

ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ ДИССЕРТАЦИОННОГО СОВЕТА
24.2.385.09, СОЗДАННОГО НА БАЗЕ ФЕДЕРАЛЬНОГО
ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО
УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ
ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ПРОМЫШЛЕННЫХ
ТЕХНОЛОГИЙ И ДИЗАЙНА

аттестационное дело № _____
решение диссертационного совета от 26.05.2026 года № 5

О соответствии диссертации Благовещенского Владислава Германовича «Методологические основы автоматизации контроля органолептических показателей качества кондитерской продукции и создание на их базе интеллектуальных систем управления», представленной на соискание ученой степени доктора технических наук по специальности 2.3.3 - Автоматизация и управление технологическими процессами и производствами (технические науки), установленным критериям Положения о присуждении ученых степеней.

Диссертационный совет 24.2.385.09, созданный на базе ФГБОУ ВО «Санкт-Петербургский государственный университет промышленных технологий и дизайна» Министерство науки и высшего образования Российской Федерации (191186, Санкт-Петербург, ул. Большая Морская, д. 18), приказ Минобрнауки России о создании диссертационного совета № 246/нк от 20 марта 2024 г., приказ Минобрнауки России о частичных изменениях № 357/нк от 17.04.2025 г. получил из Министерства науки и высшего образования Российской Федерации (письмо от 13.04.2026 г. № 10/210/2) на основании рекомендации Президиума ВАК при Минобрнауки России от 10 апреля 2026 г. № 11/2-3Д на дополнительное заключение диссертацию и аттестационное дело Благовещенского Владислава Германовича, автора диссертационного исследования «Методологические основы автоматизации контроля органолептических показателей качества кондитерской продукции и создание на их базе интеллектуальных систем управления», ранее прошедшего защиту на соискание ученой степени доктора технических наук по специальности 2.3.3. – Автоматизация и управление технологическими процессами и производствами (технические науки) в диссертационном совете 24.2.334.01, созданном на базе ФГБОУ ВО «Российский биотехнологический университет (РОСБИОТЕХ)» Министерства науки и высшего образования Российской Федерации (125080, г. Москва, Волоколамское шоссе, 11), утвержденного приказом от 11.04.2012 г. № 105/нк, приказ о возобновлении деятельности № 355/нк от 17.04.2025 г.

На заседании диссертационного совета 24.2.385.09 16 апреля 2026 г., протокол № 3, создана комиссия диссертационного совета в составе трех

членов совета: председателя комиссии – д-ра техн. наук, профессора Максимова В. В.; членов комиссии: д-ра техн. наук, доцента Рокотова Н. В., д-ра техн. наук, доцента Усова А. Г. в соответствии с рекомендацией Президиума ВАК при Минобрнауки России и пп 31, 57 Положения о совете по защите диссертаций на соискание ученой степени кандидата наук, на соискание ученой степени доктора наук, утвержденного приказом Минобрнауки России от 10.11.2017 г. № 1093.

Комиссия ознакомилась с диссертацией, материалами аттестационного дела, критическими замечаниями членов Экспертного совета по управлению, компьютерными и информационным наукам ВАК при Минобрнауки России и подготовила проект дополнительного заключения по диссертации Благовещенского Владислава Германовича.

Диссертация «Методологические основы автоматизации контроля органолептических показателей качества кондитерской продукции и создание на их базе интеллектуальных систем управления» по специальности 2.3.3. – «Автоматизация и управление технологическими процессами и производствами (технические науки)», принята к защите 19.09.2025 (протокол заседания № 6) диссертационным советом 24.2.334.01, созданным на базе ФГБОУ ВО «Российский биотехнологический университет (РОСБИОТЕХ)» Министерства науки и высшего образования Российской Федерации, 125080, г. Москва, Волоколамское шоссе, 11, утвержденного приказом от 11.04.2012 г. № 105/нк, приказ о возобновлении деятельности № 355/нк от 17.04.2025 г.

