

Университет	Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого
Уровень владения английским языком	«Пишу, читаю, перевожу со словарем и могу объясняться»
Направление подготовки и профиль образовательной программы, на которую будет приниматься аспирант	2.7.1 «Биотехнологии пищевых продуктов, лекарственных и биологически активных веществ». Наименование отрасли науки, по которой присуждаются ученые степени: технические, биологические.
Перечень исследовательских проектов потенциального научного руководителя	1. Биоконверсия растительного сырья. 2. Культивирование микроорганизмов промышленного назначения для получения целевого продукта (биотопливо, органические удобрения, полезные органические соединения, пищевые и кормовые добавки).
Перечень предлагаемых тем для исследовательской работы	Биотехнологическая переработка побочных продуктов предприятий пищевой промышленности и индустрии питания
 <p>Научный руководитель: Жилинская Надежда Тарасовна, кандидат биологических наук (Военно-медицинская академия имени С.М.Кирова, Санкт-Петербург - Ленинград) доцент (Университет низкотемпературных и пищевых технологий, Санкт-Петербург)</p>	<i>Биология</i>
	<p>Научные интересы:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Биотехнологическая переработка побочных продуктов предприятий пищевой промышленности. • Морфологические, цитологические изменения в организме животных, растений и микроорганизмов. • Биохимия животных, растений и микроорганизмов. • Безопасность пищевых сырья и продуктов.
	<p>Особенности исследования (<i>при наличии</i>)</p> <p>Биотехнологическая переработка побочных продуктов пищевого производства актуальна из-за экологических проблем, связанных с утилизацией пищевых отходов, и возможностью получения новых ценных продуктов, создания комплексных безотходных промышленных технологий.</p> <p><i>Исследования в области биотехнологической переработки побочных продуктов пищевого производства могут способствовать развитию международных научных связей и сотрудничеству учёных разных стран, разработке новых международных проектов в области безопасности пищевого сырья и добавок, пищевой экологии.</i></p>
	<p>Требования потенциального научного руководителя к профессиональным компетенциям аспиранта:</p> <p>Аспирант должен владеть лабораторными методами исследований, которые применяются в следующих областях науки: биоорганическая химия, аналитическая химия, биологическая химия, микробиология, морфология и физиология растений, морфология и физиология микроорганизмов, биотехнология.</p> <p>Сбор, хранение, обработка, визуализация полученных экспериментальных данных с использованием ПО Microsoft Excell, GraphPad Prism и др.</p> <p>Для статистической обработки полученных результатов - применение современных методов статистической обработки и статистических критериев (нпр., t-тест, ANOVA, Python, ИИ и другие релевантные).</p> <p>Владение английским языком уровень “Upper Intermediate” («Пишу, читаю, перевожу со словарем и могу объясняться»).</p>

Раздел заполняется при наличии требований, предъявляемых к аспиранту (обязательный бэкграунд кандидата/дисциплины, которые он обязательно должен был освоить/методы, которыми он должен владеть/уметь пользоваться каким-то определённым ПО и др.)

Сведения о публикациях потенциального научного руководителя:
По предлагаемой теме исследовательской работы:

1. Zhilinskaya, N., Wang, R., Ivanchenko, O., Balanov, P., Smotraeva, I. Biotechnological recycling of byproducts in the rice soft beverage industry: A preliminary research // E3S Web Conf. Volume 247, 2021. International Conference on Efficient Production and Processing (ICEPP-2021). Article Number 01006. – 5 p. (Scopus).

<https://doi.org/10.1051/e3sconf/202124701006>

2. Timoshenkova I., Barsukova N., Moskvicheva E., Irishkin E., Zhilinskaya N., Moskvichev A. Use of hemp flour for the production of gluten-free confectionery// Journal of Hygienic Engineering and Design. 2021. V. 33. Pp. 130-137. (Scopus).

<https://keypublishing.org/jhed/wp-content/uploads/2021/02/06.-JHED-Volume-33-FPP-Full-paper-Irina-Timoshenkova.pdf>

3. Zhilinskaya Nadezhda, Mammet Atayev, Olga Ivanchenko, Tatiana Kuznetsova, Nargul Musta and Alexandr Blandov. Comparative study of micronutrient content in soft rice beverages based on green and black tea // The 2nd International Conference “Sport and Healthy Lifestyle Culture in the XXI Century” (SPORT LIFE XXI).

BIO Web of Conferences 48, 02009 (2022). (WoS).

https://www.bio-conferences.org/articles/bioconf/pdf/2022/07/bioconf_shlc2022_02009.pdf

4. Svetlana Eliseeva, Alla Smolentceva, Nadezhda Zhilinskaya, Natalya Barsukova, Natalia Kushcheva. Evaluation of the antioxidant status and design of the diet for sports nutrition //

The 2nd International Conference “Sport and Healthy Lifestyle Culture in the XXI Century” (SPORT LIFE XXI).

BIO Web of Conferences 48, 01022 (2022). (WoS).

https://www.bio-conferences.org/articles/bioconf/pdf/2022/07/bioconf_shlc2022_01022.pdf

5. Olga I Vanchenko, Anna Gargalyk, Nadezhda T. Zhilinskaya, Petr Balanov, Irina Smotraeva. The use of orange peel in the technology of drinks fermentation // The 2nd International Conference “Sport and Healthy Lifestyle Culture in the XXI Century” (SPORT LIFE XXI).

BIO Web of Conferences 48, 02002 (2022). (WoS).

https://www.bio-conferences.org/articles/bioconf/pdf/2022/07/bioconf_shlc2022_02002.pdf

	<p>6. Zhexenbay Nurshash, Nabiyeva Zhanar, Kizatova Maigul, Zhilinskaya Nadezhda, Barsukova Natalia. Influence Of Cheese Containing Low-Esterified Beet Pectin On Heavy Metals Accumulation In Rats' Tissues // Journal of Pharmaceutical Negative Results, 4756–4760. 2022. (Scopus).</p>
--	--

<https://www.pnrjournal.com/index.php/home/article/view/9823/13700>

включить минимум 1 публикацию на английском языке.