





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

		<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>		ГОСУДАРСТВЕННАЯ РЕГИСТРАЦИЯ БАЗЫ ДАННЫХ ДЛЯ ЭВМ. «Дефекты хлебобулочных изделий, обусловленные плохим качеством муки и вспомогательного сырья»	
		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.	
<b>2024620647</b>		ГОСУДАРСТВЕННАЯ РