

Справка

Документ подписан простой электронной подписью
 Информацию о владельце:
 ФИО: Силин Яков Петрович
 Должность: Ректор
 Дата подписания: 04.06.2026 13:54:18
 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 бизнес-процессами 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)
1	Чугунова Ольга Викторовна	штатный	Доктор технических наук, профессор	Оценка качества продовольственных товаров и продукции общественного питания с использованием методов дегустационного анализа, приказ 690/4 от 09.10.2017	1. Анализ использования пищевых продуктов, обогащенных витамином D, в рационе питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях / О. В. Чугунова, Д. В. Дылдин, Н. А. Гончарова, А. А. Ошкордина // Естественно-гуманитарные исследования. – 2025. – № 2(58). – С. 505-510. – EDN KEQHXC. 2. Рождественская, Л. Н. Разработка технических решений по снижению антипитательных веществ бобового сырья / Л. Н. Рождественская, О. В. Чугунова // Индустрия питания. – 2025. – Т. 10, №	1. Исследование антиоксидантного комплекса жимолости <i>Lonicera caerulea</i> L. Свердловской области / А. В. Арисов, А. В. Вяткин, В. М. Тиунов [и др.] // Химия растительного сырья. – 2025. – № 3. – С. 283-293. – DOI 10.14258/jcprgm.20250315647. – EDN RTMZCO. 2. Рождественская, Л. Н. Унификация подходов к оценке качества и функционально-технологических свойств белоксодержащих продуктов переработки бобового сырья / Л. Н. Рождественская, И. О. Ломовский, О. В. Чугунова // Пищевые системы. – 2025. – Т. 8, № 2. – С. 235-243. – DOI 10.21323/2618-9771-2025-8-	1. Степнева, Е. В. Применение природного сырья с антибактериальным эффектом в технологии sous-vide / Е. В. Степнева, О. В. Чугунова // Инновационные технологии в пищевой промышленности и общественном питании : Материалы XII Международной научно-практической конференции, Екатеринбург, 22–23 апреля 2025 года. – Екатеринбург: Уральский государственный экономический университет, 2025. – С. 147-152. – EDN JUTUFX. 2. Антонова, О. В. Разработка новых

