

Председателю Диссертационного совета Д 212.148.11 на базе федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Московский государственный университет пищевых производств» доктору технических наук Карпенко Д. В. от заведующего кафедрой технологии хлебопекарного, кондитерского, макаронного и зерноперерабатывающего производств Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Воронежский государственный университет инженерных технологий», доктора технических наук, профессора Магомедова Г. О.

Я, Магомедов Газибег Омарович, даю согласие выступить в качестве официального оппонента по диссертационной работе Фроловой Александры Евгеньевны на тему: «Разработка и товароведная оценка обогащенной кондитерской пасты», представленной в Диссертационный совет Д 212.148.11 на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 «Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания» (технические науки).

Согласен на размещение моих персональных данных в сети «Интернет».

Анкета официального оппонента

Фамилия Имя Отчество	Магомедов Газибег Омарович
Ученая степень, № диплома	Доктор технических наук, ДК № 007728 от 04 апреля 1997г
Шифр и название научной специальности, по которой защищена диссертация	05.18.01 - Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства; 05.18.12 – Процессы и аппараты пищевых производств
Ученое звание, № аттестата	Профессор, Удостоверение № 003864 от 28.03.2001г.
Полное наименование организации, являющейся основным местом работы	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Воронежский государственный университет инженерных технологий»

Занимаемая должность с указанием структурного подразделения	заведующий кафедрой технологии хлебопекарного, кондитерского, макаронного и зерноперерабатывающего производств
Адрес организации основного места работы	394036, г. Воронеж, пр. Революции, 19
Телефон, адрес электронной почты организации основного места работы	8 (473) 255-38-51, e-mail: gazibeck.magomedov@yandex.ru

Список публикаций по профилю рассматриваемой работы

1. Bobozhonova G. A., Tkeshelashvili M. E., Magomedov G. O. Influence of high-protein flour from sunflower shrot on the change in the properties of chocolate masses // IOP Conference Series: Earth and Environmental Science. – IOP Publishing, 2021. – Т. 640. – №. 2. – С. 022023;
2. Magomedov G. O. et al. Edible cream-like mass: better quality, higher productivity //IOP Conference Series: Earth and Environmental Science. – IOP Publishing, 2021. – Т. 640. – №. 5. – С. 052023;
3. Tkeshelashvili M. E. et al. Quality improvement and shelf life of sweets of the Assorty type //IOP Conference Series: Earth and Environmental Science. – IOP Publishing, 2021. – Т. 640. – №. 5. – С. 052015;
4. Magomedov G. O. et al. Optimization of prescription composition of jelly masses using the Scheffe's simplex plan //Foods and Raw materials. – 2018. – Т. 6. – №. 1. – С. 71;
5. Perfilova O. V. et al. Quality of jelly marmalade from fruit and vegetable semi-finished products //International Journal of Pharmaceutical Research. – 2018. – Т. 10. – №. 4. – С. 721-724;
6. Инновационное производство функциональных кондитерских изделий как средство повышения конкурентоспособности предприятий Магомедов Г.О., Жаркова И.М., Плотникова И.В. В сборнике: Материалы международной научно-практической конференции на тему «Вопросы индустриализации аграрного сектора». Таджикский национальный университет Факультет экономики и управления кафедра экономики и управления АПК. 2021. С. 31-35;
7. Магомедов Г. О. и др. Получение фруктовой начинки без сахара пониженной сахароемкости и калорийное. Магомедов Г.О., Плотникова И.В., Шевякова Т.А., Кочарьян А.Г., Плотников В.Е. В сборнике: Новое в технологии и технике функциональных продуктов питания на основе медико-биологических воззрений. Сборник статей IX Международной научно-технической конференции. Воронеж, 2021. С. 373-376.
8. Магомедов Г. О., Плотникова И. В., Шевякова Т. А. Какао-велла – перспективный продукт в производстве кондитерских изделий // Материалы LVIII отчетной научной конференции преподавателей и научных сотрудников ВГУИТ за 2019 год. – 2020. – С. 49;
9. Магомедов Г. О. и др. Кексы с полбяной мукой для питания детей младшего школьного возраста //Хранение и переработка сельхозсырья. –

2020. – №. 2. – С. 112-122.

10. Магомедов, Г.О. Применение полуфабрикатов из топинамбура в технологии функциональных кондитерских изделий : монография / Г. О. Магомедов, Л.А. Лобосова, М.Г. Магомедов, И.Г. Барсукова – Воронеж : ВГУИТ, 2019. – 212 с.

Заведующий кафедрой
технологии хлебопекарного,
кондитерского, макаронного
и зерноперерабатывающего производств,
д.т.н., профессор

Г. О. Магомедов

Подпись Магомедова Газибега Омаровича заверяю

