

8D07501 – «Стандарттау және сертификаттау» білім беру бағдарламасы бойынша философия докторы (PhD) дәрежесіне іздену үшін ұсынылған Нұрдан Динаштың «Дәстүрлі емес ұнды шикізаттан жасалған макарон өндірісі технологиясының нормативтік қамтамасыздануы» тақырыбындағы диссертациялық жұмысына ресми рецензенттің

СЫН-ШІКІРІ

р/н №	Критерийлер	Критерийлер сәйкестігі	Ресми рецензенттің ұстанымы
1.	<p>Диссертация тақырыбының (бекіту күніне) ғылымның даму бағыттарына және/немесе мемлекеттік бағдарламаларға сәйкес болуы</p>	<p>1.1 Ғылымның даму бағыттарына және/немесе мемлекеттік бағдарламаларға сәйкестігі:</p> <p>1) Диссертация мемлекет бюджетінен қаржыландырылатын жобаның немесе нысаналы бағдарламаның аясында орындалған (жобаның немесе бағдарламаның атауы мен нөмірі);</p> <p>2) Диссертация басқа мемлекеттік бағдарлама аясында орындалған (бағдарламаның атауы)</p> <p>3) Диссертация Қазақстан Республикасының Үкіметі жанындағы Жоғары ғылыми-техникалық комиссия бекіткен ғылым дамуының басым бағытына сәйкес (бағытпен көрсету)</p>	<p>Нұрдан Динаштың «Дәстүрлі емес ұнды шикізаттан жасалған макарон өндірісі технологиясының нормативтік қамтамасыздануы» атты диссертациялық жұмысының тақырыбы 2020 жылғы қазан айының 28-ші жұлдызында бекітілген (№104-Д бұйрық).</p> <p>Диссертацияның тақырыбы ғылымды дамытудың 2023-2025 жылдарға арналған «Агроөнеркәсіптік кешенді тұрақты дамыту және ауыл шаруашылығы өнімдерінің қауіпсіздігі» басым бағытына сәйкес келеді.</p> <p>Диссертацияда 2018-2020 жж мемлекеттік бюджеттен қаржыландырылған ҚР ҒЖБ министрлігі гранттық жобасы аясында алынған ғылыми нәтижелер жартылай пайдаланылған. Диссертация авторы бұл жобада орындаушы қызметін атқарған.</p> <p>Салауатты тамақтану саясатында тамақтану физиологиясына көп көңіл бөлінеді. Аминқышқылдарының теңдестірілген құрамымен және ақуыздардың жоғары сінімділігімен қатар, тамақ өнімдерінің құрамында ас қорыту органдарының қалыпты жұмысын қамтамасыз ететін күрделі көмірсулар мен балласт заттары (диеталық талшықтар) болуы керек. Сондықтан, жүгері, тары, қарақұмық, арпа немесе сұлы</p>

			<p>сияқты табиғи ингредиенттерді, сондай-ақ химиялық құрамы бойынша айтарлықтай ерекшеленетін басқа дәнді немесе бұршақ дәнді дақылдарды (бұршақ және соя) қосу арқылы дәстүрлі шикізаттан жасалынған макарон өнімдерінің тағамдық құндылығын арттыруға болады. Дәстүрлі емес көп дәнді шикізат негізінде макарон өнімдерін өндіру функционалдық өнімдерді жасаудың перспективалы бағыттарының бірі болып саналады.</p>
2.	Ғылымға маңыздылығы	<p>Жұмыс ғылымға елеулі үлесін қосады/қоспайды, ал оның маңыздылығы ашылған/ашылмаған.</p>	<p>Автордың жеке үлесі жұмыстың теориялық және эксперименттік бөлігін жүзеге асырудан, әдеби деректерді талдаудан, дәстүрлі емес көп дәнді шикізатты макарон өндірісінде пайдалану мүмкіндігін негіздеуден, жаңа көп дәнді шикізат негізінде макарон өнімдерін жасаудан және олардың тағамдық және биологиялық құндылықтарын анықтаудан тұрады. Автор ғылыми нәтижелерді қорытындылады және ғылыми жарияланымдар түрінде рәсімдеді, жасалған өнімдерге өндірістік сынақ жүргізді, жаңа макарон өнімдеріне нормативтік құжаттамалар әзірледі.</p> <p>Диссертациялық жұмыста маңызды ғылыми-тәжірибелік нәтижелер алынған: көп дәнді ұн қоспасынан жасалған макарон қамырының реологиялық қасиеттері зерттелген; биожетімділігі жоғары дәстүрлі емес шикізаттан макарон өнімдерін илеудің, престоудің және кептірудің ұтымды параметрлері негізделген; пісіру суында құрғақ заттардың мөлшері аз және серпімділігі жоғары тұрақты сапалы макарон өнімдері алынған; дәстүрлі емес көп дәнді дақылдан макарон өнімдерін өндірудің ғылыми-технологиялық негіздері әзірленген және алынған жаңа өнім түрлеріне кәсіпорын стандарттары мен оларды өндірудің технологиялық нұсқауы әзірленген.</p>

