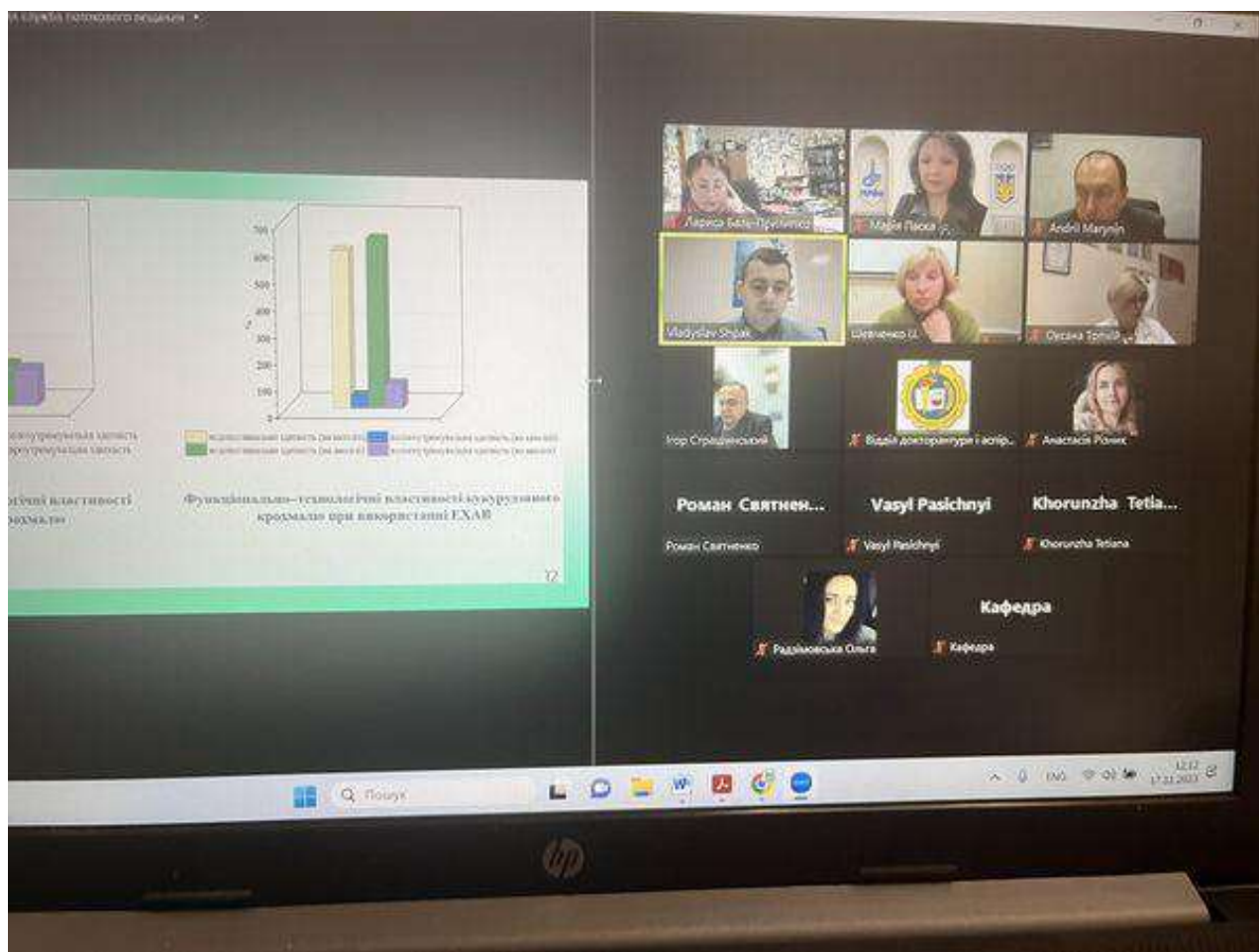


Робота у разовій спеціалізованій вченій раді

ОПОНЕНТ ТА АКТИВНА РОБОТА У РАЗОВІЙ СПЕЦІАЛІЗОВАНІЙ ВЧЕНІЙ РАДІ з правом прийняття до розгляду та проведення разового захисту дисертації Шпака Владислава Вячеславовича «Обґрунтування параметрів підготовки води для процесів структуроутворення харчових систем» на здобуття ступеня доктора філософії у галузі знань 18 «Виробництво та технології» за спеціальністю 181 «Харчові технології» У НАЦІОНАЛЬНОМУ УНІВЕРСИТЕТІ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ м. Київ.



Дуже приємно, що у такий непростий воєнний час, молоді науковці, ідуть до перемоги своїм шляхом!! Дисертант Шпак В.В. - вільно володіючи матеріалом, представив свої дисертаційні дослідження, чітко і впевнено відповідав на поставлені питання, обґрунтовуючи новизну та практичне значення отриманих результатів, впевнено зробив висновки та пропозиції виробництву.



Вартує також відзначити, чітку і конструктивну роботу разової спеціалізованої вченої ради, де голова ради: Шевченко Ірина Іванівна, доктор технічних наук, професор, професор кафедри технології м'яса і м'ясних продуктів Національного університету харчових технологій.



На підставі результатів відкритого голосування разова спеціалізована вчена рада присуджує Шпаку Владиславу Вячеславовичу ступінь доктора філософії у галузі знань 18 «Виробництво та технології» за спеціальністю 181 «Харчові технології».

The screenshot shows a Zoom meeting interface. On the left, a presentation slide titled "Организаційні аспекти дослідження якості продукції" (Organizational aspects of product quality research) is displayed. The slide contains a table with data on product quality, a photograph of a product, and a text block describing the research methodology.

Варіант продукції	Індивідуальні показники	Кількість	Індивідуальні показники	Сума	Висновок	Загальна оцінка
№1 (з 2% крохмалю до контролюючого зразку)	4,70	4,32	4,43	4,33	4,55	4,43
№2 (з 5% крохмалю до контролюючого зразку)	3,68	3,64	4,00	4,23	4,13	3,93
№3 (з 2% крохмалю до контролюючого зразку)	4,68	4,55	4,23	4,53	4,33	4,57
№4 (з 5% крохмалю до контролюючого зразку)	3,43	3,77	4,23	3,93	4,13	3,92
№5 (з 2% крохмалю до контролюючого зразку)	4,58	4,32	4,68	4,63	4,73	4,60
№6 (з 5% крохмалю до контролюючого зразку)	3,88	3,35	4,09	4,13	4,09	3,93

Найкращим визнано зразок № 5, приготований з 2% крохмалю в суспензії на катоні - 4,60 бала. Зразок № 3 з 2% крохмалю в суспензії на алопіті також отримав високий бал - 4,57. Ці результати вказують на кращий, ніж встановлений контроль, який отримав 4,43 бала.

On the right side of the Zoom window, a grid of participants is visible, including individuals with names like "Vladyslav Shpak", "Roman Svetlichnyi", "Vasyl Pasichnyi", and "Khorunzha Tetiana".

Вітаю Шпака Владислава Вячеславовича та його наукового керівника Мариніна Андрія Івановича з успішним захистом дисертаційного дослідження. Дякую за можливість, участі у роботі спеціалізовано вченої ради та співпрацю в рамках академічної мобільності!