

ОТЗЫВ

научного консультанта на диссертационную работу соискателя Магомедова Магомеда Гасановича на тему «Научно-практическое обеспечение производства пищевых концентратов из фруктово-овощного сырья и пищевых продуктов функционального назначения на их основе», представленную на соискание ученой степени доктора технических наук по специальности 05.18.01 – Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства

Магомедов Магомед Гасанович окончил Воронежскую государственную технологическую академию в 2002 г. по специальности «Технология сахаристых веществ».

В 2006 г. защитил диссертацию на соискание ученой степени кандидата технических наук на тему «Разработка способа получения порошкообразного свекловичного полуфабриката и кондитерских изделий на его основе». Научный руководитель – д.т.н., проф. Петров С.М.

С сентября 2005 г. и по настоящее время работает на кафедре технологии хлебопекарного, кондитерского, макаронного и зерноперерабатывающего производств Воронежского государственного университета инженерных технологий (ВГУИТ), с 2012 г. – доцентом.

Магомедов Магомед Гасанович ведет научную работу по тематическому плану ВГУИТ. В своей диссертационной работе Магомедов М.Г. основывался на системном подходе, использовал современные информационные технологии, решил ряд актуальных и важных задач для пищевой промышленности, в частности кондитерской, хлебопекарной и молочной отраслей. При его непосредственном участии результаты диссертационной работы апробированы на ОАО ГУП ВО «Садовое» (Воронежская область, Лискинский р-н, с. Сторожевое), ООО «ПК МИВОК» (г. Воронеж), ОАО «Сагуновский мясокомбинат» (Воронежская область, п. Красный Восход), ОАО «Воронежская кондитерская фабрика» (г. Воронеж) и внедрены на ООО «Панинский пищекомбинат 2004» Воронежская обл., п. Панино).

Диссертационная работа Магомеда Гасановича содержит много интересных и инновационных решений. Стиль и метод изложения материала в научных публикациях и в самой работе отличаются структурной и логической связанностью.

Материалы диссертационной работы используются в учебном процессе, включены в лекционные курсы и практику научных исследований при реализации дисциплин «Инновации в сфере технологий продуктов

питания из растительного сырья», «Технология получения продуктов питания с различными сроками хранения» для подготовки магистров по направлению подготовки 19.04.02 – «Продукты питания из растительного сырья».

Все основные результаты работы Магомедова М.Г. достаточно полно отражены в 87 научных публикациях, из них 4 монографии, 29 статьи в научных журналах, рекомендованных ВАК, и апробированы на 37 международных, российских конференциях и форумах, 20 выставках. Результаты работы отмечены грамотами и дипломами. Получено 17 патентов Российской Федерации.

В ходе работы над диссертацией Магомедов Магомед Гасанович проявил себя сформировавшимся специалистом в области теории и методики профессионального образования. Он выполнил завершённое исследование, обладающее научной ценностью, теоретической и практической значимостью, из заслуживает присуждения ученой степени доктора технических наук по специальности 05.18.01 – Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства.

Научный консультант,
профессор кафедры технологии хлебопекарного,
кондитерского, макаронного
и зерноперерабатывающих производств
Воронежского государственного университета
инженерных технологий, д.т.н.
Научная специальность 05.18.01 - Технология
обработки, хранения и переработки злаковых,
бобовых культур, крупяных продуктов,
плодоовощной продукции
и виноградарства, доцент

 Пономарева Е. И.

394036, г. Воронеж, пр-т Революции, 19
e-mail: elena6815@yandex.ru
тел.: 8(473)255-38-51

Начальник управления кадров
"14" 04 2018