3.	Өзі жазу принципі	<p>Өзі жазу деңгейі:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) жоғары; 2) орташа; 3) төмен; 4) өзі жазбаған 	<p>Автордың өзіндік үлесін көп дәнді шикізат негізінде әзірленген макарон өнімдерін өндіріске енгізуге дайындаудан және тұтыну мүмкіндігін негіздеуден, жана макарон өнімдерінің тағамдық және биологиялық құндылығын анықтаудан көруге болады.</p> <p>Диссертациялық жұмыс талапқа сәйкес рәсімделген және жоғары деңгейде мемлекеттік тілде сауатты жазылған. Диссертация авторының жеке қатысуымен ауқымды ғылыми-тәжірибелік зерттеулер жүргізілген және ғылыми мақалалар Халықаралық және республикалық деңгейдегі басылымдарда жарық көрген.</p>
4.	Ішкі бірлік принципі	<p>4.1 Диссертация өзектілігінің негіздемесі:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) негізделген; 2) жартылай негізделген; 3) негізделмеген. 	<p>Қазақстан Республикасы Президентінің 2023 жылғы Қазақстан халқына жолдуында халықтың өмір сүру сапасын арттыруға аса зор назар аударылған. Өмір сүру сапасын арттырудың ең маңызды факторы халыққа стандарт талаптарына сай сапалы да, құнарлы табиғи өнім ұсыну. Стандарт талаптарына толық сәйкес келмейтін өнімдер, тұтынуға пайдалы болмасы анық. Тағамдық өнімдерді талаптарға сәйкестендіру және озық, заманауи норма қалыптастыру қажет. Содан соң нормативтік құжаттама бекітілуі керек. Қазақстанда жалпы макарон өндірісі қарқынды дамып келе жатқан өндіріс саласы болып саналады. Алайда, бәсекеге қабілетті отандық көп дәнді шикізаттан жасалған макарон өнімдері өндірілмейді. Сондықтан бәсекеге қабілетті тағам түрлерінің ассортиментін кеңейту және ондай өнімдерге стандарттар әзірлеу өзекті мәселе болып табылады.</p> <p>Диссертациялық жұмыстың маңыздылығы мен өзектілігінің ғылыми-тәжірибелік қағидалары негізгі төрт тарауында келтірілген және олар ішкі бірлік принципімен құрастырылған, сонымен қатар алға қойған мақсаттарға жету</p>

