

ОТЗЫВ

Научного консультанта доктора технических наук Уажановой Р.У. на диссертационную работу PhD-докторанта на тему: «Разработка модели интегрированной системы безопасности и качества хлебобулочных изделий» представленной на соискание ученой степени доктор философии (PhD) по специальности 6D073500 – «Пищевая безопасность»

Тунгышбаева Улбала Облбековна 1984 года рождения, закончила в 2007 году Алматинский технологический университет по специальности «Стандартизация и сертификация», в 2012 году магистратуру Алматинского технологического университета по специальности 6M073500 - «Пищевая безопасность». С 2007 по 2015 года работала в ТОО ХБК «Аксай» на должностях инженер-технолог, менеджер отдела развития систем менеджмента, менеджер по нормированию труда и начальник отдела труда и заработной платы. С 2018 года работала преподавателем и с сентября 2019 года является лектором кафедры «Безопасность и качество пищевых продуктов» Алматинского технологического университета.

С 2008 года Тунгышбаева У.О. занимается изучением внедрения на производство международных стандартов в области безопасности и качества пищевых продуктов, что явилось предпосылкой для поступления в докторантуру PhD.

Тунгышбаева Улбала за годы обучения в докторантуре последовательно и скрупулезно выполняла пункты индивидуального плана, была командирована в Миланский Государственный университет Università degli studi di Milano (г. Милан, Республика Италия) для прохождения научной зарубежной стажировки.

Представленные результаты разработки модели интегрированной системы безопасности и качества хлебобулочных изделий проводились не только в условиях университета Республики Казахстан, но и совместно с Миланским Государственным университетом – были разработаны и апробированы две методики по определению результативности интегрированной системы безопасности и качества хлебобулочных изделий.

Актуальность темы исследования. Вхождение Республики Казахстан в Таможенный союз привело к реформированию казахстанской экономики и переходу ее на рыночный уровень, а также к необходимости применения международных правил. Современные казахстанские предприятия хлебопекарной промышленности работают в условиях большой конкуренции. В этой ситуации предприятиям для обеспечения стабильной работы и развития необходимо производить высококачественную и безопасную продукцию для наиболее полного удовлетворения потребительских предпочтений. В связи с этим, все большее значение приобретает разработка и использование таких систем, которые

гарантировали бы необходимое и стабильное качество и безопасность выпускаемой продукции для потребителя.

Диссертационная работа выполнялась в рамках проведения научной инициативной темы кафедры на тему «Разработка технологий, исследование качества и безопасности переработки пищевого сырья и пищевых систем» на 2016-2018 зарегистрированным по государственному номеру №0116РК00421.

Конкретное личное участие автора в получении научных результатов. Исследования проводились лично Тунгышбаевой У.О. в условиях испытательных лабораторий РК, а также в Миланском Государственном университете Università degli studi di Milano (г. Милан, Республика Италия).

Степень обоснованности результатов проведенных исследований, их новизна и практическая значимость. Тунгышбаева У.О. успешно обосновала разработанную модель интегрированной системы безопасности и качества хлебобулочных изделий с учетом международных стандартов ISO серии 9001:2015 и системы НАССР.

Практическая ценность работы. Предложенная модель интегрированной системы безопасности и качества хлебобулочных изделий была внедрена на мукомольном и хлебобулочном предприятии ТОО «AsiaFoodCompany». Апробированы и внедрены: методика оценки эффективности внутреннего обучения интегрированной системы управления качеством и безопасностью (получено свидетельство о внесении сведений в Государственный реестр прав на объекты, охраняемые авторским правом №0799 от 28.03.2018 г ИС1896); методика оценки эффективности интегрированной системы менеджмента качеством и безопасностью хлебопекарного предприятия, применяемая для анализа функционирования системы менеджмента качества и безопасности и принятия управленческих решений, направленных на совершенствование деятельности предприятия.. Личный вклад автора заключается в теоретическом обосновании задач исследования, в выборе и проведении методики экспериментальных исследований, интерпретации полученных данных, проведении промышленных испытаний.

Соответствие диссертационной работы паспорту специальности. Диссертационная работа Тунгышбаевой У.О. на тему «Разработка модели интегрированной системы безопасности и качества хлебобулочных изделий» соответствует на соискание степени доктора философии (PhD) по специальности 6D073500 – «Пищевая безопасность».

Основные научные результаты диссертационной работы. Основные результаты исследований опубликованы в 18 научных работах, из которых 2 – в журналах, входящие в международную базу данных Scopus – в журнале «Journal of Advanced Research in Dynamical & Control Systems» и в журнале «ActaTechnica», 3 – на международных журналах, 4 – в изданиях, рекомендованных ККСОН, 7 – в международных и республиканских конференциях, 2 свидетельства о внесении сведений в Государственный реестр прав на объекты, охраняемые авторским правом.

PhD–докторант Тунгышбаева У.О. осуществила выполнение поставленной задачи диссертационной работы, выполнив комплексные исследования качества и безопасности хлебобулочных изделий, решив важнейшие научно-практические задачи.

Научные результаты исследований получены с применением современных методов, обладают высокой достоверностью.

В целом PhD–докторантом Тунгышбаевой У.О. выполнено целостное, самостоятельное и завершённое научное исследование, которое соответствует требованиям предъявляемым к диссертационным работам на соискание степени доктора философии PhD.

Научный консультант
д.т.н., доцент АТУ

Уажанова Р.У.