				<p>2. – С. 33-45. – DOI 10.29141/2500-1922-2025-10-2-4. – EDN MWVPUU.</p> <p>3. Бикбулатов, П. С. Анализ современного рынка растительных белков и технологических решений их получения / П. С. Бикбулатов, О. В. Чугунова, Н. В. Заворохина // Вестник КрасГАУ. – 2025. – № 5(218). – С. 244-260. – DOI 10.36718/1819-4036-2025-5-244-260. – EDN GROMJL</p> <p>4. Шамилов, Ш. А. Исследование сенсорной чувствительности населения Арктической зоны РФ для моделирования флейвора функциональных шоколадных конфет с заданными потребительскими свойствами / Ш. А. Шамилов, Н. В. Заворохина, О. В. Чугунова // Вестник КрасГАУ. – 2025. – № 5(218). – С. 261-274. – DOI 10.36718/1819-4036-2025-5-261-274. – EDN EKDRUI.</p> <p>5. Исследование влияния метилцеллюлозы на качество кулинарных полуфабрикатов из кальмара командорского (<i>Beryteuthis magister</i>) / П. А. Кечин, О. В. Чугунова, Н. В. Заворохина [и др.] // Вестник КрасГАУ. – 2025. – № 11(224). – С. 260-269. – DOI 10.36718/1819-4036-2025-11-260-269. – EDN</p>	<p>2-235-243. – EDN WPFSSA.</p> <p>3. Корреляция пенообразующих свойств напитков на растительной основе с физико-химическим составом / А. В. Тарасов, Н. В. Заворохина, О. В. Чугунова, А. В. Вяткин // Пищевые системы. – 2025. – Т. 8, № 2. – С. 306-312. – DOI 10.21323/2618-9771-2025-8-2-306-312. – EDN CAFQBH.</p> <p>4. Тарасов, А. В. Исследование потенциально мешающих веществ при потенциометрическом определении антиоксидантной активности в пищевых системах / А. В. Тарасов, Н. В. Заворохина, О. В. Чугунова // Техника и технология пищевых производств. – 2023. – Т. 53, № 3. – С. 504-512. – DOI 10.21603/2074-9414-2023-3-2452.</p> <p>5. Технологические аспекты переработки бересты в компонент пищевых систем для населения Арктики и Крайнего Севера / М. Н. Школьников, И. Н. Павлов, Е. В. Аверьянова [и др.] // Известия вузов. Прикладная химия и биотехнология. – 2024. – Т. 14, № 3(50). – С. 371-382. – DOI 10.21285/achb.929. – EDN OWECVD.</p>	<p>пищевых продуктов, для профилактики заболеваний зрения / О. В. Антонова, О. В. Чугунова // Проблемы развития современного общества : сборник научных статей 10-й Всероссийской национальной научно-практической конференции, Курск, 23–24 января 2025 года. – Курск: ЗАО «Университетская книга», 2025. – С. 11-14. – EDN CJREDH.</p> <p>3. Бикбулатов, П. С. Использование растительных белков в расширении ассортимента продуктов «здорового» питания / П. С. Бикбулатов, О. В. Чугунова // Региональные рынки потребительских товаров: качество, экологичность, ответственность бизнеса : материалы V Всероссийской научно-практической конференции с международным участием, Красноярск, 05–07 декабря 2024 года. – Красноярск: Буква С, 2025. – С. 242-246. – EDN ISSWIG.</p> <p>4. Бикбулатов, П. С. Перспективы получения изолята белка из семян подсолнечника / П. С. Бикбулатов, О. В. Чугунова // Агропромышленный комплекс: проблемы и перспективы развития : Материалы международной научно-практической</p>
--	--	--	--	--	---	---

				<p>VFPLCA.</p> <p>6. Увеличение хранимоспособности шоколадных конфет за счет снижения активности воды в начинках-ганашах / Н. В. Заворохина, Ш. А. Шамилов, О. В. Чугунова, А. В. Тарасов // Вестник КрасГАУ. – 2024. – № 6(207). – С. 188-197. – DOI 10.36718/1819-4036-2024-6-188-197. – EDN UZBHJO.</p> <p>7. Заворохина, Н. В. Использование вторичных продуктов пищевой промышленности в качестве субстрата для культивирования чайного гриба (<i>Medusomyces gisevii</i>) / Н. В. Заворохина, О. В. Чугунова, О. В. Феофилактова // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2023. – № 2-3(392). – С. 52-57. – DOI 10.26297/0579-3009.2023.2-3.7.</p> <p>8. Тарасов, А. В. Экспресс-метод измерения антиоксидантной активности в напитках с использованием потенциометрической сенсорной системы / А. В. Тарасов, Н. В. Заворохина, О. В. Чугунова // Пищевая промышленность. – 2023. – № 8. – С. 57-60. – DOI 10.52653/PPI.2023.8.8.010.</p>	<p>конференции. В 5 томах, Благовещенск, 18–19 апреля 2024 года. – Благовещенск: Дальневосточный государственный аграрный университет, 2024. – С. 28-33. – DOI 10.22450/978-5-9642-0637-8-28-33. – EDN SRBDKG.</p> <p>5. Девяткин, Д. И. Биоконверсия вторичных растительных ресурсов / Д. И. Девяткин, О. В. Чугунова // Потребительский рынок: устойчивое развитие в условиях новых вызовов : Сборник материалов III Всероссийской (национальной) научно-практической конференции в рамках Десятилетия науки и технологий в Российской Федерации, Новосибирск, 24–25 октября 2024 года. – Новосибирск: Сибирский университет потребительской кооперации, 2024. – С. 165-170. – EDN ZGVXNG.</p>
--	--	--	--	---	--

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.