**Справка**

о руководителе научного содержания основной образовательной программы высшего образования – программы магистратуры

19.04.04 Технология продукции и организация общественного 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)** |
| 2021 год | | | | | | | |
| 1 | Заворохина Наталия 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. Заворохина, Н. В. Дегустационная комиссия на молочном предприятии / Н. В. Заворохина // Молочная промышленность. – 2021. – № 1. – С. 36-37. – DOI 10.31515/1019-8946-2021-01-36-38. 2. 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. | 1. 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. 2. Feofilaktova, O. Optimization of technological parameters for the stable base formation of emulsion food products / O. Feofilaktova, N. Zavorokhina, D. Karkh // AIP Conference Proceedings, Ekaterinburg, 20 апреля 2021 года. – Ekaterinburg, 2021. – P. 020016. – DOI 10.1063/5.0069259. – EDN NBKENZ. | 1. Заворохина, А. В. Разработка безалкогольных функциональных напитков для киберспортсменов / А. В. Заворохина, Н. В. Заворохина // Товароведно-технологические аспекты повышения качества и конкурентоспособности продукции: Сборник материалов Всероссийской (национальной) научно-практической конференции с международным участием, посвященной Году науки и технологии в РФ, Новосибирск, 18 ноября 2021 года / Под редакцией Ю.Ю. Миллер. – Новосибирск: Сибирский университет потребительской кооперации, 2021. – С. 11-16. |
| 2022 год | | | | | | | |
|  |  |  |  |  | 1. Заворохина, Н. В. Сенсорный анализ при сравнительной оценке жировой продукции Европейского союза: инновации и тренды / Н. В. Заворохина, О. В. Феофилактова // Сыроделие и маслоделие. – 2022. – № 6. – С. 38-41. – DOI 10.31515/2073-4018-2022-6-38-41.   2. Феофилактова, О. В. Моделирование аналога молока на растительной основе с повышенной пищевой денностью / О. В. Феофилактова, Н. В. Заворохина // Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК – продукты здорового питания. – 2022. – № 4. – С. 31-38. – DOI 10.24412/2311-6447-2022-4-31-38.   1. Феофилактова, О. В. Разработка эмульсионных соусов, оптимизированных по составу ПНЖК / О. В. Феофилактова, Н. В. Заворохина // Вестник Южно-Уральского государственного университета. Серия: Пищевые и биотехнологии. – 2022. – Т. 10, № 4. – С. 100-108. – DOI 10.14529/food220410. |  | 1. Семухин, А. С. Обоснование целесообразности применения новой биоразлагаемой упаковки для пищевых продуктов / А. С. Семухин, Н. В. Заворохина // Новейшие достижения в области медицины, здравоохранения и здоровьесберегающих технологий : Сборник материалов I Международного конгресса, Кемерово, 28–30 ноября 2022 года / Под общей редакцией А.Ю. Просекова. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2022. – С. 403-406. – DOI 10.21603/-I-IC-124.  2. Семухин, А. С. Анализ сырьевых компонентов для биоразлагаемой упаковки / А. С. Семухин, Н. В. Заворохина // Биотехнологии и безопасность в техносфере : Сборник материалов Всероссийской конференции: в 2 частях  Санкт-Петербург, 02–03 марта 2022 года. – Санкт-Петербург: Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого, 2022. – С. 208-210. |
| 2023 год | | | | | | | |
|  |  |  |  |  | 1. Заворохина, Н. В. Использование вторичных продуктов пищевой промышленности в качестве субстрата для культивирования чайного гриба (Medusomyces gisevii) / 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. 2. 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. | 1. Тарасов А. В., Заворохина Н. В., Чугунова О. В. Исследование потенциально мешающих веществ при потенциометрическом определении антиоксидантной активности в пищевых системах // Техника и технология пищевых производств. 2023. Т. 53. № 3. С. 504–512. <https://doi.org/10.21603/2074-9414-2023-3-2452> | 1. Заворохина, Н. В. Разработка пищевого продукта с заданными функциональными свойствами для отдельных групп населения / Н. В. Заворохина, А. М. Самбуров // Церевитиновские чтения - 2023: Материалы IХ Международной научно-практической конференции, Москва, 20 апреля 2023 года. – Москва: Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова, 2023. – С. 163-166. 2. Гилина, А. А. Анализ потребления сахара как фактора риска развития заболеваний / А. А. Гилина, Н. В. Заворохина // Церевитиновские чтения - 2023: Материалы IХ Международной научно-практической конференции, Москва, 20 апреля 2023 года. – Москва: Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова, 2023. – С. 133-136. |

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.