

ОТЗЫВ

научного руководителя, кандидата технических наук, доцента С.В. Патиевой о Лисовицкой Екатерине Петровне, представившую в диссертационный совет Д 307.004.03 диссертационной работу на тему: «Разработка технологии специализированной пищевой продукции на основе свинины, обогащенной микроэлементами» на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности: 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств.

Лисовицкая Екатерина Петровна в 2004 году успешно окончила Донской государственной аграрный университет, получила квалификацию инженер по специальности «Технология мяса и мясных продуктов».

В 2007 году совмещая работу на мясокомбинате ООО «Виталина», в качестве лаборанта-микробиолога, потом помощника мастера колбасного цеха, далее менеджера по маркетингу и сбыту продукции с учебой в Донском государственном аграрном университете и по окончании получила квалификацию товаровед-эксперт по специальности «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров (в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров)».

В 2012 году поступила в заочную аспирантуру на кафедру технологии хранения и переработки животноводческой продукции ФГБОУ ВО «Кубанский государственный аграрный университет имени И.Т. Трубилина», и где работает в настоящее время.

В 2013 поступила и в 2015 году окончила магистратуру при Кубанском ГАУ по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья».

В процессе обучения в аспирантуре Лисовицкая Е.П. продемонстрировала способность самостоятельно выполнять теоретические и экспериментальные исследования в области разработки технологии и составления рецептурной композиции мясных и мясорастительных консервов.

Екатерину Петровну отличают деловитость, ответственность, внимательное отношение к коллегам, студентам, добросовестность, способность творчески подойти к решению поставленных задач.

По результатам научной работы Е.П. Лисовицкой самостоятельно и в соавторстве опубликовано 19 научных статей в различных сборниках и научных журналах, в том числе 6 – в журналах ВАК, получено 5 патентов РФ и подана одна заявка на изобретение. По результатам научной работы разработана и утверждена техническая документация на продукт консервы мясные «Мясной крем обогащенный» и технологическая инструкция. Проведена промышленная апробация партии разработанной специализированной продукции. Результаты работы отмечены грамотами и дипломами.

Диссертационная работа Екатерины Петровны представляет собой законченное научное исследование, по новизне, теоретической и практической значимости, объему выполненных исследований, достоверности полученных результатов соответствует требованиям ВАК к кандидатским диссертациям, а ее автор заслуживает присвоения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств.

Научный руководитель, кандидат
технических наук, доцент кафедры
технологии хранения и переработки
животноводческой продукции
ФГБОУ ВО «Кубанский ГАУ
имени И.Т. Трубилина»
350044, г. Краснодар, ул. Калинина, 13
моб. 8-988-247-10-01
e-mail: patievasv@mail.ru

Патиева
Светлана Владимировна

Личную подпись тов.

Начальник отдела к

