

Справка

Документ подписан простой электронной подписью
 о руководителе научного содержания
 Информация о владельце:
 ФИО: Силин Яков Петрович
 Должность: Ректор
 Дата подписания: 09.03.2022 22:29:00
 Уникальный программный ключ:
 24f866be2aca16484036a8cbb3c509a9531e605f

содержания основной образовательной программы высшего образования – программы магистратуры
 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания
 Программа: Нутрициология 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	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. Разработка геронтологических напитков на основе сыворотки / Заворохина Н.В., Богомазова Ю.И., Чугунова О.В. // Молочная промышленность. - 2019. - № 11. - С. 46-48. 2. Тиунов, В. М. Фактор питания при глютен чувствительной энтеропатии / В. М. Тиунов, О. В. Чугунова // XXI век: итоги прошлого и проблемы настоящего плюс. – 2019. – Т. 8. – № 2(46). – С. 155-159. 3. Пастушкова, Е. В. Современные подходы к разработке продуктов для профилактики антиоксидантной недостаточности / Е. В. Пастушкова, О. В. Чугунова, С. Л. Тихонов // Современная наука и инновации. – 2019. – № 3(27). – С. 87-95. – DOI 10.33236/2307-910X-	Tea with herbal additions: Their antioxidant activity and its dependence on high pressure pre-treatment before extraction / E. V. Pastushkova, S. L. Tikhonov, O. V. Chugunova, G. B. Pischikov // Carpathian Journal of Food Science and Technology. – 2019. – Vol. 11. – No 3. – P. 28-38. – DOI 10.34302/crpjfst/2019.11.3.3.	1. Пивоварова, Д. А. Система питания в высших учебных заведениях и последствия ее влияния на здоровье студентов / Д. А. Пивоварова, О. В. Чугунова // Региональный рынок потребительских товаров и продовольственная безопасность в условиях Сибири и Арктики: материалы VIII Международной научно-практической онлайн-конференции, Тюмень, 26 апреля 2019 года / отв. ред. В. Г. Попов. – Тюмень:

					2019-3-27-91-100.		<p>Тюменский индустриальный университет, 2019. – С. 157-162.</p> <p>2. Мекерова, О. В. Совершенствование организации питания студентов в регионе (на примере образовательных учреждений Свердловской области) / О. В. Мекерова, О. В. Чугунова // Инновационные технологии в пищевой промышленности и общественном питании : Материалы VI Международной научно-практической конференции, Екатеринбург, 16 апреля 2019 года. – Екатеринбург: Уральский государственный экономический университет, 2019. – С. 85-89.</p>
2020							
					<p>1. Тарасов, А. В. Потенциометрическая сенсорная система на основе модифицированных толстопленочных электродов для определения антиоксидантной активности напитков / А. В. Тарасов, О. В. Чугунова, Н. Ю. Стожко // Индустрия питания. – 2020. – Т. 5. – № 3. – С. 85-96. – DOI 10.29141/2500-1922-2020-5-3-10.</p> <p>2. Чугунова, О. В. Применение плодово-ягодного сырья в рецептурах горячих напитков / О. В. Чугунова, Д. В. Гращенков, А. В. Вяткин //</p>	<p>1. Zavorokhina, N. The use of curcumin in modeling gerontological drinks with enhanced flavor / N. Zavorokhina, O. Chugunova, O. Feofilaktova // E3S Web of Conferences, Yekaterinburg, 19–20 февраля 2020 года. – Yekaterinburg, 2020. – P. 01014. – DOI 10.1051/e3sconf/202017601014.</p> <p>2. Shkolnikova, M. Secondary raw materials of agricultural processing companies as a source of anthocyanin colorants / M. Shkolnikova, O. Chugunova, S.</p>	<p>1. Бикбулатов, П. С. Особенности применения кетогенной диеты в питании спортсменов / П. С. Бикбулатов, О. В. Чугунова // Экспертиза. Качество. Технологии: Сборник материалов Международной научно-практической конференции, посвященной 65-летию Сибирского университета потребительской</p>

				<p>Научный журнал НИУ ИТМО. Серия: Процессы и аппараты пищевых производств. – 2020. – № 4(46). – С. 39-52. – DOI 10.17586/2310-1164-2020-10-4-39-52.</p>	<p>Ivanova // E3S Web of Conferences, Yekaterinburg, 19–20 февраля 2020 года. – Yekaterinburg, 2020. – P. 03019. – DOI 10.1051/e3sconf/202017603019.</p> <p>3. Shkolnikova, M. Comparative Characteristics of Dosage Forms of α-Lipoic Acid / M. Shkolnikova, O. Chugunova, O. Sokolova // E3S Web of Conferences, Yekaterinburg, 15–16 октября 2020 года. – Yekaterinburg, 2020. – P. 6032. – DOI 10.1051/e3sconf/202022206032.</p>	<p>кооперации (СибУПК), Новосибирск, 12 ноября 2020 года / Под редакцией Ю.Ю. Миллер. – Новосибирск: Сибирский университет потребительской кооперации, 2020. – С. 69-73.</p> <p>2. Бикбулатов, П. С. Необходимость и особенности разработки индивидуальных рационов питания спортсменов / П. С. Бикбулатов, О. В. Чугунова // Инновации в индустрии питания и сервисе: электронный сборник материалов IV Международной научно-практической конференции, Краснодар, 27 ноября 2020 года. – Краснодар: КубГТУ, 2020. – С. 451-455.</p>
2021						
				<p>4. Arisov, A. V. Application of non-thermal physical methods of disinfection of grain raw materials / A. V. Arisov, O. V. Chugunova // Современная наука и инновации. – 2021. – No 1 (33). – P. 142-145. – DOI 10.37493/2307-910X.2021.1.22.</p>	<p>Innovative functional products development as an element for the Russian Federation population health preservation / N. Zavorokhina, E. Minnihanova, O. Feofilaktova, O. Chugunova // E3S Web of Conferences, Orel, 24–25 февраля 2021 года. – Orel, 2021. – DOI 10.1051/e3sconf/202125410016.</p>	<p>1.Лесникова, Н. А. Исследование влияния различных дозировок полуфабрикатов на основе зародышей пшеницы на реологические свойства дрожжевого теста / Н. А. Лесникова, О. В. Чугунова // Инновационные технологии в пищевой промышленности и общественном питании: Материалы VIII Международной</p>

							<p>научно-практической конференции, Екатеринбург, 20 апреля 2021 года. – Екатеринбург: Уральский государственный экономический университет, 2021. – С. 89-95.</p> <p>2. Пономарев, А. С. Влияние бетта-глюкана на реологические свойства теста / А. С. Пономарев, О. В. Чугунова // Технологии и продукты здорового питания: Сборник статей XII Национальной научно-практической конференции с международным участием, Саратов, 17–18 декабря 2020 года / Под общей редакцией Н.В. Неповинных, О.М. Поповой, Е.В. Фатьянова. – Саратов: Саратовский государственный аграрный университет им. Н.И. Вавилова, 2021. – С. 553-557.</p>
--	--	--	--	--	--	--	---

Руководитель научного содержания основной образовательной программы _____

Заведующий кафедрой _____

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.