Соискатель, Благовещенский Владислав Германович, 18 января 1996 года рождения. В 2021 году в диссертационном совете, созданном на базе ФГБОУ ВО «Московский государственный университет пищевых производств» Министерства науки и высшего образования Российской Федерации защитил диссертацию на соискание ученой степени кандидата технических наук на тему «Интеллектуальная автоматизированная система управления качеством халвы с использованием гибридных методов и технологий» по специальности 05.13.06 – Автоматизация и управление технологическими процессами и производствами.

Диссертация на соискание ученой степени доктора технических наук выполнена на кафедре промышленной информатики Института искусственного интеллекта в ФГБОУ ВО «МИРЭА – Российский технологический университет» Министерства науки и высшего образования Российской Федерации.

Научный консультант – доктор физико-математических наук, профессор Краснов Андрей Евгеньевич, профессор кафедры математического обеспечения и стандартизации информационных технологий Института информационных технологий ФГБОУ ВО «МИРЭА – Российский технологический университет».

Официальные оппоненты:

Громов Юрий Юрьевич, доктор технических наук, профессор, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Тамбовский государственный технический университет», профессор кафедры «Информационные системы и защита информации» института «Автоматика и информационные технологии»; Богатилов Валерий Николаевич, доктор технических наук, профессор, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Тверской государственный технический университет», профессор кафедры радиотехнических информационных систем; Бессарабов Аркадий Маркович, доктор технических наук, профессор, АО Научный центр «Малотоннажная химия», заместитель директора по науке дали положительные отзывы на диссертацию.

Ведущая организация - Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Московский государственный университет технологий и управления им. К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)» в своем положительном отзыве, рассмотренном, одобренном и подписанном на заседании кафедры «Системы автоматизированного управления» Факультета цифровых технологий 16 октября 2025 г., протокол заседания №9, заведующим кафедрой, кандидатом технических наук, доцентом Гончаровым Андреем Витальевичем и доктором технических наук, профессором, профессором кафедры «Системы автоматизированного управления» Петровым Сергеем Михайловичем, и утвержденном проректором по научной работе ФГБОУ ВО «Московский государственный университет технологий и управления им. К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)», доктором исторических наук Володихиным Дмитрием Михайловичем указала, что диссертация Благовещенского Владислава Германовича «Методологические основы автоматизации контроля органолептических показателей качества кондитерской продукции и создание на их базе интеллектуальных систем управления» является завершённой научно-исследовательской работой, теоретические положения и практические рекомендации которой можно квалифицировать как значимые научные достижения для решения важных социально-экономических задач. Выводы и рекомендации достаточно обоснованы. Автор продемонстрировал глубокое знание автоматизации технологических процессов производства кондитерской продукции, вычислительной техники, информационных технологий, методов систем компьютерного зрения, статистической обработки данных и теории нейронных сетей, а также умение пользоваться ими. Достоинством данной работы является тесная связь с промышленностью. Оппонируемая работа по актуальности, объёму проведенных исследований, научно-методическому уровню и полученным результатам соответствует паспорту специальности 2.3.3 – Автоматизация и управление технологическими процессами и производствами, а также требованиям пп. 9–11, 13 и 14 « », утвержденного

постановлением Правительства Российской Федерации от 24 сентября 2013 года № 842 (ред. от 16.10.2024), предъявляемым к диссертациям на соискание ученой степени доктора технических наук; а ее автор Благовещенский В.Г. заслуживает присуждения ученой степени доктора технических наук по специальности 2.3.3 – Автоматизация и управление технологическими процессами и производствами».

На заседании 24 декабря 2025 года диссертационный совет 24.2.334.01 принял **решение:** за разработку методологии цифровой трансформации производственных процессов кондитерской промышленности на основе автоматизации контроля в режиме реального времени органолептических показателей качества кондитерской продукции различной структуры, и создания на их базе интеллектуальных систем управления нового поколения, совокупность которых можно квалифицировать как научное достижение, внедрение которых вносит значительный вклад в развитие цифровизации кондитерской промышленности, присудить Благовещенскому В.Г. ученую степень доктора технических наук.

При проведении тайного голосования диссертационный совет в количестве 8 человек, из них, докторов наук 7 и 1 кандидат наук по специальности 2.3.3 – Автоматизация и управление технологическими процессами и производствами, участвовавших в заседании из 11 человек, входящих в состав совета, проголосовали: «за» – 8, «против» – 0, недействительных бюллетеней – 0.

Однако при рассмотрении аттестационного дела и диссертации Благовещенского В.Г. экспертный совет ВАК при Минобрнауки России по управлению, компьютерным и информационным наукам принял заключение о несоответствии содержания диссертации и представленных в аттестационном деле соискателя материалов установленным критериям, которым должна отвечать диссертация, представленная на соискание ученой степени доктора наук, а также решение о направлении диссертации на дополнительное заключение в диссертационный совет 24.2.385.09, созданный на базе Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Санкт-Петербургский государственный университет промышленных технологий и дизайна» в связи с наличием факторов, вызывающих сомнение в обоснованности присуждения ученой степени.

Экспертный совет указал

В работе объектом исследования является процесс контроля качества продукции, однако исследование отклоняется в сторону процессов ее изготовления, заявленные разработанными датчики на деле, являются виртуальными и обесценивают использование обучаемых нейронных сетей. Разработанные модели используют аппарат уравнений регрессии и не включают времени, что исключает исследование динамики. Не уделено

внимания автоколебательным процессам, которые обуславливаются нелинейностью и наличием зон нечувствительности разработанных датчиков. Диссертационное исследование не является цельным и завершенным. Отсутствуют сколько-нибудь глубокие теоретические исследования. Полученные внедренческие результаты обусловлены в большей степени технологиями, а не повышением качества систем управления, как того требует заявленная научная специальность.

Выводы комиссии диссертационного совета 24.2.385.09 по результатам рассмотрения аттестационного дела и диссертации Благовещенского В.Г.

Краткая характеристика основного содержания диссертации

Диссертационная работа включает следующие структурные элементы: оглавление, введение, семь глав, основные выводы и результаты работы, список сокращений и условных обозначений, список использованной литературы, 18 приложений. Работа изложена на 533 страницах, содержит 193 рисунка, 33 таблицы и 18 приложений.

Первая глава посвящена анализу технологических процессов производства кондитерской продукции, обзору литературных источников и постановке задач исследования. Глава обладает рядом несомненных сильных сторон: широкий охват кондитерских технологий, знание нормативной базы, стремление к систематизации факторов качества, выделению контрольных точек и постановке задачи автоматизации органолептического контроля. В прикладном и обзорном отношении материал выглядит содержательным и потенциально полезным.

Вместе с тем проявляются существенные недостатки, имеющие принципиальное значение, основные из которых сводятся к следующему: обзорно-описательный характер значительной части главы; недостаточная формализация научной проблемы; слабое отделение собственных научных результатов от нормативно-справочного и компилятивного материала; недостаточная строгость системных, математических и метрологических оснований; неполная статистическая и экспериментальная верификация; спорность части введенных показателей и системных связей; декларативность отдельных выводов о цифровой трансформации и необходимости создания интеллектуальной системы.

Первая глава в представленном виде скорее выполняет функцию расширенного проблемно-отраслевого обзора и предварительной постановки задач, чем функцию научного строгого теоретико-методологического основания работы. При отсутствии в последующих главах убедительной компенсации указанных недостатков через доказанную научную новизну, строгие модели, верифицированные методы, достоверные экспериментальные результаты и подтвержденный вклад в развитие

технической науки — такие замечания могут рассматриваться как существенные.

Вторая глава посвящена выбору и научному обоснованию наиболее эффективных интеллектуальных технологий и систем для их использования при создании интеллектуальной автоматизированной системы контроля и управления качеством производства кондитерской продукции. В ней представлен широкий обзор современных методов, алгоритмов и технологий, потенциально применимых к автоматизации контроля и управления качеством кондитерской продукции, и в этом смысле обладает определённой информационной и прикладной ценностью. Вместе с тем её содержание в значительной степени носит описательно-компилятивный характер и не обеспечивает научной строгости, доказательности и оригинальности.

Ключевые недостатки главы состоят в отсутствии формализованной методологии системного анализа, недоказанности тезиса о преимуществе выбранных интеллектуальных и гибридных решений, слабой связи между обзором технологий и конкретной научной задачей диссертации, недостаточной предметной формализации объекта исследования, отсутствии собственных количественных результатов и воспроизводимой процедуры выбора архитектуры системы. Существенно также то, что ряд включённых в анализ технологий расширяет контекст цифровизации производства, но не получает убедительного обоснования как необходимых элементов именно системы автоматического контроля и управления качеством.

В третьей главе рассматриваются задачи автоматизации контроля органолептических показателей применительно к контролю сырья, полуфабрикатов и готовых изделий кондитерского производства. Данная глава обладает несомненной прикладной направленностью, демонстрирует широкий охват задач автоматизации контроля качества и содержит ряд потенциально полезных инженерных решений, однако её основными недостатками являются недостаточная доказанность научной новизны, фрагментарность методологии, слабая экспериментально-статистическая верификация, отсутствие убедительного сопоставления с аналогами, неполная воспроизводимость, а также неясность личного вклада соискателя в условиях большого числа коллективных разработок.

Четвертая глава в тексте диссертации заявлена соискателем как посвященная разработке структурно-параметрических, математических, ситуационных и имитационных моделей процессов производства кондитерской продукции. Данная глава выглядит сильной по широте охвата: автор пытается охватить сразу множество видов кондитерской продукции, для каждой стадии вводит параметры, строит структурно-параметрические, математические, ситуационные и частично имитационные модели. Это создает впечатление большой исследовательской работы, имеющей практическую направленность. Автор пытается построить единую модельную базу для автоматизации контроля и управления качеством кондитерской продукции.

При внимательном чтении возникают серьезные замечания:

- многие модели представлены как готовый результат без достаточного раскрытия исходных данных;
- верификация моделей описана слишком однотипно и местами формально;
- часть статистических критериев приведена некорректно или недостаточно полно;
- присутствуют внутренние противоречия, повторы, ошибки в нумерации и обозначениях;
- значительная часть результатов фактически отнесена к публикациям автора, а не раскрыта в самой диссертации;
- модели органолептических показателей выглядят методологически уязвимо.

Наиболее серьезные недостатки данной главы заключаются в следующем.

— *Недостаточная воспроизводимость результатов.* В главе почти нет полноценного представления исходных экспериментальных данных. Неясно: сколько было наблюдений; как планировался эксперимент; сколько было повторностей; как устранялись выбросы; как контролировались случайные факторы. Для диссертации это один из ключевых недостатков, потому что без этого невозможно независимо проверить достоверность полученных моделей.

— *Формальный и местами сомнительный характер верификации моделей.* Почти во всех разделах повторяется одна и та же схема: приведено уравнение; указаны δ , R , t , F ; сделан вывод об адекватности. Однако при этом часто повторяются одинаковые числовые значения для разных процессов, не раскрыты степени свободы, не показаны таблицы дисперсионного анализа, не приведены остатки и ошибки прогноза, не показана проверка модели на независимых данных.

— *Слабая методология количественного моделирования органолептических показателей.* Моделировать цвет еще можно при наличии приборных методов. Но моделировать вкус, запах, внешний вид, блеск, консистенцию как линейные функции технологических параметров без ясной шкалы оценки — это очень спорно. Если такие показатели получены экспертным путем, необходимо было подробно раскрыть шкалу оценивания, состав дегустационной комиссии, статистику согласованности, процедуру повторных измерений. В текущем виде именно эти фрагменты выглядят наиболее уязвимо.

— *Внутренняя несогласованность текста.* В главе заметно много ошибок в нумерации, повторов уравнений для разных процессов, путаницы индексов, несогласованности обозначений, опечаток. Это не просто стилистический минус. Для главы, где все держится на математическом аппарате, такие ошибки подрывают доверие к точности расчетов.