			үшін, қарастырылған міндеттерді шешуге, ғылыми-тәжірибелік зерттеулерді жоспарлауға және жүзеге асыруға, алынған нәтижелерді статистикалық өңдеудге негізделген.
		4.2 Диссертация мазмұны диссертация тақырыбын айқындайды 1) айқындайды; 2) жартылай айқындайды; 3) айқындамайды	Диссертацияның мазмұны жұмысқа сәйкес құрастырылған, зерттеудің мақсаты мен міндеттерін толық көрсетеді. Диссертациялық жұмыстың мазмұны диссертация тақырыбын толық айқындайды.
		4.3. Мақсаты мен міндеттері диссертация тақырыбына сәйкес келеді: 1) сәйкес келеді; 2) жартылай сәйкес келеді; 3) сәйкес келмейді	Бәсекеге қабілетті дәстүрлі емес көп дәнді шикізаттан жасалынған макарон өнімдерінің ассортиментін кеңейту және жасалынған жаңа өнімдерге арналған кәсіпорын стандарттарын жасау аса өзекті мәселе. Зерттеудің мақсаты – дәстүрлі емес көп дәнді шикізат негізінде тағамдық құрылымы жақсартылған, тағамдық және биологиялық құндылығы жоғары макарон өнімдерін өндіру процесін зерттеу. Зерттеу міндеттері: 1) Қазақстанның макарон саласы өндірісінің қазіргі жағдайын және тамақ өнімдерін стандарттау проблемаларын талдау; 2) көп дәнді қоспасының рецептурасын әзірлеу және дәстүрлі емес шикізаттан макарон өнімдерін өндіруге арналған камырдың технологиялық қасиеттерін зерттеу; 3) бидай ұнының негізгі компоненттеріне әртүрлі дәнді және бұршақ дәнді дақылдардың салмақтық мөлшерлерінің әсерін зерттеу: реологиялық қасиеттері, илеу ұзақтығы және макарон камырын престау жылдамдығы; 4) дәстүрлі емес шикізаттың өсімдік ақуыздарының әртүрлі мөлшерлерінің кептіру жылдамдығына және дайын макарон өнімдерінің сапасына, оның ішінде сақтау кезінде әсерін

		<p>зерттеу;</p> <p>5) дәстүрлі емес шикізаттан жасалған макарон өнімдерін өндіруде престоудің технологиялық процесін зерттеу;</p> <p>6) дәстүрлі емес шикізаттан макарон өнімдерін өндіруде кептірудің технологиялық процесін зерттеу;</p> <p>7) дәстүрлі емес шикізаттан жасалған макарон өнімдерінің микроқұрылымын зерттеу;</p> <p>8) дәстүрлі емес шикізаттан жасалған макарон өнімдерінің микробиологиялық көрсеткіштері мен қауіпсіздік көрсеткіштерін зерттеу;</p> <p>9) дайын өнімнің сапалық сипаттамасын бағалау;</p> <p>10) макарон өнімдерін өндірудің, пісірудің және сақтаудың технологиялық процесі барысында биологиялық белсенді заттардың сақталу дәрежесін анықтау;</p> <p>11) жаңа өнім түрлеріне кәсіпорын стандарттары мен технологиялық нұсқау әзірлеу.</p> <p>Диссертациялық жұмыстың мақсаты және сол мақсатқа қол жеткізу үшін орындалатын міндеттер диссертация тақырыбына сәйкес келеді, нақты және ғылыми-тәжірибелік зерттеулер негізінде тұжырымдалған.</p>
	<p>4.4. Диссертацияның барлық бөлімдері мен құрылысы логикалық байланысқан:</p> <p>1) толық байланысқан;</p> <p>2) жартылай байланысқан;</p> <p>3) байланыс жоқ</p>	<p>Зерттеу жұмысының барлық бөлімдері өзара логикалық байланысқан, ішкі бірлік сақталған, заманауи ғылыми аппараттармен диссертация мазмұны сәйкестендірілген.</p> <p>Диссертациялық жұмыстың барлық бөлімдері мен құрылысы логикалық тұрғыда толық байланысқан.</p>
	<p>4.5 Автор ұсынған жаңа шешімдер (қағидаттар, әдістер) дәлелденіп, бұрыннан белгілі шешімдермен салыстырылып</p>	<p>Автор ұсынған жаңа ұғымдар мен шешімдер (қағидаттар, әдістер) дәлелді және бұрыннан белгілі шешімдермен салыстырылып бағаланған, зерттеу нәтижелері дәлелденген, отандық және шетелдік ғалымдардың қазіргі зерттеулеріне</p>

