

**Дайджест специального международного проекта**  
**Центров поддержки и инноваций Российской Федерации**  
**«ИС и молодёжь: инновации во имя будущего»**

	<table border="1"><tr><td style="text-align: center;"><b>Ятрушева</b></td><td style="text-align: center;"><b>Елена Сергеевна</b></td></tr><tr><td style="text-align: center;"><b>34</b></td><td style="text-align: center;">года</td></tr><tr><td colspan="2">ФГБОУ ВО «Чувашский государственный аграрный университет» Канд. с.х. наук, доцент</td></tr><tr><td style="text-align: center;">Тема работы</td><td style="text-align: center;"><b>«Разработка функциональных пищевых продуктов»</b></td></tr></table>	<b>Ятрушева</b>	<b>Елена Сергеевна</b>	<b>34</b>	года	ФГБОУ ВО «Чувашский государственный аграрный университет» Канд. с.х. наук, доцент		Тема работы	<b>«Разработка функциональных пищевых продуктов»</b>
<b>Ятрушева</b>	<b>Елена Сергеевна</b>								
<b>34</b>	года								
ФГБОУ ВО «Чувашский государственный аграрный университет» Канд. с.х. наук, доцент									
Тема работы	<b>«Разработка функциональных пищевых продуктов»</b>								
<b>Область научной активности:</b>	<b>сельскохозяйственные науки, пищевые технологии</b>								
<b>2024620214</b>	<p>ГОСУДАРСТВЕННАЯ РЕГИСТРАЦИЯ БАЗЫ ДАННЫХ ДЛЯ ЭВМ. «Дефекты хлебобулочных изделий, обусловленные плохим качеством муки и вспомогательного сырья»</p> <p>База данных содержит информацию о дефектах хлебобулочных изделий (всего 27 записей), обусловленные плохим качеством муки и плохим качеством вспомогательного сырья. База данных предназначена для использования в учебном процессе и контролю изделий. База данных позволяет извлекать и добавлять первичную информацию по типам дефектов.</p> 								
<b>2024620647</b>	<p>ГОСУДАРСТВЕННАЯ РЕГИСТРАЦИЯ БАЗЫ ДАННЫХ ДЛЯ ЭВМ. «Дефекты хлебобулочных изделий, обусловленные ошибками в технологическом процессе и плохим хранением готовых изделий»</p>								



**RU 2024620647 С1**

База данных содержит информацию о дефектах хлебобулочных изделий, обусловленных ошибками в технологическом процессе и плохим хранением готовых изделий. База данных предназначена для использования в учебном процессе и контролю качества изделий.



**RU 2599489 С1**

Патент на изобретение «Средство для обработки вымени»

Изобретение относится к области ветеринарии и предназначено для профилактики маститов. Заявлено средство для обработки вымени коров, включающее дигидрат [диакво{1-оксиэтан-1,1-дифосфонат(1-)}] меди(II), обладающий антисептическим действием, убивающим патогенную микрофлору, и полимер Fomblin HC/R, образующий на коже тонкую пленку, устойчивую к вредному воздействию окружающей среды, и ускоряющий регенерацию микроповреждений кожи вымени, дополнительно содержит глицерин, вазелиновое масло, перечную мяту, мас.-%: дигидрат [диакво{1-оксиэтан-1,1-дифосфонат(1-)}] меди(II) - 1,0; полимер Fomblin HC/R - 2,0; глицерин - 6,0; вазелиновое масло - 6,0; перечная мята - 7,0; дистиллированная вода - остальное. Использование заявленного средства оказывает смягчающее действие на кожу сосков, стимулирует заживление ран и трещин сосков вымени и эффективно профилактирует мастит у коров.

Патент на изобретение «СПОСОБ ПОЛУЧЕНИЯ СРЕДСТВА ДЛЯ ОБРАБОТКИ ВЫМЕНИ КОРОВ»



Заявленное изобретение относится к области ветеринарии и предназначено для обработки вымени коров. В 500 мл дистиллированной воды растворяют 2,5-10,0 г дигидрата [диакво{1-оксиэтан-1,1-дифосфонат(1-)}] меди(II), 10-20 г полимера Fomblin HC/R, 50-70 г глицерина, 50-70 г вазелинового масла, 50-100 г перечной мяты, доводят общий объем раствора до 1 л и нагревают при постоянном перемешивании до 95°C до полного их растворения и отфильтровывают. Заявленное изобретение позволяет эффективно смягчать кожу сосков, стимулировать заживление ран и трещин сосков вымени и эффективно профилактировать мастит у коров.

**Ятрушева Елена с 2020 года работает доцентом кафедры биотехнологий и переработки сельскохозяйственной продукции факультета биотехнологий и агрономии федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Чувашский государственный аграрный университет». С 2023 года занимает должность заведующей учебной научно-производственной лаборатории по хлебопечению ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ.**

С 2015 по 2025 года опубликовано около 125 научных работ, в том числе 16 в изданиях, включенных в перечень ведущих рецензируемых научных журналов и изданий, рекомендованных ВАК Министерства образования и науки Российской Федерации и 9 – в российских журналах, входящих Russian Science Citation Index, имеет 2 патента Российской Федерации, 2 свидетельства о государственной регистрации базы данных.

Елена Сергеевна с 2021 года является научным руководителем Студенческого научного общества Чувашского государственного аграрного университета. Ежегодно члены СНО под руководством Елены Сергеевны активно участвуют во всех вузовских научно-практических конференциях, республиканских конкурсах, форумах и других мероприятиях. Имеет благодарственные письма за подготовку студентов к Юности Большой Волги и Всероссийскому конкурсу на лучшую научную работу среди студентов, аспирантов и молодых ученых высших учебных заведений Министерства сельского хозяйства РФ.

Ежегодно студенты под руководством Ятрушевой Е.С. занимают призовые места во Всероссийской студенческой научно-практической конференции с участием школьников 10-11 классов «Студенческая наука – первый шаг в академическую науку».

Елена Сергеевна регулярно участвует в различных конкурсах, конференциях, семинарах, выставках. Является научным руководителем победителя 5 волны Студенческого стратапа (гранд в размере 1 млн.).

Проявила себя как квалифицированный специалист. Владеет вузовской методикой преподавания: лабораторные и практические занятия проводит на высоком методическом и научном уровне, упорно и целенаправленно добивается повышения их качества и эффективности. Елена Сергеевна награждена дипломом за 3 место в X республиканском фестивале молодых

преподавателей образовательных организаций высшего образования «Открытая лекция»; дипломом за 1 место в конкурсе на лучшую открытую лекцию, практическое и лабораторное занятие ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ в номинации «Лучшее лекционное занятие в Mr. Teams».

Награждена почетной грамотой Министерства сельского хозяйства за добросовестный труд в системе агропромышленного комплекса и подготовку кадров для агропромышленного комплекса Чувашской Республики.

Имеет благодарность от главы Чувашской Республики О. Николаева за вклад в развитие образования и науки в Чувашской республике.

Награждена почетной грамотой Министерства образования Чувашской Республики за вклад в развитие науки и подготовки квалифицированных специалистов Чувашской Республики.

Елена Сергеевна является ежегодным экспертом чемпионата WorldSkills Russia в компетенции «Хлебопечение». Имеет диплом эксперта чемпионата.

Под руководством Ятрушевой Е.С. в университете проводятся курсы повышения квалификации по профессии «Кондитер» для студентов и школьников.

За время работы в преподавательской деятельности под руководством Елены Сергеевны подготовлены десятки выпускных квалификационных работ студентов и выпущены специалисты-технологи пищевой промышленности (кондитерская и хлебопекарная промышленность). Многие дипломные работы рекомендованы для производства в хлебопекарной и кондитерской промышленности.

Ятрушева Е.С. активно участвует в общественной работе и проведении массовых мероприятий в университете. Проводит большую работу по нравственному, эстетическому и патриотическому воспитанию студентов.