— *Слишком широкий охват при недостаточной глубине проверки.* Автор рассматривает сразу множество производств: халва, шоколад, мармелад, карамель, зефир, козинак, драже, ирис, сбивные конфеты. Это впечатляет, но одновременно вызывает сомнение, удалось ли для каждого направления провести одинаково глубокую и строгую верификацию.

Пятая глава посвящена проблеме создания цифровых двойников в кондитерской промышленности. Несмотря на актуальность тематики и наличие отдельных практически значимых идей, глава не содержит достаточного объёма новых научных результатов, строгих математических моделей, воспроизводимых алгоритмов, подтверждённых экспериментальных данных и доказанной промышленной применимости предложенного цифрового двойника.

В связи с этим материалы пятой главы не могут рассматриваться как убедительное подтверждение заявленного научного вклада соискателя в развитие теории и методов интеллектуальной автоматизации управления качеством кондитерской продукции. Выявленные недостатки являются существенными и затрагивают научную новизну, обоснованность, достоверность и практическую значимость результатов.

В шестой главе рассматриваются задачи виртуализации и кастомизации кондитерской продукции. Данная глава демонстрирует практико-ориентированную направленность, затрагивает актуальные направления цифровизации кондитерского производства и содержит отдельные полезные инженерные идеи, связанные с кастомизацией продукции, цифровым моделированием, лазерной гравировкой, машинным зрением и платформенными решениями. Вместе с тем шестая глава носит преимущественно описательный, проектно-прикладной и концептуальный характер. Основное содержание главы сводится к изложению возможных направлений цифровизации кондитерского производства, описанию предполагаемых архитектурных решений, отдельных прототипных подходов, а также перечню потенциально применимых технологий.

Текст главы фактически представляет собой совокупность тематически связанных, но методологически разрозненных описаний цифровых сервисов, производственных операций и возможных технических средств. Такая структура не позволяет рассматривать главу как целостный фрагмент диссертации, направленный на решение крупной научно-технической проблемы.

Выводы шестой главы сформулированы в обобщённом виде и не опираются на достаточную совокупность достоверных результатов. Значительная часть выводов носит декларативный характер, не подтверждена строгими расчётами, экспериментами, моделированием в необходимом объёме либо результатами промышленной апробации, выполненной по верифицируемой программе.

В седьмой главе содержится значительный объём прикладных и проектно-инженерных материалов, связанных с построением

интеллектуальной автоматизированной системы контроля и управления качеством кондитерской продукции, однако по своему содержанию она преимущественно относится к области системотехнической проработки, выбора программно-аппаратных средств, разработки функциональных схем автоматизации и описания процедур внедрения. При этом в главе не представлена в достаточной степени самостоятельная научная концепция, не доказана научная новизна заявленных решений, отсутствует строгая математическая и экспериментальная верификация, а ключевые выводы о результативности системы носят преимущественно декларативный характер.

По существу, в седьмой главе изложены материалы проектно-конструкторского, системотехнического и внедренческого характера, отражающие разработку и интеграцию прикладной интеллектуальной системы для производственных целей. Научная новизна, теоретическая значимость, строгая формализация, доказательная база и достоверная экспериментальная верификация в главе не представлены.

Раздел «**Основные выводы и результаты работы**» содержит 11 выводов. **Список использованной литературы** содержит 296 источников. В **приложении** представлены акты внедрения результатов диссертационной работы, свидетельства о государственной регистрации программ для ЭВМ и патент РФ на изобретение.

Общая оценка квалификационных признаков диссертационной работы

Исходя из анализа текста диссертации содержание работы носит преимущественно проектно-инженерный, системотехнический, внедренческий и обзорно-описательный характер, что не образует самостоятельного законченного научного исследования уровня докторской диссертации. Решение научной проблемы подменяется описанием архитектуры, модулей, программных и аппаратных средств, а также перечислением общеизвестных технологий. Соискателем заявлена крупная научно-техническая проблема, однако в представленных материалах не обеспечено её решение на уровне, требуемом для докторской диссертации.

