****

1. *Основные сведения о научном руководителе*

Гусакова

Галина

Семеновна

Структурное подразделение: кафедра химии и пищевой технологии им. проф. В.В. Тутуриной

Должность доцент

Ученая степень кандидат сельскохозяйственных наук

Ученое звание нет

1. *Область научных интересов, тематика собственного диссертационного исследования:*

Биотехнология и химия биологически активных веществ Приказ №1250-О, от 30.12.2013 г.

Диссертация **«**КОМПЛЕКСНАЯ ПЕРЕРАБОТКА ПЛОДОВ ГРУШИ УССУРИЙСКОЙ**»** кандидата сельскохозяйственных наук : 05.18.01 / Красноярский государственный аграрный университет. Красноярск, 2013

1. *Преподаваемые дисциплины*

|  |
| --- |
| Наименование дисциплины |
| Технология виноделия |
| Технология коньяка |
| Биохимия коньяка |
| Биохимия вина |
| Химия органолептики |
| Химия отрасли |
| Основы научных исследований |
| Природные источники БАВ |
| Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства |

1. *Основные публикации (за последние 5 лет)*

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **N п/п** | **Наименование работы**  | **Вид работы**  | **Выходные данные**  | **Объем работы**  | **Соавторы**  |
|  НАУЧНЫЕ работы |
|  | Биопродукты комплексной переработки плодов уссурийской груши | статья | Известия вузов. Прикладная химия и биотехнология. 2013. №1 (4). Иркутск, Издательство ИрГТУ | 0,3 |  |
|  | Изучение влияния рас дрожжей на состав виноматериалов | статья | Известия вузов. Прикладная химия и биотехнология. 2014. №5 (10). Иркутск, Издательство ИрГТУ | 0,8/0,3 | Евстафьев С.Н. |
|  | Оценка качества питания детей на туристических базах Байкальского региона | статья | Вестник Иркутского университета. 2014. № 17. С. 367-368. | 0,8 | Мартынова Е.Н., |
|  | Разработка технологии приготовления сока из плодов груши уссурийской (Pyrus Ussuriensis Maxim) | статья | Вестник Красноярского государственного аграрного университета. 2015. № 6. С. 129-135. | 0,8 | Евстафьев С.Н. |
|  | Перспективы промышленной переработки семечковых культур Южного Прибайкалья  | монография | Иркутский национальный исследовательский технический университет (Иркутск). 2016. | 0,5 | Раченко М.А., Евстафьев С.Н. |
|  | Использование грушевой выжимки в производстве пищевых продуктов | статья | Инновационная техника и технология. 2016. № 3 (08). С. 5-11. | 0,8 | Евстафьев С.Н. |
|  | Физико-химические показатели и состав фенольных соединений сока из яблок, культивируемых в Прибайкалье | статья | Химия растительного сырья №2 2018. 97-104 | 0,5 | Чеснакова А.Н.Кузьмин А.В. |
| УЧЕБНЫЕ ИЗДАНИЯ |
|  | Моделирование в пищевом производстве.  |  | Учебное пособие. Издательство. ИРНИТУ. Декабря, 2017 г. | 0,5 | Франтенко В.К. |

