

ОТЗЫВ

научного руководителя на диссертационную работу соискателя Барсуковой Ирины Георгиевны на тему: «Разработка технологии пастильных кондитерских изделий повышенной пищевой ценности и срока годности в низком ценовом сегменте», 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

Барсукова Ирина Георгиевна в 1995 году окончила Волгоградский Государственный технический университет по специальности «Технология переработки пластических масс и эластомеров», в 2001 году – Московскую Государственную технологическую академию по специальности «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий». С 1998 г. работала на ЗАОр «НП Конфил» на различных должностях, с 2014 г. и по настоящее время работает начальником мармеладного цеха.

Над данной темой работает с 2010 года. При проведении исследований проявила целеустремленность и увлеченность. Барсуковой И.Г. в ходе подготовки диссертационной работы была проделана большая комплексная работа, изучен значительный объем литературного материала, выполнены лабораторные исследования, проведена промышленная апробация полученных результатов на ЗАОр НП «Конфил», г. Волгоград. Результаты работы опубликованы и обсуждены на международных, всероссийских конференциях.

Ирина Георгиевна инициативна, исполнительна, трудолюбива, аккуратна. Это – вдумчивый, серьезный работник, способный творчески решать поставленные задачи.

В своей диссертационной работе Барсукова Ирина Георгиевна основывалась на системном подходе, использовала современные информационные технологии, решила ряд актуальных и важных задач для пищевой промышленности, в частности кондитерской. Диссертационная работа И.Г. Барсуковой содержит интересные, инновационные решения. Стиль и метод изложения в научных публикациях и самой работе отличаются структурной и логической связанностью.

Материалы диссертационной работы используются в образовательном процессе кафедры технологии хлебопекарного, кондитерского, макаронного и зерноперерабатывающего производств ФГБОУ ВО «ВГУИТ» для обучающихся по направлению 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», при освоении дисциплин: технология хлебопекарного, кондитерского, макаронного и зерноперерабатывающих производств;

технологии продуктов питания из растительного сырья; УИРС и обучающихся по направлению 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья», при освоении дисциплин: технология получения продуктов питания с различными сроками хранения; инновации в сфере технологий продуктов питания из растительного сырья; современные методы исследования свойств сырья и продуктов хлебопекарной и кондитерской промышленности.

Все основные результаты работы Барсуковой И.Г. достаточно полно отражены в 33 научных публикациях, из которых 1 монография, 7 статей, рекомендованных ВАК Минобрнауки РФ, апробированы на 14 международных и всероссийских конференциях, 6 выставках. Результаты работы отмечены дипломами. Получено 2 патента Российской Федерации.

Барсукова Ирина Георгиевна выполнила завершённое исследование, обладающее научной ценностью, теоретической и практической значимостью и заслуживает 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.

Научный руководитель, д.т.н.
профессор, заведующий кафедрой технологии
хлебопекарного, кондитерского,
макаронного и зерноперерабатывающего
производства ФГБОУ ВО
«Воронежский государственный
университет инженерных технологий»



Магомедов Г.О.

394036, г. Воронеж, пр. Революции, 19
e-mail: thmkp2010@rambler.ru
тел.: 8(473)255-38-51



26.06.2017 ЗАВЕРЯЮ

Начальник управления кадров

Г.О. Магомедов