

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации
Кулаженка Игоря Николаевича

на тему: «Повышение эффективности функционирования
рыбоперерабатывающего производства в условиях конкуренции»,
представленной на соискание ученой степени кандидата экономических наук
по специальности 08.00.05 - Экономика и управление народным хозяйством
(экономика, организация и управление предприятиями, отраслями,
комплексами - АПК и сельское хозяйство)

Рыбные продукты занимают значительное место в здоровом питании человека. Это продукты высокой пищевой ценности благодаря содержанию белков (13-23%), жиров (0,1-33%), минеральных веществ (1-2%), витаминов А, D, E, B2, B12, PP, C, экстрактивных веществ и углеводов. Белки - основная составная часть мяса рыбы и они почти полностью (на 97%) усваиваются организмом человека, что особенно ценно для пищевого рациона человека. Съедобными частями являются также кожа, икра, молоки, печень; несъедобными - кости, плавники, чешуя, внутренности, которые также используются в рыбоперерабатывающих производствах. В соответствии с рекомендациями Минздрава России по рациональным нормам потребления пищевых продуктов, отвечающих современным требованиям здорового питания, годовая норма потребления рыбопродуктов составляет 22 кг в год. Стратегической целью обеспечения продовольственной безопасности является обеспечение населения страны безопасной, качественной и доступной сельскохозяйственной продукцией, сырьем и продовольствием в объемах, обеспечивающих рациональные нормы потребления пищевой продукции. Следовательно, увеличение производства и повышение его эффективности для полного обеспечения населения в рыбных продуктах является одной из приоритетных задач государства. Это определило научную и практическую значимость темы исследования. Тема диссертационного исследования в этой связи является достаточно актуальной.

Научная новизна диссертации Кулаженка И.Н. заключается в том, что дополнены теоретические положения по повышению эффективности производственно-хозяйственной деятельности отраслевых компаний; разработан организационный механизм совершенствования воспроизводственного процесса для повышения эффективности производственно-хозяйственной деятельности в рыбоперерабатывающем секторе АПК; предложен и апробирован методический подход к оценке

эффективности функционирования рыбоперерабатывающего производства. Необходимо отметить, что Кулаженок И.Н. разработаны практические рекомендации по повышению эффективности производства рыбной продукции, которые направлены на совершенствование функционирования отраслевых предприятий путем улучшения ассортиментной структуры продукции.

Научная общественность ознакомлена с результатами исследования на 4-х научно-практических конференциях и посредством 11-ти научных публикаций, в том числе одной публикации - в издании, индексируемом научной базой Web of Science.

Структура автореферата соответствует нормативным документам. Автореферат даёт достаточное представление о полноте источниковой базы диссертации, включающей разнообразные виды документов.

Автореферат позволяет утверждать, что результаты диссертационного исследования имеют высокую научно-практическую значимость: в работе уточнены и развиты теоретико-методические положения исследований, проведенных российскими и зарубежными учеными по данной теме, и доведены на этой основе до практических рекомендаций по повышению эффективности функционирования рыбоперерабатывающих производств в условиях конкуренции и до практического использования в трех рыбоперерабатывающих предприятиях, расположенных на территории Южно-Сибирского макрорегиона.

Вызывает интерес такие понятия «система таргет-костинг» и «таргетированная стоимость», то есть использованы современные подходы маркетинга. Также примечательно, что автор обратил внимание вопросу побочного производства на основе кооперирования, указал на проблему утилизации побочных продуктов, что отвечает современным вызовам развития агропродовольственных систем, в том числе с использованием принципов ESG.

В порядке дискуссии хотелось бы несколько скорректировать утверждение «добавленная ценность на рынке трансформируется в пищевую ценность рыбного товара» (стр. 10 автореферата), поскольку пищевая ценность обусловлена изначальным содержанием белков, жиров, минеральных веществ, витаминов, экстрактивных веществ и углеводов в живой рыбе, которая по питательной ценности превосходит охлаждённую и мороженую рыбу. Может быть, более приемлемо выражение «добавленная ценность на рынке трансформируется в потребительскую ценность рыбного товара», поскольку инновационные способы упаковки (вакуумирование) позволяют увеличить срок годности товара, а технологические приемы

обработки (копчение, консервирование, засолка и др.) повышают только вкусовые качества, а не содержание белков, жиров и других компонентов. Приведенное замечание не умаляет достоинства данной работы, а имеет рекомендательный характер.

Ознакомление с авторефератом позволяет считать, что содержание, научные и практические результаты исследования удовлетворяют требованиям ВАК, работа выполнена в соответствии с п. 9 Положения о порядке присуждения ученых степеней, предъявляемым к диссертациям на соискание ученой степени кандидата экономических наук, а автор Кулаженок Игорь Николаевич заслуживает присвоения ученой степени кандидата экономических наук по данной специальности 08.00.05 – Экономика и управление народным хозяйством (экономика, организация и управление предприятиями, отраслями, комплексами – АПК и сельское хозяйство).

Доцент кафедры «Отраслевая экономика и управление»
ФГБОУ ВО «Арктический государственный агротехнологический университет», канд. экон. наук

Егорова Ирина Кимовна

Данные об организации
Адрес: 677007, Республика Саха (Якутия), город Якутск,
Сергеляхское шоссе, 3 км, дом 3
Телефон: (4112) 507-971
E-mail: info@agatu.ru