1. *Участие в конференциях, семинарах (за последние 5 лет)*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ***N п/п*** | ***Наименование работы*** | ***Вид работы*** | ***Выходные данные*** | ***Соавторы*** |
| 1 | Производство соков на основе мелкоплодных яблок Иркутской области | печ | В сборнике: Актуальные проблемы химии и биотехнологии Материалы I Всероссийской научно-практической конференции, посвященной 85-летию ИРНИТУ. Иркутский национальный исследовательский технический университет. 2015. С. 89-92. | Немчинова А.И. |
| 2 | Разработка технологии приготовления сока из плодов груши уссурийской (Pyrus Ussuriensis Maxim) | статья | Вестник Красноярского государственного аграрного университета. 2015. № 6. С. 129-135. | Евстафьев С.Н. |
| 3 | Производство плодово-ягодного слабоалкагольного вина из облепихи |  | В сборнике: Актуальные проблемы химии и биотехнологии Материалы I Всероссийской научно-практической конференции, посвященной 85-летию ИРНИТУ. Иркутский национальный исследовательский технический университет. 2015. С. 61-65. | Супрун Н.П., |
| 4 | Обогащение байкальской воды дигидрокверцетином |  | В сборнике: Актуальные проблемы химии и биотехнологии Материалы I Всероссийской научно-практической конференции, посвященной 85-летию ИРНИТУ. Иркутский национальный исследовательский технический университет. 2015. С. 65-68. | Абрамов А.О., Гиль Т.А. |
| 5 | Приготовление слабоалкогольного вина из плодов черноплодной рябины.  |  | В сборнике: Актуальные проблемы химии и биотехнологии Материалы I Всероссийской научно-практической конференции, посвященной 85-летию ИРНИТУ. Иркутский национальный исследовательский технический университет. 2015. С. 68-71. | Белобородова И.Д |
| 6 | Перспективы использования смородины в производстве слабоалкогольных игристых напитков |  | В сборнике: Актуальные проблемы химии и биотехнологии Материалы I Всероссийской научно-практической конференции, посвященной 85-летию ИРНИТУ. Иркутский национальный исследовательский технический университет. 2015. С. 71-73. | Мартынова Е.Ю. |
| 7 | Приготовление слабоалкогольного вина на основе растительного сырья Иркутской области |  | В сборнике: Актуальные проблемы химии и биотехнологии Материалы I Всероссийской научно-практической конференции, посвященной 85-летию ИРНИТУ. Иркутский национальный исследовательский технический университет. 2015. С. 73-77. | Мухамедзянова Р.Р. |
| 8 | Брожение сусла в стационарной емкости с насадками |  | В сборнике: Актуальные проблемы химии и биотехнологии Материалы I Всероссийской научно-практической конференции, посвященной 85-летию ИРНИТУ. Иркутский национальный исследовательский технический университет. 2015. С. 77-79. | Соколов А.А., |
| 9 | Повышение качества яблочных вин | печ | В сборнике: Актуальные проблемы химии, биотехнологии и сферы услуг Материалы Всероссийской научно-практической конференции с международным участием. Главный редактор: Филатова Е.Г.; Технический редактор: Чернухин М.В.. 2017. С. 201-205. | Супрун Н.П. |
| 10 | Влияние ионной жидкости на физиологическое состояние дрожжей в процессе брожения яблочного сока | печ | В сборнике: Актуальные проблемы химии, биотехнологии и сферы услуг Материалы Всероссийской научно-практической конференции с международным участием. Главный редактор: Филатова Е.Г.; Технический редактор: Чернухин М.В.. 2017. С. 195-201. | Рутковская П.А. |
| 11 | Изучение пригодности плодов груши в производстве виноматериалов для плодовых спиртов | печ | В сборнике: Актуальные проблемы химии, биотехнологии и сферы услуг Материалы Всероссийской научно-практической конференции с международным участием. Главный редактор: Филатова Е.Г.; Технический редактор: Чернухин М.В.. 2017. С. 162-167. | Бабиков К.Г., |
| 12 | Изменение состава фенольных соединений в процессе брожения яблочного сока на древесной щепе |  | Фенольные соединения: свойства, активность, инновации: сборник научных статей по материалам X Международного симпозиума «Фенольные соединения: фундаментальные и прикладные аспекты», Москва, 14-19 мая 2018 г. С. 434-438 | А.Н. Чеснокова, Н.П. Супрун , А.Н. Коваль, А.В. Кузьмин |
| 13 | Получение пектинового экстракта. Немчинова |  | В сборнике: Актуальные проблемы химии, биотехнологии и сферы услуг. 2-я Всероссийская научно-практическая конференция с международным участием. Иркутск. Изд-во ИРНИТУ, 2018. С 199-203. | Нечинова А.И. |
| 14 | Применение электромембранного метода для ускоренного старения вина. |  | В сборнике: Актуальные проблемы химии, биотехнологии и сферы услуг. 2-я Всероссийская научно-практическая конференция с международным участием. Иркутск. Изд-во ИРНИТУ, 2018. С 72-76 | Коваль А.Н., Чеснакова А Н. |
| 15 | Зкстракция пектина из растительного сырья иркутской области. |  | В сборнике: Актуальные проблемы химии, биотехнологии и сферы услуг. 2-я Всероссийская научно-практическая конференция с международным участием. Иркутск. Изд-во ИРНИТУ, 2018. С 117-119 | Бабиков К.Г |
| 16 | Приготовление сидра с использованием яблочного концентрата |  | В сборнике: Актуальные проблемы химии, биотехнологии и сферы услуг. 2-я Всероссийская научно-практическая конференция с международным участием. Иркутск. Изд-во ИРНИТУ, 2018. С 125-130 | Когай Ф.А |

1. *Научные проекты*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование проекта, гранта, контракта | Год | Статус участникапроекта |
| 1 | *Грант по программе СТАРТ 1 год. Тема : «Разработка технологии получения продуктов питания функционального назначения из мелкоплодных сортов яблок, выращиваемых в Иркутской области»* | 2016-2017 | сотрудник |
| 2 |  |  |  |
| 3 |  |  |  |

1. Другая информация (по желанию):

*Общественная деятельность (членство в диссертационных советах, редакционных советах, ученых советах, научно-технических и пр.)*

*Грамоты, благодарности, награды:*

1. Участие в региональном конкурсе инновационных проектов «Идеи и технологии в бизнесе», победа в номинации «Инновационный проект» - диплом и сертификат на изготовление презентационного ролика.
2. Внутривузовский конкурс Авангард науки – Коваль Антон ТПБ-17-1внутривузовский гранд за проект «Искусственное старение вина» (руководитель Гусакова Г.С., Чеснакова АН.)

*Повышение квалификации:*

5.2 26.10.2015 – 26.10.2015, Курсы повышения квалификации при высшим учебном заведении, "Противодействие коррупции", МРЦПК и ПС ФГБОУ ВО "ИРНИТУ" г. Иркутск, 40 часов.

 382403240267, 16.05.2016г., курсы повышения квалиф. при высшим учебном заведении, "Организация публикационной работы подразделений ВУЗа", ФПК МРЦПК ФГ БОУ ВО ИРНИТУ, 36 часов.

382404172539, 17.06.2016 г. Повышения квалификации ФГБОУ ВО Байкальский государственный университет. Институт повышения квалификации «Электронная информационно-образовательная среда вуза», 16 час.

382405402091. 19.05.17 г. Повышения квалификации ФГБОУ ВО Иркутский государственный университет «Актуальные проблемы преподавания химии в высшей школе», 72 час.

382404505994. 06.06.2017г. Повышения квалификации ФГБОУ ВО «ИРНИТУ» «Менеджемент качества (Организация системы управления охраной труда)» 42 час.

Свидетельство № 011415, Маркетинговая бизнес академия «Сити», Международный центр дистанционного образования (лиц.038379), Профессиональный курс «Сомелье», 70 час.