

**В диссертационный совет
Д 212.122.07
на базе ФГБОУ ВО
«Московский государственный
университет технологий и управления им.
К.Г. Разумовского (Первый казачий
университет)»**

ОТЗЫВ НАУЧНОГО РУКОВОДИТЕЛЯ

**д.т.н., профессора Панасюка А.Л. на диссертационную работу
Макарова Сергея Сергеевича на тему: «Разработка способов
повышения потребительских свойств вин из черной смородины и
малины» представленную на соискание учёной степени кандидата
технических наук по специальности 05.18.15 - Технология и
товароведение пищевых продуктов функционального и
специализированного назначения и общественного питания**

Макаров Сергей Сергеевич, 1993 г.р., гражданин Российской Федерации. В 2015 г. закончил ФГБОУ ВО «Московский государственный университет технологий и управления (Первый казачий университет)» (г. Москва) по специальности 260204 «Технология бродильных производств и виноделия» (квалификация - инженер). Одновременно заочно получил квалификацию бакалавра по специальности 40.03.01 «Юриспруденция» названного учреждения.

В 2015 году поступил в очную аспирантуру ФГБОУ ВО «Московский государственный университет технологий и управления им. К.Г. Разумовского (ПКУ)» (г. Москва) для написания диссертационной работы на кафедре «Технологии бродильных производств и виноделия», которую успешно закончил в 2019 году, защитив выпускную квалификационную работу с присвоением квалификации «преподаватель-исследователь» и подготовив диссертацию на соискание ученой степени кандидат технических наук к защите.

Представленная к защите диссертация выполнена Макаровым С.С. самостоятельно, включая постановку целей и задач, выбор объектов и методов диссертационного исследования, проведение экспериментов, математическую обработку, анализ и осмысление полученных результатов, формулирование выводов и предложений, апробацию на конференциях и освещение в научных изданиях, системе Scopus и рекомендованных ВАК. При этом аспирант проявил творческий подход при разработке проблемы диссертации, целеустремленность и трудолюбие в достижении поставленных задач, инициативу при планировании экспериментальных исследований, вдумчивость и объективность при анализе полученных результатов.

Макарову С.С. удалось обеспечить не только высокую научную новизну и практическую значимость работы, но и внедрение результатов проведенных теоретических и экспериментальных исследований.

При обучении в очной аспирантуре аккуратно посещал все занятия, предусмотренные учебным графиком, успешно сдавал зачеты и экзамены, активно участвовал в проводимых в Университете конференциях, в том числе международных с устными докладами. В процессе прохождения аспирантской педагогической практики проводил лабораторные занятия по ряду дисциплин кафедры «Технологии бродильных производств и виноделия».

Макарова С.С. отличают коммуникабельность и толерантность, чуткость и отзывчивость при общении с коллегами и студентами. В коллективе пользуется уважением и авторитетом.

В связи с вышеизложенным считаю, что Макарова С.С. можно характеризовать как сложившегося ученого, ее диссертационная работа является завершенным научным исследованием, соответствует п. 9 «Положения о присуждении учёных степеней» (утв. Постановлением Правительства РФ от 24 сентября 2013 № 842), а соискатель заслуживает присуждения учёной степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 - Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания.



/Панасюк Александр Львович/

Научный руководитель:

Панасюк Александр Львович, доктор технических наук, профессор, Всероссийский научно-исследовательский институт пивоваренной, безалкогольной и винодельческой промышленности - филиал Федерального государственного бюджетного научного учреждения «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, заместитель директора по научной работе.

109021, Москва, ул. Россолимо, д. 7,
тел. +7(499)246 76 38
e-mail: alpanasyuk@mail.ru

Подпись Панасюка А.Л. удостоверяю



Подпись

ЗАВЕРЯЮ

ЗАВЕДУЩИЙ ОТДЕЛОМ КАДРОВ

Алексеева И.И.

02.07.2021

