

Сведения о руководителе

по диссертации (ФИО соискателя) Черненковой Альфии Адиповны

Тема: «Применение биологически активного сырья Республики Башкортостан в технологии мучных кондитерских изделий»

по специальности (ям) 05.18.01 – технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства

Наименование организации, дата и номер приказа о назначении научным руководителем	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Орловский государственный университет имени И.С. Тургенева» Назначен научным руководителем – приказ № 2-388 от 31 марта 2017 г.
Фамилия Имя Отчество	Леонова Светлана Александровна
Ученая степень (с указанием шифра специальности научных работников, по которым защищена диссертация)	Доктор технических наук Специальность 05.18.01 – технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства
Ученое звание (по кафедре, специальности)	Доцент
Основное место работы	
Полное наименование организации	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Башкирский государственный аграрный университет» 450001, Приволжский федеральный округ, Республика Башкортостан, г.Уфа, ул.50-летия Октября, 34. Телефон: 8 (347) 228-07-19 e-mail bgau@ufanet.ru https://www.bsau.ru/
Наименование подразделения, кафедры	Кафедра технологии общественного питания и переработки растительного сырья
Должность	Профессор

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

1	Черненкова, А. А. Использование продуктов пчеловодства в рецептуре сахарного печенья / А.А. Черненкова, Л.И. Пусенкова, С.А. Леонова, Е.А. Шумилова // Хлебопродукты.- 2014.- № 7. - С. 56-58.
2	Черненкова, А. А. Улучшение качества и биологической ценности сахарного печенья путем добавления пыльцы-обножки / А. А. Черненкова, С. А. Леонова, Л. И. Пусенкова // Техника и технология пищевых производств.- 2015.- № 3 (38).- С. 69-74.
3	Леонова, С. А. Технология получения национального крупяного продукта из пророщенного зерна овса с добавлением яблок / С. А. Леонова, О. Ф. Нуретдинова, М. З. Фазылов // Хлебопродукты.- 2015.- № 9.- С. 52-53.
4	Максютова, М. А. Совершенствование рецептуры бисквитного полуфабриката путем добавления гречневой муки / М. А. Максютлова, С. А. Леонова // Российский электронный научный журнал.- 2016.- № 4 (22).- С. 198-209
5	Вебер, А. Л. Получение биологически активного компонента из пророщенных бобов фасоли с целью его последующего использования / А. Л. Вебер, Н. Г. Казыдуб, С. А. Леонова, М. Жиарно // Хлебопродукты.- 2017.- № 6.- С. 35-38.
6	Черненкова, А.А. Изучение химического состава продуктов пчеловодства для разработки кондитерских изделий функциональной направленности / А.А. Черненкова, С.А. Леонова // В сборнике: Биотехнология: Состояние и перспективы развития материалы IX международного конгресса.- 2017.- С. 297-299.
7	Черненкова, А.А. Способ производства мучных кондитерских изделий, обогащенных биологически активными компонентами / А.А. Черненкова, С.А. Леонова // патент на изобретение RUS 2671170 07.03.2018
8	Максютова, М.А. Усовершенствование рецептуры бисквитного полуфабриката / М.А. Максютлова, С.А. Леонова, Т.А. Никифорова // Хлебопродукты.- 2018.- № 9.- С. 51-54.
9	Леонова, С.А. Использование черемуховой муки в технологии песочного печенья / С.А. Леонова, Н.Н. Чибрикина, Ф.З. Тухбатуллина // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов.- 2018.- № 2 (49).- С. 19-24.
10	Leonova, S.A. Spelta as raw material for food industry and peculiarities of its processing / S.A. Leonova, E.V. Badamshina, E.P. Meleshkina, A.L. Weber, O.Y. Kaluzhina, I.S. Vitol, A.A. Chernenkova, D.T. Gaifullina // Journal of Engineering and Applied Sciences.- 2018.- Т. 13.- № S10.- С. 8300-8309.

11	Черненкова, А.А. Применение биологически активного сырья Республики Башкортостан в рецептуре мучных кондитерских изделий / А.А. Черненкова, С.А. Леонова, Е.Н. Чернеков, И.В. Миронова, А.А. Нигматьянов // Вестник Бурятской государственной сельскохозяйственной академии им. В.Р. Филиппова.- 2018.- № 4 (53).- С. 160-166.
12	Черненкова, А.А. Совершенствование рецептур мучных кондитерских изделий с добавлением биологически активного сырья Республики Башкортостан / А.А. Черненкова, С.А. Леонова, Д.Т. Гайфуллина, Е.Н. Чернеков, Е.И. Кощина // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов.- 2018.- № 6 (53).- С. 36-42.
13	Chernenkova, A.A. The usage of biologically active raw materials in confectionery products technology / A.A. Chernenkova, S.A. Leonova, T. Nikiforova, A. Zagranichnaya, E.N. Chernenkov, O.Yu. Kaluzhina, E.V. Badamshina, I.R. Gazeev // OnLine Journal of Biological Sciences.- 2019.- Т. 19.- № 1.- С. 77-91.

Подпись научного руководителя



С.А. Леонова

Проректор по научной
инновационной деятельности
ФГБОУ ВО «Башкирский
государственный аграрный
университет»




И. В. Чудов

25.12.2019г