

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования  
«Дальневосточный федеральный университет»

**Справка**

о руководителе научного содержания основной образовательной программы высшего образования – программы магистратуры  
(19.04.04 *Технология продукции и организация общественного питания*,  
*магистерская программа - Технология продукции и организация управленческой деятельности на предприятиях общественного питания*), заявленной на государственную аккредитацию

№ п\п	Ф.И.О. научного руководителя	Условия привлечения (штатный, внутренний совместитель, внешний совместитель, по договору)	ученая степень, ученое звание	Тематика самостоятельной научно-исследовательской (творческой) деятельности (участие в осуществлении такой деятельности) по направлению (профилю) 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)
1.	Левочкина Людмила Владимировна	Штатный работник	Кандидат технических наук, доцент	Рациональное использование биоресурсов дальневосточного региона в производстве продуктов питания	1. Ассортиментный анализ и тенденции развития кисломолочной продукции г. Владивостока / Левочкина Л.В., Гуз Е.А. // Академический журнал Западной Сибири, Тюмень. – 2015 – №6 (61), Том 11. – С. 3 – 6;	1. The use of anthocyanin of black currant and polysaccharides in the production of sweet dishes / Levochkina L.V., Chesnokova N.Y., Kuznetsova A.A., Zakharyan // Biomedical and Pharmacology Journal. – 2015 - Vol. 8(2). - P.	1. Участие в международной японско-российской конференции «Socially Significant Human Diseases. Medical, Environmen», Приказ №12-13-974 от 25.05.2015 г.; 2. Использование антоцианового пигмента, выделенного из ягод Дальневосточного

				<p>2. Влияние добавления пюре из корня лопуха большого на показатели качества десертов / Левочкина Л.В., Чеснокова Н.Ю., Масалова Н.В. // Пищевая промышленность. – 2015 г. – № 5. – С. 30-33;</p> <p>3. Влияние пюре из корня лопуха большого на структурно-механические свойства творожных десертов / Левочкина Л.В., Масалова Н.В. // Пищевая промышленность, – 2015 г. – № 3;</p> <p>4. Влияние соевой муки на структурно-механические свойства песочного теста / Левочкина Л.В., Чеснокова Н.Ю., Кузнецова А.А., Голубева Ю.И. // Международный журнал прикладных и фундаментальных исследований. – 2015 г. – № 12,. Часть 7. – С. 1174-1177;</p> <p>5. Влияние овощного каротинсодержащего наполнителя на пищевую ценность</p>	<p>697-703;</p> <p>2. T. V. Levchuk, N. S. Polonik, N. Y. Chesnokova, L/ V/ Levochkina, A.A. Kuznetsova Methods of Intensifying Extraction of Colorants from the Pericarp of Manchurian Walnut // Journal of Pharmaceutical Sciences and Research (JPSR (2018). Journal of Pharm Sci. &amp; Res., 10(3), 665-667;</p> <p>3. N. Yu. Chesnokova, L. V. Levochkina, Y/ V. Prikhod'ko, A. A. Kuznetsova, T. V. Vladykina Influence of Polysaccharide Functional Groups on the Extraction Degree of Blackcurrant Anthocyanin Pigment // Journal of Pharmaceutical Sciences and Research (JPSR).- Pharm Sci. &amp; Res., 10(3), 659-661.</p> <p>4. Guz, E.A., Novitskaya, E.G., Kalenik, T.K., Levochkina, L.V., Piekoszewski, W. The influence of vegetable puree containing carotenoids on the</p>	<p>региона, в производстве мармелада. Н.Ю. Чеснокова, Л.В. Левочкина, А.М. Сафина, О.Л. Калинина. Материалы 16 международной научно-практической конференции «21 century: fundamental science and technology XVI». 25-26 июня 2018, North Charlston, USA, С. 74-76;</p> <p>3. Н.Ю,Чеснокова, А.А. Кузнецова, Л.В. Левочкина, Т.С.Ермоленко Влияние ультразвука и условий экстрагирования на интенсивность извлечения антоцианового пигмента черной смородины // Материалы XVI международной научно-практической конференции «21 век: фундаментальная наука и технологии». – North Chaplston, USA, 2018, 77-80 С.</p>
--	--	--	--	--	--	--

				<p>молочного йогурта / Левочкина Л.В., Каленик Т.К., Новицкая Е.Г., Гуз Е.А. // Вестник БГСХ им. В.Р. Филиппова, – 2016. - №3 (44). – С. 125-132;</p> <p>6. Исследование безопасности и относительной биологической ценности напитков на основе экстракта околоплодника ореха маньчжурского / Левочкина Л.В., Чеснокова Н.Ю., Левчук Т.В. // Техника и технология пищевых производств, – 2016, – № 1 (40), – С. 96-100;</p> <p>7. Использование гречневой шелухи в приготовлении бисквитов / Левочкина Л.В., Язев С.Г., Голубева Ю.И. // Пищевая ёЗпромышленность. – 2016 г. – № 5. – С. 46-50;</p> <p>8. Моделирование рецептуры и потребительских свойств йогурта / Левочкина Л.В., Гуз Е.А. // Новация, – 2016. - №3. ч. 2. – С. 13 – 20;</p>	<p>nutrient composition and structure of milk yoghurt // International Journal of Dairy Technology Volume 71, Issue 1, February 2018, Pages 89-95</p>	
--	--	--	--	--	---	--

					<p>9. Комплексное исследование околоплодника ореха маньчжурского / Левочкина Л.В., Чеснокова Н.Ю., Кузнецова А.А., Левчук Т.В., Полоник А.А. // Вестник Бурятской государственной сельскохозяйственной академии им. В.Р. Филиппова, – 2017 г. – №1 (46), – С. 83-90;</p> <p>10. Влияние желатина на степень выделения антоцианового пигмента жимолости и черной смородины. Н.Ю. Чеснокова, Л.В. Левочкина, Ю.В. Приходько, А.А. Кузнецова, Ю.В. Шевченко. Техника и технология пищевых производств. 2017. № 4(47), С. 92-97.;</p> <p>11. Влияние природы экстрагента и ультразвука на степень извлечения антоцианового пигмента и использование его в производстве сладких блюд. Н.Ю. Чеснокова, Л.В. Левочкина, Т.С. Ермоленко. Вестник</p>		
--	--	--	--	--	--	--	--

					Бурятской государственной сельскохозяйственной академии им. В.Р. Филиппова. 2018, № 3(52), С. 149-155.		
--	--	--	--	--	---	--	--

Директор Школы биомедицины



\_\_\_\_\_ /  
подпись

/ Хотимченко Юрий Степанович /

Ф.И.О. полностью

М.П.

дата составления \_\_\_\_\_