

## СВЕДЕНИЯ О ВЕДУЩЕЙ ОРГАНИЗАЦИИ

по диссертации Старовойтовой Яны Юрьевны  
на тему: «Разработка и продвижение продукции общественного питания с учетом предпочтений отдельных сегментов потребителей»,  
представленной на соискание степени кандидата технических наук  
по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания

<b>Полное наименование ведущей организации</b>	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Красноярский государственный аграрный университет»
<b>Сокращенное наименование ведущей организации</b>	ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ
<b>Почтовый адрес</b>	660049, Красноярский край, г. Красноярск, проспект Мира, 90.
<b>Телефон</b>	+7(391)2273609; факс: (391) 227-36-09
<b>Адрес электронной почты</b>	<a href="mailto:info@kgau.ru">info@kgau.ru</a>
<b>Адрес официального сайта в сети «Интернет»</b>	<a href="http://www.kgau.ru">www.kgau.ru</a>
<b>Список основных публикаций работников ведущей организации по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет</b>	
1. Ермош Л.Г. Сравнительная оценка воздействия хлебопекарных улучшителей на качество замороженных хлебобулочных изделий / Ермош Л.Г. // Вестник Красноярского государственного аграрного университета. - 2015. - № 2 (101). - С. 101-107.	
2. Сафронова К.В. Новый вид дрожжевого теста с использованием порошка из топинамбура / Сафронова К.В., Ермош Л.Г. // Вопросы науки. - 2017. - № 1. - С. 17-21.	
3. Янова М.А. Разработка рецептур хлебобулочных изделий с использованием муки, полученной из экструдированного зерна злаковых культур / Янова М.А., Росляков Ю.Ф. // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. - 2018. - № 2-3 (362-363). - С. 49-53.	
4. Янова М.А. Анализ сырьевой базы зерноперерабатывающих производств Красноярского края / Янова М.А., Силин В.Е. // Вестник Красноярского государственного аграрного университета. 2016. № 5 (116). С. 149-154.	
5. Присухина Н.В. Разработка хлебобулочных изделий с пюре моркови / Присухина Н.В., Бабаева К.А., Черепанов Ю.С., Дидур М.А. // Вестник Красноярского государственного аграрного университета. - 2017. - № 10 (133). - С. 67-73.	
6. Типсина Н.Н. Разработка мучных кондитерских изделий с использованием плодов крыжовника / Типсина Н.Н., Гречишникова Н.А., Присухина Н.В. // Вестник Красноярского государственного аграрного университета. - 2017. - № 10 (133). - С. 62-67.	
7. Рыхлова К.В. Возможность использования порошка репы в производстве хлебцев / Рыхлова К.В., Присухина Н.В. // Вестник ВСГУТУ. - 2016. - № 6 (63). - С. 101-105.	
8. Типсина Н.Н. Влияние порошка из ежевики на качество и пищевую ценность бисквита / Типсина Н.Н., Присухина Н.В., Туманова А.Е. // Кондитерское производство. - 2015. - № 1. - С. 12-13.	
9. Типсина Н.Н. Возможность использования пектинового экстракта в производстве хлеба / Типсина Н.Н., Присухина Н.В., Машанов А.И., Селиванов Н.И., Чепелев Н.И. // Вестник Красноярского государственного аграрного университета. - 2018. - № 3 (138). - С. 168-171.	
10. Типсина Н.Н. Повышение пищевой ценности хлебобулочных изделий при использовании пюре из плодов сибирской груши / Типсина Н.Н., Непомнящих Е.Н., Шашко Ю.В. // Вестник Красноярского государственного аграрного университета. - 2018. - № 3 (138). - С. 138-142.	

11. Типсина Н.Н. Возможность использования пектинового экстракта в производстве хлеба / Типсина Н.Н., Присухина Н.В., Машанов А.И., Селиванов Н.И., Чепелев Н.И. // Вестник Красноярского государственного аграрного университета. - 2018. - № 3 (138). - С. 168-171.
12. Типсина Н.Н. Использование льняной муки в производстве пшенично-ржаных сортов хлеба / Типсина Н.Н., Матюшев В.В., Бочарова Л.В. // Вестник Красноярского государственного аграрного университета. - 2018. - № 4 (139). - С. 169-174.
13. Типсина Н.Н. Разработка рецептур мучных изделий с использованием плодов шиповника / Типсина Н.Н., Матюшев В.В., Селиванов Н.И., Чепелев Н.И. // Вестник Алтайского государственного аграрного университета. - 2016. - № 1 (135). - С. 161-165.
14. Типсина Н.Н. Использование нетрадиционного сырья в пищевых производствах / Типсина Н.Н., Матюшев В.В., Беляков А.А. // Вестник Красноярского государственного аграрного университета. - 2015. - № 1 (100). - С. 125-131.
15. Полонский В.И. Содержание антиоксидантов в зерне сибирских сортов овса, выращенного в различных условиях / Полонский В.И., Сумина А.В., Шалдаева Т.М. // Вестник Красноярского государственного аграрного университета. - 2018. - № 1 (136). - С. 18-24.
16. Сафронова К.В. Ржано-пшеничное дрожжевое тесто с добавлением порошка из топинамбура / Сафронова К.В., Ермош Л.Г. // Современная наука и инновации. - 2017. - № 3 (19). - С. 218-221.