		бағаланған: 1) сыни талдау бар; 2) талдау жартылай жүргізілген; 3) талдау өз пікірін емес, басқа авторлардың сілтемелеріне негізделген	сілтеме жасалған және сыни талдау бар.
5.	Ғылыми жанашылдық принципі	5.1 Ғылыми нәтижелер мен қағидаттар жаңа болып табыла ма? 1) толығымен жаңа; 2) <u>жартылай жаңа (25-75% жаңа болып табылады);</u> 3) жаңа емес (25% кем жаңа болып табылады)	Зерттеу нәтижесінде алынған ғылыми нәтижелер мен қағидаттар жаңа болып табылады. Қазіргі уақытта Қазақстан Республикасында бар сапа мен тамақ қауіпсіздігін бақылаудың отандық жүйесі жетілмеген және тек техникалық реттеумен, атап айтқанда, тұтынушылардың өтініштері бойынша контрафактілік өнім фактілерін анықтаумен және тамақтан улану жағдайларын тергеумен шектелген. Стандарттардың талаптарын сақтай отырып шығарылған өнім, өндіруші оларды адал сақтаған жағдайда, сапаның кепілі болып табылады, яғни өндірілетін тамақ өнімдерінің сапа деңгейі стандарттау деңгейіне де байланысты. Сондықтан ұсынылған «Аi-Kun» көп дәнді макарон өнімдерінің сапа және қауіпсіздік көрсеткіштерін бақылайтын кәсіпорын стандарттарының маңыздылығы өте зор.
		5.2 Диссертацияның қорытындылары жаңа болып табыла ма? 1) толығымен жаңа; 2) <u>жартылай жаңа (25-75% жаңа болып табылады);</u> 3) жаңа емес (25% кем жаңа болып табылады)	Диссертациялық жұмыс нәтижелері бойынша жасалынған қорытындылар толығымен жаңа болып табылады. Оған төмеде келтірілген мәліметтер дәлел бола алады: – макарон өнімдерінің тағамдық және биологиялық құндылығын арттыру үшін дәстүрлі емес көп дәнді шикізатты (бұрыш, күріш, сары және басқаларды) қолданудың мақсаттылығы анықталды; – көп дәнді шикізаттың химиялық қасиеттері және дәмдік құндылығы зерттелді;

			<ul style="list-style-type: none"> – көп дәнді шикізат негізіндегі макарон өнімдерін өндіру үшін рецептуралар жасалынды, сонымен қатар көп дәнді шикізаттың технологиялық қасиеттеріне баға берілді; – құрғақ бидай клейковинасы қосылған дәстүрлі емес шикізаттың ұнынан жасалынған қамырдың реологиялық қасиеттері (илеу ұзақтығы, қамыр серпімділігі, қамыр созылмалығы және қамырдың икемділігі) зерттелді; – макарон өнімдерін сығымдау жылдамдығы зерттелді, сығымдағыш шнектің жұмыс органының оңтайлы айналу жиілігі анықталды; – дәстүрлі емес шикізаттың әртүрлі ұндық мөлшерлерінің макарондық өнімді кептіру жылдамдығына әсері зерттелінді; – дайын макарон өнімдерінің органолептикалық сапа көрсеткіштері анықталды; – макарон өнімдерінің сапалық сипаттамалары берілді және олардың тұтынушылық қасиеттері анықталды; – макарондық өнімдерді жасауға арналған дәстүрлі емес көп дәнді шикізаттың тағамдық және биологиялық құндылықтарының (аминқышқылды және дәрумендік құрамы) сипаттамалары алынды. – макарон өнімдерінің биологиялық құндылығын максималды көтеру үшін, әртүрлі витаминдер мен аминқышқылдарымен шектелген құрамдастырылған көп дәнді ұн қоспасы дайындалды; – дәстүрлі емес шикізаттан жасалынған макарон өнімінің микроқұрылымы зерттелінді;
			<ul style="list-style-type: none"> – дайын макарон өнімнің сапалық сипаттамалары бағаланды; – дәстүрлі емес шикізаттан жасалынған макарон өнімінің микробиологиялық көрсеткіштері және қауіпсіздік

