой О. Б. в научных публикациях и в самой работе отличаются структурной и логической связанностью.

Учитывая большую научную ценность и практическую значимость результатов диссертационного исследования, считаю, что Скворцова Ольга Борисовна достойна присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.01 – «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства».

Доктор технических наук по специальности 05.18.01 – Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства, профессор кафедры технологии хлебопекарного, кондитерского, макаронного и зерноперерабатывающего производств ФГБОУ ВО «Воронежский государственный университет инженерных технологий», профессор

Пonomарева Е.И.

Воронеж, пр. Революции, 19 ФГБОУ ВО «ВГУИТ»
тел. (4732)55-38-82
e-mail: Elena6815@yandex.ru

