

Справка

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Силин Яков Петрович
Должность: Ректор
Дата подписания: 20.03.2022 21:52:10
Уникальный программный ключ:
24f866be2aca16484036a8cbb3c509a9531e605f

о руководителе научного содержания основной образовательной программы высшего образования – программы магистратуры
Направление 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания
Программа: Управление в индустрии питания

№ п/п	Ф.И.О. научного руководителя	Условия привлечения	ученая степень, ученое звание	Тематика самостоятельной научно-исследовательской (творческой) деятельности (участие в осуществлении такой деятельности) по направлению подготовки, а также наименование и реквизиты документа, подтверждающие ее закрепление	Публикации в ведущих отечественных рецензируемых научных журналах и изданиях	Публикации в зарубежных рецензируемых научных журналах и изданиях	Апробация результатов научно-исследовательской (творческой) деятельности на национальных и международных конференциях, с указанием темы статьи (темы доклада)
2019							
1	Заворохина Наталья Валерьевна	штатный	Доктор технических наук, доцент	Оценка качества продовольственных товаров и продукции общественного питания с использованием методов дегустационного анализа, приказ 690/4 от 09.10.2017	1. Разработка геронтологических напитков на основе сыворотки / Заворохина Н.В., Богомазова Ю.И., Чугунова О.В. // Молочная промышленность. - 2019. - № 11. - С. 46-48. 2. Разработка описательной бальной шкалы для органолептической оценки качества быстрозамороженных овощей / Глебова С.Ю., Заворохина Н.В., Голуб О.В. // Пищевая промышленность. - 2019. - № 3. - С. 26-29. 3. Использование дескрипторно-профильного метода дегустационного анализа при разработке сывороточных напитков / Заворохина Н.В., Богомазова Ю.И., Феофилактова О.В. // Пищевая промышленность. - 2019. - № 7. - С. 50-53. 4. Заворохина, Н. В. Влияние	1. Zavorokhina, N. V. Innovative approaches to modeling the gerontological beverages composition / N. V. Zavorokhina, I. V. Salamatina, Y. I. Bogomazova // IOP Conference Series: Earth and Environmental Science, Krasnoyarsk, 20–22 июня 2019 года / Krasnoyarsk Science and Technology City Hall of the Russian Union of Scientific and Engineering Associations. – Krasnoyarsk: Institute of Physics and IOP Publishing Limited, 2019. – P. 62008. – DOI 10.1088/1755-1315/315/6/062008. 2.	1. Использование капсаицина в качестве ингредиента безалкогольных напитков для снижения холодового воздействия / Заворохина Н.В., Соболева С.В. // В сборнике: Товароведно-технологические аспекты повышения качества и конкурентоспособности продукции. сборник материалов Всероссийской (национальной) научно-практической конференции. Новосибирск, 2019. С. 217-222. 2. Исследование

					<p>загустителей и гелеобразователей полисахаридной структуры на сенсорное восприятие сладких блюд / Н. В. Заворохина, Е. Ю. Минниханова // Современная наука и инновации. – 2019. – № 3(27). – С. 96-102. – DOI 10.33236/2307-910X-2019-3-27-101-107.</p>		<p>синергизма комплексной добавки подсластителей для разработки рецептур низкокалорийных сладких блюд / Заворохина Н.В., Минниханова Е.Ю. // В сборнике: Молодежь в науке и предпринимательстве. сборник научных статей VIII международного форума молодых ученых, посвященного 55-летию университета. Под научной редакцией Н. В. Кузнецова. 2019. С. 380-383.</p> <p>3.Современные подходы к разработке способов производства пшеничного хлеба длительного хранения / Заворохина Н.В., Панкратьева Н.А. // В сборнике: Молодежь в науке и предпринимательстве. сборник научных статей VIII международного форума молодых ученых, посвященного 55-летию университета. Под научной редакцией Н. В. Кузнецова. 2019. С. 383-387.</p>
					2020		
					<p>5. Разработка комплексной смеси полисахаридов и пищевых кислот для низкокалорийных сладких блюд / Минниханова Е.Ю., Заворохина Н.В., Чугунова О.В. // Пищевая промышленность. 2020. № 6. С. 19-22.</p> <p>6. Mutual influence study of food</p>	<p>Betulin nanosuspension as a promising raw material for the production of long-term storage bread Zavorokhina N.V., Pankratieva N.A., Goncharova N.A.</p> <p>В сборнике: III International Scientific Conference: AGRITECH-III-2020:</p>	<p>1. Заворохина, Н. В. Перспективы применения функциональных продуктов в питании киберспортсменов / Н. В. Заворохина, И. Р. Ильюшкина // Пища. Экология. Качество :</p>