			<p>көрсеткіштері зерттелінді;</p> <ul style="list-style-type: none"> – макарондық өнімдерді өндіру және сақтау кезіндегі технологиялық үрдістің орындалу барысындағы биологиялық белсенді заттардың сақталу дәрежесі анықталды; – дәстүрлі емес шикізатты енгізе отырып, макарон өнімдерін өндіруді ұйымдастырудың 8 рецептурасы бойынша стандарттар әзірленді және бекітілді; – макарон өнімдерін өндіруге арналған технологиялық нұсқаулық бекітілді; – дәстүрлі емес шикізатты енгізе отырып, макарон өнімдерін өндірудің технологиялық сызбасы ұсынылады; – зерттеудің негізгі нәтижелері өндірістік жағдайда апробациядан өткізілді.
		<p>5.3 Техникалық, технологиялық, экономикалық немесе басқару шешімдері жаңа және негізделген бе?</p> <p>1) толығымен жаңа;</p> <p>2) жартылай жаңа (25-75% жаңа болып табылады);</p> <p>3) жаңа емес (25% кем жаңа болып табылады)</p>	<p>Диссертациялық жұмыста жасалынған техникалық, технологиялық, экономикалық немесе басқару шешімдері толығымен жаңа және негізделген.</p> <p>Мақсақа жету үшін қолданылған ғылыми-техникалық және технологиялық шешімдер толығымен жаңа, өйткені дәстүрлі емес көп дәнді шикізаттан жасалынған макарон өнімдерін өндіру технологиясы Қазақстанда бірінші рет ұсынылған.</p>
6.	Негізгі қорытындылардың негізділігі	<p>Барлық қорытындылар ғылыми тұрғыдан қарағанда ауқымды дәлелдемелерде негізделген/негізделмеген</p> <p>(quantitative research және өнертану және гуманитарлық бағыттары бойынша)</p>	<p>Диссертациялық жұмыс бойынша жасалынған қорытындылар орындалған ауқымды ғылыми-зерттеу жұмыстарының нәтижелерін сипаттайды және дәйекті негізделген.</p> <p>Барлық негізгі тұжырымдар тәжірибелік жұмысты талдау барысында алынған зерттеулердің нәтижелерімен туындайды, ғылыми негізделген, шетелдік және отандық әдебиет көздеріне сілтеме жасай отырып дәлелденіп негізделген.</p>

7.	Қорғауға шығарылған негізгі қағидаттар	<p>Әр қағидат бойынша келесі сұрақтарға жауап беру қажет:</p> <p>7.1 Қағидат дәлелденді ме?</p> <p>1) дәлелденді; 2) шамамен дәлелденді; 3) шамамен дәлелденбеді; 4) дәлелденбеді</p> <p>7.2 Тривиалды ма?</p> <p>1) ия; 2) жоқ</p> <p>7.3 Жаңа ма?</p> <p>1) ия; 2) жоқ</p> <p>7.4 Қолдану деңгейі:</p> <p>1) тар; 2) орташа; 3) кең</p> <p>7.5 Мақалада дәлелденген бе?</p> <p>1) ия; 2) жоқ</p>	<p>Диссертациялық Кеңеске ұсынған негізгі қағидаттар: макарон өнімдерінің тағамдық құрылымын жақсарту үшін дәстүрлі емес көп дәнді қоспаны қолданудың ғылыми-тәжірибелік негіздемесі және көп дәнді шикізатынан жасалынған макарон өнімдерін өндіруді нормативтік-техникалық қамтамасыз ету өзекті шаралар болып саналады, және ғылыми негізделген.</p> <p>Қорғауға шығарылған қағидат тривиалды емес.</p> <p>Қолданылған әдістемелік тәсілдер мен зерттеу нәтижелері 85-90 % жаңа.</p> <p>Қорғауға шығарылған негізгі қағидаттар толық негізделген және қолдану деңгейі кең.</p> <p>Диссертациялық жұмыстың негізгі ғылыми нәтижелері 7 ғылыми еңбекте, оның ішінде 1 – Scopus деректер базасына кіретін журналда, 44 процентильмен, 5 – Қазақстан Республикасы Ғылым және Жоғары білім министрлігінің Ғылым және Жоғары білім саласындағы сапаны қамтамасыз ету Комитеті ұсынған басылымдарда, 1 – Халықаралық ғылыми-практикалық конференция материалдарында жарияланған.</p>
8.	Дәйектілік принципі Дереккөздер мен ұсынылған акпараттың дәйектілігі	<p>8.1 Әдістеменің таңдауы - негізделген немесе әдіснама нақты жазылған</p> <p>1) ия; 2) жоқ</p> <p>8.2 Диссертация жұмысының нәтижелері комиссиялардың технологияларды қолдану арқылы ғылыми зерттеулердің қазіргі заманғы әдістері мен деректерді</p>	<p>Зерттеу әдіснамасын таңдау ғылыми тұрғыда негізделген және диссертацияның тиісті бөлімінде толықтай сипатталған. Диссертациялық жұмыста зерттеудің заманауи әдістері мен қатар зерттеудің жалпы қолданыстағы әдістері келтірілген.</p> <p>Зерттеу жүргізу барысында дәстүрлі емес көп дәнді шикізаттан алынған макарон өнімдерінің сапасын кешенді бағалау кезінде органолептикалық, физико-химиялық және микробиологиялық көрсеткіштерді, тағамдық құндылықтар мен қауіпсіздік көрсеткіштерін зерттеудің жалпы стандарттық</p>

