

ОТЗЫВ

научного руководителя на диссертационную работу
Афенченко Д.С. «Исследование тепло-гидродинамических процессов при
обработке пищевых продуктов высоким давлением», представленной на
соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности
05.18.12 - Процессы и аппараты пищевых производств

Афенченко Дмитрий Сергеевич в 1998 году поступил на первый курс Донецкого государственного университета экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского и в 2003 году получил диплом специалиста с отличием по специальности «Оборудование перерабатывающих и пищевых производств».

С сентября 2003 года работает ассистентом, а позднее и до настоящего времени – старшим преподавателем кафедры общеинженерных дисциплин.

Еще будучи студентом, Афенченко Д.С. проявлял склонность к исследовательской работе, находился в рядах студенческого научного общества. За годы работы над диссертацией он занимался теоретическими и экспериментальными исследованиями по тематике диссертационной работы, которые легли в основу текста диссертации. В рамках преподавательской деятельности проводит занятия по курсам «Теория механизмов и машин», «Проектирование деталей машин методами компьютерного моделирования», руководит курсовыми проектами. Принимает участие в разработке методических указаний для студентов, учебных и научных стендов.

Афенченко Д.С. принимал участие в научно-исследовательских работах Д-2010-18 "Инновационные методы обработки продуктов питания и разработка технологического оборудования", Д-2014-9 «Теоретическое обоснование инновационных методов обработки продуктов питания, сырья и создание технологического оборудования», Д-2018-21 «Разработка инновационной стратегии и моделей массообменных процессов повышенной эффективности для получения экстрактов из растительного сырья», а также хоздоговорной тематики (Тема Г419/2008 - Рекомендации по компьютерному моделированию в процессе обработки продуктов питания высоким давлением).

О степени его научной зрелости свидетельствуют 16 научных работ, в том числе он является соавтором 6 патентов на полезную модель и 2 монографий. Результаты его диссертационной работы могут быть использованы в научно-исследовательских и проектно-конструкторских учреждениях пищевого машиностроения, а также в учреждениях высшего профессионального образования, которые занимаются подготовкой специалистов в области разработки и эксплуатации оборудования пищевых производств. Также результаты исследований нашли применение на предприятиях пищевой промышленности.

Считаю, что данная диссертационная работа актуальна, соответствует научной специальности 05.18.12 - Процессы и аппараты пищевых производств, имеет научную новизну и практическую значимость, соответствует требованиям ВАК ДНР, предъявляемым к кандидатским диссертациям, в достаточной степени опубликована и апробирована, поэтому может быть рекомендована к защите в диссертационном совете.

Научный руководитель
к.т.н., доцент



Севаторов Николай Николаевич