				<p>acids and polysaccharides of different nature on the sensory perception of low-calorie sweet dishes / Minnikhanova E.Yu., Zavorokhina N.V., Gilina A.A. // Food Industry. 2020. Т. 5. № 2. С. 71-78.</p> <p>7. Заворохина, Н. В. Экспресс-методика колориметрического определения зараженности пшеничной муки спорами <i>Bac. Subtilis</i> / Н. В. Заворохина, Н. А. Панкратьева, Е. В. Крюкова // Индустрия питания. – 2020. – Т. 5. – № 4. – С. 11-17. – DOI 10.29141/2500-1922-2020-5-4-2.</p>	<p>Agribusiness, Environmental Engineering and Biotechnologies. Krasnoyarsk Science and Technology City Hall of the Russian Union of Scientific and Engineering Associations. Krasnoyarsk, Russia, 2020. С. 82017.</p> <p>2. Zavorokhina, N. Scientific support for innovative development of wheat bread long-term storage production / N. Zavorokhina, N. Pankratyeva, N. Goncharova // E3S Web of Conferences, Yekaterinburg, 19–20 февраля 2020 года. – Yekaterinburg, 2020. – P. 03021. – DOI 10.1051/e3sconf/202017603021.</p> <p>3. Zavorohina, N. V. Development of an express method for the quantitative assessment of the contamination of wheat flour with <i>Bac. spores. subtilis</i> / N. V. Zavorohina, N. A. Pankratyeva, N. A. Goncharova // E3S Web of Conferences, Yekaterinburg, 15–16 октября 2020 года. – Yekaterinburg, 2020. – P. 6029. – DOI 10.1051/e3sconf/202022206029.</p>	<p>труды XVII Международной научно-практической конференции, Новосибирск, 18–19 ноября 2020 года. – Екатеринбург: Уральский государственный экономический университет, 2020. – С. 238-242.</p> <p>2. Панкратьева, Н. А. Способы, средства и материалы для увеличения срока годности хлеба / Н. А. Панкратьева, Н. В. Заворохина, В. П. Мехонцева // Пища. Экология. Качество : труды XVII Международной научно-практической конференции, Новосибирск, 18–19 ноября 2020 года. – Екатеринбург: Уральский государственный экономический университет, 2020. – С. 481-485.</p>
2021						
				<p>8. Дегустационная комиссия на молочном предприятии / Заворохина Н.В. // Молочная промышленность. 2021. № 1. С. 36-37.</p> <p>9. Recipes and technologies development of low-calorie mousses with a given flavor / Zavorohina N.V., Minnikhanova E.Yu. // Food Industry. 2021. Т. 6. № 1. С. 39-47.</p> <p>10. Феофилактова, О. В. Получение стабильных эмульсионных систем / О. В. Феофилактова, Н. В.</p>	<p>10.29141/2500-1922-2021-6-1-5.</p> <p>Innovative functional products development as an element for the Russian Federation population health preservation / N. Zavorokhina, E. Minnikhanova, O. Feofilaktova, O. Chugunova // E3S Web of Conferences, Orel, 24–25 февраля 2021 года. – Orel, 2021. – DOI 10.1051/e3sconf/202125410016.</p>	<p>Кондратьева, А. М. Исследование влияния бетулина на потребительские свойства хлеба из пшеничной муки / А. М. Кондратьева, Н. В. Заворохина // Проблемы развития рынка товаров и услуг: перспективы и возможности субъектов РФ : Материалы VI Всероссийской научно-практической</p>

					Заворохина, В. В. Лабетский // Индустрия питания. – 2021. – Т. 6. – № 3. – С. 76-83. – DOI 10.29141/2500-1922-2021-6-3-9.		конференции с международным участием, Красноярск, 14–16 мая 2021 года / Сибирский федеральный университет, Институт торговли и сферы услуг. – Красноярск: Сибирский федеральный университет, 2021. – С. 489-493.
--	--	--	--	--	---	--	--

Руководитель научного содержания основной образовательной программы _____

Заведующий кафедры _____

Извлечение из ФГОС ВО

7.2.5. Общее руководство научным содержанием программы магистратуры определенной направленности (профиля) должно осуществляться штатным научно-педагогическим работником организации, имеющим ученую степень (в том числе ученую степень, присвоенную за рубежом и признаваемую в Российской Федерации), осуществляющим самостоятельные научно-исследовательские (творческие) проекты (участвующим в осуществлении таких проектов) по направлению подготовки, имеющим ежегодные публикации по результатам указанной научно-исследовательской (творческой) деятельности в ведущих отечественных и (или) зарубежных рецензируемых научных журналах и изданиях, а также осуществляющим ежегодную апробацию результатов указанной научно-исследовательской (творческой) деятельности на национальных и международных конференциях.