

### Сведения об официальном оппоненте

по диссертации Кузнецовой Оксаны Александровны «Теоретические и практические аспекты анализа и прогнозирования рисков в технологии мяса и мясной продукции», представленной на соискание ученой степени доктора технических наук по специальности 05.18.04 – технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств и 05.02.23 - стандартизация и управление качеством продукции

Фамилия, имя, отчество	Красуля Ольга Николаевна
Гражданство	Гражданин Российской Федерации
Ученая степень (с указанием шифра и наименования специальности научных работников, по которой защищена диссертация)	Доктор технических наук (05.18.04 - технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств и 05.18.13- Математическое моделирование, вычислительная техника и комплексы программ (научные исследования).
Ученое звание (по кафедре, по специальности)	Профессор по кафедре
Телефон	8-495-6701086 служ.
Адрес электронной почты	okrasulya@mail.ru
Почтовый адрес	109004, Москва, Земляной вал, 73.
	Основное место работы
Полное наименование организации в соответствии с уставом	работы: ФГБОУ ВО «Московский государственный университет технологий и управления имени К.Г. Разумовского (ПКУ)»
Должность	профессор кафедры «Технологии продуктов питания и экспертизы товаров»
	Публикации
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ИССЛЕДОВАНИЕ ИЗМЕНЕНИЙ МЯСНОГО СЫРЬЯ В ПОСОЛЕ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ АКУСТИЧЕСКИ АКТИВИРОВАННОГО РАССОЛА / Красуля О.Н., Богуш В.И., Мухаметдинова А.К., Козырева С.М., Кузнецова Т.Г., Сергеев А.И., Потороко И.Ю. // Вестник Южно-Уральского государственного университета. Серия: Пищевые и биотехнологии. 2016. Т. 4. № 2. С. 61-70.</li> <li>2. НОВЫЙ ВЗГЛЯД НА КОМПЛЕКСНЫЕ ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ С ПОЗИЦИИ ТЕОРИИ СИСТЕМ / Красуля О.Н., Тарасова Л.П., Смирнова Л.Н. // В сборнике: ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ И НАУЧНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РАЗВИТИЯ ОТЕЧЕСТВЕННОЙ ИНДУСТРИИ КОНКУРЕНТОСПОСОБНЫХ ПИЩЕВЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ Материалы Международной научно-практической конференции. 2015. С. 104-106.</li> <li>3. ФОРМИРОВАНИЕ КАЧЕСТВА МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ С ПОЗИЦИИ ТЕОРИЙ СИСТЕМ / Красуля О.Н., Ботвинникова В.В., Попова Н.В. // Вестник Южно-Уральского государственного университета. Серия: Экономика и менеджмент. 2015. Т. 9. № 1. С. 191-198.</li> <li>4. ОПТИМИЗАЦИЯ УПРАВЛЯЮЩИХ ВОЗДЕЙСТВИЙ В РЕЦЕПТУРАХ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ ПРИ НАЛИЧИИ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ДЕФЕКТОВ / Токарев А.В., Красуля О.Н. // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. 2015. № 4 (66). С. 66-71.</li> <li>5. STUDY OF FACTORS DETERMINING QUALITY OF BROILER CHICKEN MEAT PROCESSING</li> </ol>	

- PRODUCTS PRODUCED IN THE URAL REGION AND EVALUATION OF THEIR VARIABILITY / Potoroko I.Yu., Tsirulnichenko L.A., Krasulya O.N. // Economics & Management Research Journal of Eurasia. 2015. № 1 (5). С. 53-59.
6. НОВЫЙ ВЗГЛЯД НА КОМПЛЕКСНЫЕ ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ С ПОЗИЦИИ ТЕОРИИ СИСТЕМ / Красуля О.Н., Николаева С.В., Краснов А.Е., Шумский Ю.А. // Мясная индустрия. 2014. № 10. С. 46-48.
  7. INNOVATIVE SOLUTIONS IN MANAGEMENT OF PROCESS AND ACCOUNTING TASKS AT MEAT INDUSTRY ENTERPRISES AS A PRODUCT QUALITY FACTOR / Potoroko I.I., Krasulia O.N., Tokarev A.V. // Economics & Management Research Journal of Eurasia. 2014. № 1 (3). С. 58-65.
  8. FOOD PRODUCTIONS QUALITY MANAGEMENT SYSTEMS AS A TOOL FOR SOLUTION OF STRATEGIC PROBLEMS / Potoroko I.I., Krasulia O.N. // Economics & Management Research Journal of Eurasia. 2013. № 1 (1). С. 75-84.
  9. МЯСО С ПОРОКАМИ: УПРАВЛЕНИЕ РИСКАМИ / Фадеева Н.В., Шумский Ю.А., Красуля О.Н. // Мясные технологии. 2011. № 6 (102). С. 9-11.
  10. УПРАВЛЯЕМАЯ ГИДРАТАЦИЯ БЕЛКА - НОВАЯ КОНЦЕПЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА БЕЗОПАСНЫХ МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ / Шестаков С.Д., Красуля О.Н. // Мясная индустрия. 2007. № 2. С. 20-22.
  11. ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ В УСЛОВИЯХ НЕОПРЕДЕЛЕННОСТИ (СИСТЕМНЫЙ АНАЛИЗ, УПРАВЛЕНИЕ И ПРОГНОЗИРОВАНИЕ С ЭЛЕМЕНТАМИ КОМПЬЮТЕРНОГО МОДЕЛИРОВАНИЯ) / Краснов А.Е., Красуля О.Н., Большаков О.В., Шленская Т.В. // Москва, 2001.