

РЕЦЕНЗИЯ
на выпускную квалификационную работу (ВКР)

Обучающийся	Перепечина Алина Илдусовна
Направление подготовки	19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технологии и проектирование предприятий общественного питания
Факультет	Ветеринарной медицины пищевых и биотехнологий
Кафедра	Технологии продуктов питания
Тема ВКР:	Совершенствование технологии и потребительских свойств крема ванильного с применением пищевой добавки из семян амаранта

Оценка выпускной квалификационной работы

Производство функциональных продуктов питания в настоящее время приобретает особую актуальность у населения в условиях недостаточного употребления белков, являющихся источником незаменимых аминокислот, жиров, являющихся источником полиненасыщенных жирных кислот, пищевых волокон, витаминов, минеральных веществ и других эссенциальных компонентов пищи.

Вопрос расширения ассортиментной политики молочных десертов с пищевыми растительными добавками (крема ванильного с пищевой добавкой из семян амаранта) Перепечина А.И. изучила достаточно подробно, с приведением убедительной аргументации в определении цели и задач исследования. Использование в новой рецептуре физиологически функционального ингредиента такого, как семена амаранта способствует расширению ассортимента продуктов нового поколения, в том числе диетического профилактического питания.

В ходе сбора данных для написания выпускной квалификационной работы Перепечиной А.И. были проанализированы отвечающие цели и задачам материалы исследований из российских и зарубежных источников, проведен теоретический анализ и обобщение научной литературы, периодических изданий по теме исследования.

В главах с собственными исследованиями обучающаяся использовала методы эмпирического и экспериментально-теоретического уровня.

Сбор и анализ научно-технической информации по теме работы и проведение собственных экспериментальных исследований выполнены грамотно и структурировано.

Выпускная квалификационная работа Перепечиной Алины Илдусовны выполнена в соответствии с требованиями к оформлению подобного вида научных работ. Материал изложен последовательно, ясно, четко и обосновано.

Выводы соответствуют цели и поставленным задачам и доказывают теоретическую

и практическую значимость выполненного исследования.

Отмеченные достоинства: Работа выполнена грамотно, структурировано, выводы соответствуют цели и поставленным задачам, использованы современные методы исследования, работа апробирована на конференциях и конкурсах различного уровня.

Отмеченные недостатки: Работа выполнена на достаточно высоком уровне, серьезных замечаний по работе нет.

Заключение: В целом, выпускная квалификационная работа А.И. Перепечинной отвечает требованиям, предъявляемым к выпускным квалификационным работам, и может быть рекомендована для защиты на заседании государственной экзаменационной комиссии.

Общая оценка ВКР: Перепечина А.И. представила в выпускной квалификационной работе актуальный материал, убедительно доказывающий необходимость проведенных исследований. результаты научной работы имеют практическое значение, являются ценными для индустрии питания и пищевой промышленности и заслуживает положительной оценки.

Рецензент:

Дронова Екатерина Владимировна

директор по развитию ООО «Комбинат детского питания»





« 28 » июня 2021