		<p>өңдеу және интерпретациялау әдістемелерін пайдалана отырып алынған:</p> <p>1) ия; 2) жоқ</p>	<p>және арнайы әдістері қолданылған.</p> <p>Диссертациялық жұмыста келтірілген ғылыми ақпараттар мен нәтижелердің дәйектілігі ғылыми-методологиялық және әдістемелік материалдармен, қолданылған заманауи құрал-жабдықтармен дәлелденген.</p> <p>Дәстүрлі емес шикізаттан макарон өнімдерін өндіруге арналған көп дәнді қоспасының рецепті әзірленді және қамырдың технологиялық қасиеттері зерттелген.</p>
		<p>8.3 Теориялық қорытындылар, модельдер, анықталған өзара байланыстар және заңдылықтар эксперименттік зерттеулермен дәлелденген және расталған (педагогикалық ғылымдар бойынша даярлау бағыттары үшін нәтижелер педагогикалық эксперимент негізінде дәлелденеді):</p> <p>1) ия; 2) жоқ</p>	<p>Теориялық қорытындылар, модельдер, анықталған өзара байланыстар және заңдылықтар эксперименттік зерттеулердің нәтижелерімен және өндірістік сынақтардың актілерімен дәлелденген және расталған. Және технологиялық процесті оңтайландыру мен дәстүрлі емес көп дәнді шикізатын пайдалану идеяларына негізделген макарон өнімдерін өндіру саласына инновациялық үлесті білдіреді.</p>
		<p>8.4 Маңызды мәлімдемелер нақты және сенімді ғылыми әдебиеттерге сілтемелермен расталған / ішінара расталған / расталмаған</p>	<p>Диссертациялық жұмыста нақты маңызды, ғылыми-тәжірибелік мәлімдемелер келтірілген және олар сенімді ғылыми әдебиеттерге сілтемелермен расталған.</p>
		<p>8.5 Пайдаланылған әдебиеттер тізімі әдеби шолуға жеткілікті/жеткіліксіз</p>	<p>Диссертациялық жұмысты жазу барысында пайдаланылған әдебиеттер тізімі әдеби шолуға жеткілікті</p> <p>Пайдаланылған әдебиеттер тізімі – 106.</p>
9	Практикалық құндылық	<p>9.1 Диссертацияның теориялық маңызы бар:</p>	<p>Теориялық зерттеуде Қазақстан Республикасындағы тағам өнімдерін стандарттаудың мәселелерін қарастыра отырып,</p>

