

ОТЗЫВ

научного руководителя на диссертационную работу
Малича А.А. «Процесс производства колбасных изделий из гидробионтов с
использованием высокого давления», представленной на соискание
ученой степени кандидата технических наук по специальности
05.18.12 «Процессы и аппараты пищевых производств»

Малич Александр Анатольевич окончил факультет пищевых технологий Луганского национального аграрного университета (теперь ГОУ ВО ЛНР Луганский государственный аграрный университет) в 2005 г. и получил диплом специалиста по специальности «Технология хранения, консервирования и переработки мяса», получил квалификацию инженер-технолог. С 2009 по 2013 г. прошел обучение в аспирантуре по специальности 05.20.01 «Технологии и средства механизации сельского хозяйства». В 2015 г. получил диплом магистра по специальности «Стандартизация и метрология», получил квалификацию магистр по управлению качеством. Также в 2015 г. окончил ГОУ ВО ПО ЛНР Луганский государственный университет им. Тараса Шевченко и получил диплом магистра по специальности «Управление учебными заведениями», получил квалификацию руководитель предприятия, учреждения и организации.

Еще будучи студентом, Малич А.А. проявлял склонность к исследовательской работе, находился в рядах студенческого научного общества. За годы учебы в аспирантуре он занимался теоретическими и экспериментальными исследованиями по тематике диссертационной работы, которые легли в основу текста диссертации. Также занимался преподавательской деятельностью, при которой проводил занятия по курсу «Технологическое оборудование мясной отрасли», «Информационные технологии отрасли», «Оптимизация технологических процессов», «Технология хранения и консервирования мясных продуктов». Принимал участие в разработке методических указаний для студентов, учебных и научных стендов.

Малич А.А. принимал участие в научно-исследовательских работах кафедры технологии мяса и мясопродуктов по следующим тематикам: «Исследование возможности и целесообразности использования ферментных препаратов, пищевых волокон, биологически активного сырья и высокобелковых растительных добавок в рецептурах новых функциональных мясопродуктов», «Усовершенствование технологии производства пищевых продуктов».

О степени его научной зрелости свидетельствуют 17 научных работ, в том числе он является соавтором патента Украины.

Внедрение результатов его диссертационной работы позволяет повысить эффективность использования малоценного рыбного сырья при производстве пищевых продуктов из гидробионтов, внедрение которых может внести значительный вклад в расширение ассортимента товарной продукции, отвечающей современным требованиям рационального питания.

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 и рассмотрению в диссертационном совете.

Научный руководитель
д.т.н., профессор