Заявленные научные результаты не соответствуют критерию научной новизны. Научная новизна в диссертации заявлена декларативно, но не доказана. Не выделены собственные новые научные результаты автора, не проведено их чёткое отделение от общеизвестных средств автоматизации (SCADA, ПЛК, базы данных, нейросетевые инструменты, типовые подходы к построению АСУ) и известных методов. Утверждения о новизне сводятся к перечислению реализованных функций системы, этапов её разработки и областей применения, что не является научной новизной в строгом смысле. Формулировки пунктов научной новизны не содержат принципиальных

отличий от существующих методов, моделей, алгоритмов в области исследований.

В диссертации отсутствует целостность научной концепции, формализованной методологии и математического аппарата.

— Отсутствует единая научная концепция построения интеллектуального управления качеством. Не раскрыты исходные научные предпосылки, ограничения применимости, формальные принципы синтеза системы и их отличие от известных подходов.

— Методология исследования представлена фрагментарно и не воспроизводима. Не выдержана строгая последовательность «гипотеза – метод – модель – эксперимент – верификация – границы применимости» (главы 2–5).

— Математическое обеспечение раскрыто крайне поверхностно. Отсутствуют строгие постановки оптимизационных задач, целевые функции, критерии эффективности, доказательства устойчивости, сходимости и робастности моделей (главы 4, 5, 7).

— Формализация предметной области не доведена до научно доказуемого уровня: не представлены формальные модели знаний, правила вывода, метрики качества решений, механизмы разрешения неопределённости (главы 1, 7).

Недостаточность экспериментальной верификации и доказательной базы. Основные утверждения о повышении эффективности, снижении брака и оптимизации производства носят заявительный характер и не подтверждены:

- достаточным массивом экспериментальных данных;
- статистической обработкой результатов (отсутствуют доверительные интервалы, критерии значимости, анализ воспроизводимости);
- корректным сравнением “до / после” внедрения;
- верификацией на независимых выборках и в различных производственных условиях (глав 3–7);

— из текста диссертации непонятна связь разработанной модели цифрового двойника с реальным технологическим процессом и оборудованием, применим ли предлагаемый цифровой двойник для конкретных условий эксплуатации;

— верификация разработанных датчиков контроля органолептических показателей, в каких пределах (как оценивалась согласованность мнений экспертов, на каких данных производилось обучение предлагаемой нейронной сети).

Характер представленных материалов и авторского вклада. Совокупность материалов глав имеет признаки инженерного проекта, концепции автоматизации и набора технических решений, а не

фундаментального научного труда. Значительная часть результатов носит отсылочный характер к публикациям автора без раскрытия существа в тексте диссертации, что нарушает принцип самодостаточности диссертации. Личный вклад соискателя в развитие научной области не выделен с надлежащей чёткостью, особенно в условиях большого числа коллективных публикаций и свидетельств о регистрации программ (главы 3, 4, 7).

Соответствие паспорту специальности 2.3.3 в части глубины научной проработки. Соискатель заявляет соответствие паспорту специальности 2.3.3 – Автоматизация и управление технологическими процессами и производствами в части пунктов 2, 3, 4, 5, 6, 8, 10, 11 и 12. Формально тематика работы соотносится с пунктами паспорта специальности 2.3.3 (автоматизация контроля и испытаний, АСУТП, интеллектуальные системы и др.). Однако вместо разработки теоретических основ, методов синтеза, научно обоснованных алгоритмов и формализованных моделей в диссертации преобладают описания архитектурных решений, выбор стандартных программно-аппаратных средств и функциональных схем автоматизации, что характерно для инженерно-проектной, а не для научно-исследовательской работы.

Анализ публикаций соискателя на соответствие «Перечню ...» ВАК РФ по специальности 2.3.3. и заявленной теме диссертации. Согласно приведенным в автореферате сведениям соискателем по теме диссертации перечислено 25 работ, опубликованных в ведущих рецензируемых научных журналах и изданиях, рекомендованных ВАК РФ.