## СВЕДЕНИЯ ОБ ОФИЦИАЛЬНОМ ОППОНЕНТЕ

по диссертации Старовойтовой Яны Юрьевны  
на тему: «Разработка и продвижение продукции общественного питания с учетом предпочтений отдельных сегментов потребителей»,  
представленной на соискание степени кандидата технических наук  
по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания

<b>Фамилия Имя Отчество оппонента</b>	<b>Маюрникова Лариса Александровна</b>
<b>Шифр и наименование специальностей, по которым защищена диссертация</b>	05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания
<b>Ученая степень, ученое звание</b>	доктор технических наук, профессор
<b>Полное наименование организации в соответствии с Уставом, являющейся основным местом работы оппонента</b>	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Кемеровский государственный университет»
<b>Сокращенное наименование организации, являющейся основным местом работы оппонента</b>	ФГБОУ ВО «Кемеровский государственный университет», Кемеровский государственный университет, КемГУ
<b>Занимаемая должность</b>	Заведующая кафедрой технологии и организации общественного питания
<b>Почтовый индекс, адрес места работы</b>	650010, Российская Федерация, г. Кемерово, ул. Красноармейская, д.52
<b>Телефон</b>	+7(3842)39-68-56
<b>e-mail</b>	op@kemtipp.ru
<b>Список основных публикаций официального оппонента по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет</b>	
1. Маюрникова, Л.А. Инновационное развитие предприятий общественного питания в региональных условиях / С.В. Новоселов, Л.А. Маюрникова, Е.А. Машенская, А.С. Новоселов // Ползуновский вестник, 2016. - №2. С. 13-20.	
2. Маюрникова, Л.А. Перспективы комплексного использования регионального нетрадиционного растительного сырья при производстве пищевых продуктов / Г.А. Губаненко, Л.А. Маюрникова, Л.П. Рубчевская // Пищевая промышленность, 2015. - №4. С. 23-27.	
3. Маюрникова, Л.А. Использование элементов системы НАССР в технологии производства обогащенных хлебобулочных изделий / С.В. Новоселов, Л.А. Маюрникова, Н.С. Кокряцкая, А.А. Кокшаров, Н.В. Горников // Ползуновский вестник, 2015. - №2. С. 79-88.	
4. Маюрникова, Л.А. Вопросы инновационной деятельности и обеспечения качества продукции и услуг на предприятиях общественного питания / В.В. Трихина, Л.А. Маюрникова, В.М. Позняковский // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология, 2014. - № 2-3. С. 25-28.	
5. Маюрникова, Л.А. Обоснование необходимости внедрения систем качества на предприятиях общественного питания / Л.А. Маюрникова, Т.В. Крапива, А.А. Кокшаров // Ползуновский вестник, 2011. - № 3-2.С. 192-196.	

## СВЕДЕНИЯ ОБ ОФИЦИАЛЬНОМ ОППОНЕНТЕ

по диссертации Старовойтовой Яны Юрьевны  
на тему: «Разработка и продвижение продукции общественного питания с учетом предпочтений отдельных сегментов потребителей»,  
представленной на соискание степени кандидата технических наук  
по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания

<b>Фамилия Имя Отчество оппонента</b>	<b>Науменко Наталья Владимировна</b>
<b>Шифр и наименование специальностей, по которым защищена диссертация</b>	05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания
<b>Ученая степень, ученое звание</b>	кандидат технических наук, доцент
<b>Полное наименование организации в соответствии с Уставом, являющейся основным местом работы оппонента</b>	Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Южно-Уральский государственный университет (научно-исследовательский университет)»
<b>Сокращенное наименование организации, являющейся основным местом работы оппонента</b>	ФГАОУ ВО «ЮУрГУ (НИУ)», Южно-Уральский государственный университет
<b>Занимаемая должность</b>	доцент кафедры пищевых и биотехнологий
<b>Почтовый индекс, адрес места работы</b>	Россия, 454080, г. Челябинск, проспект Ленина, 76
<b>Телефон</b>	+7-(351)267-90-51
<b>e-mail</b>	naumenkonv@susu.ru
<b>Список основных публикаций официального оппонента по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет</b>	
1. Науменко Н.В. Поиск путей повышения сохраняемости хлебобулочных изделий / Науменко Н.В., Малинин А.В., Цатуров А.В. // Вестник Южно-Уральского государственного университета. Серия: Пищевые и биотехнологии. 2018. Т. 6. № 2. С. 58-66.	
2. Науменко Н.В. Пищевые ингредиенты направленного действия в технологии хлебобулочных изделий / Паймулина А.В., Калинина И.В., Науменко Н.В., Потороко И.Ю. // Вестник Южно-Уральского государственного университета. Серия: Пищевые и биотехнологии. 2018. Т. 6. № 3. С. 22-32.	
3. Науменко, Н.В. Влияние сырьевых компонентов на реологические характеристики теста и качество хлебобулочных изделий [Текст] / Н.В. Науменко, Е.А. Ашмарина // Вестник Южно-Уральского государственного университета. Серия: Пищевые и биотехнологии. – 2018. - № 1. – С. 60-68.	
4. Науменко, Н.В. Способы корректировки свойств сырья и качества хлеба из пшеничной муки [Текст] / Н.В. Науменко, В.В. Худяков // Вестник Южно-Уральского государственного университета. Серия: Пищевые и биотехнологии. – 2016. - № 3. – С. 71-79.	
5. Науменко, Н.В. Перспективы использования обогащающих добавок в технологии хлебобулочных изделий [Текст] / Н.В. Науменко, Н.В. Андросов, А.В. Паймулина // Вестник Южно-Уральского государственного университета. Серия: Пищевые и биотехнологии. – 2016. - № 4. – С. 95-104.	