принципі	<p>1) ия; 2) жок</p>	<p>еліміздегі стандарттау саласының даму жоспарын талдап, Қазақсанда алғашқы рет ұсынылып отырған дәстүрлі емес көп дәнді шикізаттан жасалынған макарон өнімдерінің нормативтік базасындағы мәселелерді табу жоспарланған.</p>
	<p>9.2 Диссертацияның практикалық маңызы бар және алынған нәтижелерді практикада қолдану мүмкіндігі жоғары:</p> <p>1) ия; 2) жок</p>	<p>Диссертациялық жұмыстың практикалық маңыздылығы: дәстүрлі емес көп дәнді шикізаттан жасалынған макарон өнімдері микро- және макро элементтер мен ақуыздарға бай. Сонымен қатар, емдік-профилактикалық әсері мол және макарон өнімдерінің асортиментін толықтырады. Мұндай макарон өнімдері көптеген буын мен асқазан жолдары ауыруларына да ем.</p> <p>Диссертациялық жұмыстың орындалуы нәтижесінде тағамдық және биологиялық құрылымы жақсартылған, функционалды бағыттағы көп дәнді ұнды шикізаттан жасалынған «Аi-Kun» макарон өнімдерінің 8 түрі ұсынылған, олар Quatty, Ereкше, Аdemi, Arman, Nāzik, Dostyq, Dāmdi және Агау деп аталған. Ұсынылған жаңа макарон өнімдеріне бұндай атаулар беру кезінде: калориялығы, тағамдық құндылығы және көп дәнді макарон өнімдерінің түрі ескерілген. Макарон өнімдерінің 8 түріне ҚазҰАЗУ-нің кәсіпорын стандарттары әзірленген. Осы стандарттарға сәйкес жаңа макарон өнімдерін өндірудің технологиялық нұсқауы әзірленген.</p>
	<p>9.3 Практикалық ұсыныстар жаңа болып табылады?</p> <p>1) толығымен жаңа; 2) жартылай жаңа (25-75% жаңа болып табылады); 3) жаңа емес (25% кем жаңа болып табылады)</p>	<p>Зерттеу нәтижесінде толығымен жаңа практикалық ұсыныстар келтірілген:</p> <p>1) өндіріске жаңа көп дәнді макарон өнімдерінің 8 түрін өмірге әкелуі, өнім түрлерінің асортиментін әрі қарай кеңейту мүмкіндігі; 2) «Аi-Kun» атты көп дәнді макарон өнімдерінің тауар белгісі Қазақстан Республикасы Ұлттық патент бюросында ресми</p>

			тіркелді (13.10.23 ж., куәлік № 86486); 3) Зерттеу жұмысының нәтижелері коммерцияландыруға ұсынылды (ЖТН: DP23691844).
10.	Жазу және рәсімдеу сапасы	Академиялық жазу сапасы: 1) жоғары; 2) орташа; 3) орташадан төмен; 4) төмен.	Диссертация авторының еңбегінде аталған еңбекке ұқсас сипатта жазылған басқа авторлардың еңбектеріне сілтемесіз пайдалану жағдайлары байқалмайды. Диссертацияны жазу және рәсімдеу барысында академиялық адалдық принципі сақталған.

Ресми рецензенттің шешімі: Нұрдан Динаштың «Дәстүрлі емес ұнды шикізаттан жасалған макарон өндірісі технологиясының нормативтік қамтамасыздануы» тақырыбындағы философия докторы (PhD) дәрежесін алу үшін дайындалған диссертациясының ғылыми және тәжірибелік маңыздылығы жоғары. Диссертациялық жұмыс талаптарға сәйкес рәсімделген, ал жұмыс авторы 8D07501 – «Стандарттау және сертификаттау» білім беру бағдарламасы бойынша философия докторы (PhD) дәрежесін алуға лайықты деп санаймын.

Ресми рецензент:

М. Әуезов атындағы Оңтүстік Қазақстан университетінің «Стандарттау және сертификаттау» кафедрасының доценті, техника ғылымдарының кандидаты



Тулекбаева Айжамал Қонисбаевна

Шымкент қ, Тауке хан даңғылы, 5
Телефон: 8 701 444 37 63
e-mail: tulekbaeva@mail.ru

«29» 04 2024 ж.