Анализ соответствия указанных публикаций основным научным результатам, заявленным в диссертации, позволяет сделать следующие выводы (номера публикаций соответствуют номеру в автореферате):

– Прямое соответствие установлено для **5 статей** (№№ 6, 7, 11, 12, 25). Указанные работы непосредственно посвящены автоматизации контроля органолептических показателей именно кондитерской продукции (запах, распознавание брака, вязкость, качество шоколада, управление качеством).

– Частичное / косвенное соответствие («Частично») установлено для **11 статей** (№№ 8, 9, 13, 18, 19, 20, 21, 24, 26, 27, 29). Эти статьи либо описывают вспомогательные технологии (кастомизация, VR/AR, общие методы моделирования и управления), либо относятся к сырью для кондитерского производства (семена подсолнечника), либо затрагивают органолептические показатели, но на других продуктах (кефир).

– Не соответствуют **9 статей** (№№ 10, 14, 15, 16, 17, 22, 23, 28, 30). Эти статьи не связаны с контролем органолептических показателей кондитерской продукции. Они посвящены диагностике оборудования, сетевым протоколам, розливу воды, стерилизации консервов, маркировке молочной продукции, производству кефира, дозированию кофе и т.п.

Анализ соответствия статей, опубликованных соискателем в изданиях, включенных в “Перечень ...” ВАК РФ по специальности 2.3.3, позволяет сделать следующие выводы:

– 21 статья опубликована в журналах, включенных в “Перечень ...” ВАК РФ по научной специальности 2.3.3.

– 4 статьи (№№ 27, 28, 29, 30) опубликованы в журналах, **не включенных** в “Перечень ...” ВАК РФ по научной специальности 2.3.3.

– 2 статьи (№№ 21, 22) опубликованы в изданиях, которые на момент публикации **не были включены** в “Перечень ...” ВАК РФ по научной специальности 2.3.3.

Большое число соавторов в статьях затрудняет определение личного вклада соискателя в решении поставленных задач.

Заключение

На основании всестороннего анализа содержания диссертации, автореферата, публикаций соискателя и материалов аттестационного дела, в соответствии с рекомендацией Президиума ВАК при Минобрнауки России, диссертационный совет пришел к выводу, что, несмотря на актуальность темы, направленной на решение важной прикладной задачи цифровизации кондитерской промышленности, и наличие отдельных научных результатов, имеющих практическую значимость, таких как: разработка структурно-параметрических моделей для ряда кондитерских производств, а также практических рекомендаций по проектированию функциональных схем автоматизации и выбору программно-аппаратных средств для построения интеллектуальной системы контроля качества, диссертационное исследование Благовещенского Владислава Германовича в целом не соответствует критериям, установленным Положением о присуждении ученых степеней.

Диссертационный совет поддерживает заключение экспертного совета ВАК при Минобрнауки России по управлению, компьютерным и информационным наукам от 10 февраля 2026 о несоответствии диссертации Благовещенского В.Г. установленным критериям. По своему научно-методическому уровню, глубине теоретической проработки, обоснованности и достоверности основных выводов и рекомендаций, а также доказанности заявленной научной новизны, работа не может быть квалифицирована как завершённое научное исследование, в котором решена крупная научная проблема или разработаны теоретические положения, совокупность которых можно квалифицировать как научное достижение.

Таким образом, диссертационное исследование Благовещенского В.Г. на тему «Методологические основы автоматизации контроля

органолептических показателей качества кондитерской продукции и создание на их базе интеллектуальных систем управления» **не соответствует** требованиям пп. 9–11, 13, 14 «Положения о присуждении ученых степеней», утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации от 24 сентября 2013 г. № 842, предъявляемым к диссертациям на соискание ученой степени доктора технических наук.

При проведении тайного голосования диссертационный совет в количестве 10 человек, из них 6 докторов наук по научной специальности рассматриваемой диссертации, участвовавших в заседании, из 11 человек, входящих в состав совета, дополнительно введены на разовую защиту нет человек, проголосовали:

за (соответствует) — 0, против (не соответствует) — 10, недействительных бюллетеней — 0.

Председатель
диссертационного совета

Марковец Алексей Владимирович

Ученый секретарь
диссертационного совета

Сиротина Лидия Константиновна

26.05.2026 г.