

Сведения о научном руководителе

По диссертации (ФИО соискателя) Ботвинникова Валентина Викторовна

Тема Формирование улучшенных потребительских свойств кисломолочных напитков с использованием эффектов ультразвукового воздействия

По специальности 05.18.15 «Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания»

Наименование организации, дата и номер приказа о назначении научным руководителем	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Южно-Уральский государственный университет» (национальный исследовательский университет); Приказ №0086 от 01.02.2013г
Фамилия, имя, отчество	Красуля Ольга Николаевна
Гражданство	РФ
Ученая степень (с указанием шифра специальности научных работников, по которой защищена диссертация)	Доктор технических наук ДК №002758 от 07.04.2000г. Специальности по защите диссертации:05.18.04-технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств;05.13.18-математическое моделирование, вычислительная техника и комплексы программ
Ученое звание (по кафедре, специальности)	Профессор по кафедре «Информационные технологии» ПР №009423 15.10.2003г.
Основное место работы	
Полное наименование организации (почтовый индекс, адрес, телефон, веб-сайт, электронный адрес организации)	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Московский государственный университет технологии и управления им. К.Г. Разумовского (ПКУ)» 129004, г.Москва, Земляной вал, 73; mgutm.ru
Наименование подразделения, кафедры	Кафедра «Регулирование продовольственного рынка, пищевой, перерабатывающей промышленности и экспертиза товаров»
Должность	Профессор

Список основных публикации научного руководителя по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет (не более 15):

1.	Красуля О.Н., Николаева С.В., Токарев А.В., Краснов А.Е. Моделирование рецептур пищевых продуктов и технологий их производства. Теория и практика.//Учебное пособие для вузов. // СПб.: ГИОРД,2015, 320с.
2.	Шестаков С.Д., Красуля О.Н., Богуш В.И., Потороко И.Ю. Технология и оборудование для обработки жидких пищевых сред с использованием кавитационной дезинтеграции.//СПб.:ГИОРД,2013,152с.

3.	Красуля О.Н.,Баулина Т.В.,Панова Т.Н.,Шумский Ю.А. Дрожжевые экстракты- здоровая альтернатива усилителям вкуса и аромата синтетического происхождения.//Мясная индустрия ,2014,№6,с.22-26.
4.	Красуля О.Н., Ботвинникова В.В., Попова Н.В. Формирование качества молочных продуктов с позиции теории систем.//Вестник ЮрГУ. Серия «Экономика и менеджмент»,2015, том 9,№1,с.191-198.
5.	Евтушенко А.М.,Красуля О.Н.,Крашенинникова И.Г. Особенности структуры вареных колбасных изделий при использовании сонохимических технологий.// Мясная индустрия,2015,№7,с.28-30.

Подпись научного руководителя _____

Ю.А. Шумский

Верно:
Ученый секретарь _____

Л.В. Гайдаренко

печать

Дата _____

Подпись Гайдаренко Л.В. заверяю

Заместитель директора Департамента
правового и кадрового обеспечения
Ачмизова Н.М. *Н.М. Ачмизова*



Индиферентна верна

Ю.А. Шумский / Валентина Н.И.