

## СВЕДЕНИЯ

об официальных оппонентах по диссертации Беззуб Александры Андреевны на тему «Повышение эффективности процессов тепломассопереноса в технологии внепечной обработки стали», представленной на соискание учёной степени кандидата технических наук по специальности 05.14.04 – Промышленная теплоэнергетика

№ п/п	Фамилия, имя, отчество оппонента	Полное наименование организации, занимаемая должность, адрес, тел., факс, эл. почта, сайт организации	Учёная степень, шифр и наименование специальности, учёное звание	Основные работы по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет (не более 15 публикаций)	Согласие официального оппонента на обработку персональных данных (подпись)
1	2	3	4	5	6
	<p>Миронова Надежда Александровна</p>	<p>Государственная организация высшего профессионального образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», доцент кафедры оборудования пищевых производств. Адрес: 83050, ДНР, г. Донецк, ул. Щорса, д. 31 Тел.: + 7 (856) 342-90-40; + 7 (856) 342-92-91; + 7 (856) 305-06-73. E-mail: <a href="mailto:info@donnuet.ru">info@donnuet.ru</a>; <a href="mailto:info.donnuet@mail.ru">info.donnuet@mail.ru</a>; <a href="mailto:donnuet@gmail.com">donnuet@gmail.com</a></p>	<p>кандидат технических наук, 05.14.04 – промышленная теплоэнергетика</p>	<p>1. Миронова Н.А. Исследование влияния технологических параметров на интенсивность процесса сушки плодовых косточек / Н.А. Миронова // темат. сб. науч. работ «Оборудование и технологии пищевых производств». – Донецк: ГО ВПО «ДонНУЭТ». – 2018. – Вып. 5 (38). – С. 63-71.</p> <p>2. Миронова Н.А. Исследование температурных режимов в процессе сушки плодовых косточек / Н.А. Миронова // темат. сб. науч. работ «Оборудование и технологии пищевых производств». – Донецк: ГО ВПО «ДонНУЭТ», – 2019. – Вып. 8 (41). – С. 9-18.</p> <p>3. Миронова Н.А. Экспериментальные исследования теплофизических характеристик плодовых косточек / Известия высших учебных заведений. Проблемы энергетики: науч.-техн. и производственный журнал. – Казань: ФГБОУ ВО «КГЭУ», 2019. – Вып. 21(6). – Т. 21. – С. 19-28.</p> <p>4. Миронова Н.А. Исследование влияния параметров тепловой обработки плодовых косточек на</p>	

№ п/п	Фамилия, имя, отчество оппонента	Полное наименование организации, занимаемая должность, адрес, тел., факс, эл. почта, сайт организации	Учёная степень, шифр и наименование специальности, учёное звание	Основные работы по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет (не более 15 публикаций)	Согласие официального оппонента на обработку персональных данных (подпись)
1	2	3	4	5	6
		Сайт: <a href="https://donnuet.ru/">https://donnuet.ru/</a>		эффективность процесса сушки / Н.А. Миронова // темат. сб. науч. работ «Оборудование и технологии пищевых производств». – Донецк: ГО ВПО «ДонНУЭТ», – 2020. – Вып. 9 (42). – С. 17-24.	

Председатель диссертационного совета Д.01.016.03  
доктор технических наук, профессор

  
\_\_\_\_\_

В.И. Сторожев

Учёный секретарь диссертационного совета Д.01.016.03  
кандидат физико-математических наук

  
\_\_\_\_\_

А.Б. Мироненко

