

Отзыв о научных работах

В условиях рыночных отношений на предприятиях актуальность управления качеством определяется его направленностью на обеспечение такого уровня качества продукции и услуг, который может полностью удовлетворить все запросы потребителей. Высокое качество продукции и услуг является самой весомой составляющей, определяющей ее конкурентоспособность. Без обеспечения стабильного качества, соответствующего требованиям потребителей, невозможно рационально интегрировать национальную экономику в мировое хозяйство и занять в нем достойное место. Процессы интеграции в современных условиях развития мирового сообщества объективно необратимы, поэтому современная концепция управления качеством при достижении всех целей и задач функционирования предприятий предполагает ее обязательный приоритет среди других направлений управления. Во всех работах подняты вопросы безопасности пищевых продуктов, его прослеживаемость и контроль качества.

Работы представляют собой самостоятельные исследования, состоят из введения, глав, заключения, списка источников и приложений. Объектами научных исследований являются продукты питания. Во всех работах поднята проблема повышения качества продукции для предприятия, особенно на современном этапе, когда в повышении производства все большее значение играет фактор «качество продукции», обеспечивающий ее конкурентоспособность:

- изучены микробная загрязненность и определены приоритетные бактериальные контаминанты в пищевых продуктах различных групп;
- изучены таксономические характеристики, патогенный потенциал, распространенность, количественное содержание наиболее значимых загрязнителей пищи колиформных бактерий и энтерококков и охарактеризованы влияние на них условий хранения пищевых продуктов от других технологических факторов;
- рассмотрены также микробиологические риски при производстве пищевых продуктов, наиболее значимые из которых связаны с качеством. Показано, что применение системы ХАССП на протяжении всей цепочки производства продуктов позволит свести проявление микробиологических рисков к минимальному уровню;
- проведена квалитетрическая оценка пищевого продукта;
- проведены апробации в производственных условиях.

Научная новизна во всех работах присутствует. Предложена методика повышения степени соответствия количественных и качественных параметров показателей безопасности с заданным требованиям.

Научные работы выполнены в соответствии с требованиями к оформлению подобного вида научных работ. Стиль описания носит научный

характер. В работах отсутствуют случаи присвоения автором чужих научных мыслей.

Отличительной чертой работ является ее плотное информационное наполнение, несмотря на достаточно слабую проработку тематики в известной научной литературе.

Предложения по использованию результатов исследования.

Сами работы содержат в себе результаты практического исследования (анализ корпоративных актов его места работы) и имеет перспективу дальнейшего практического применения.

По поводу недостатков можете написать следующее:

Существенных недостатков в работе не выявлено. Выявлены несущественные недостатки в работах: недостаточно иллюстративных материалов, графиков, стиль изложения не везде выдержан и т.п. Однако найденные недостатки не влияют на качество исследования по данной проблеме.

Рецензент: Уажанова Р.У., доктор технических наук, заведующая кафедрой «Безопасность и качество пищевых продуктов» Алматинского технологического университета.

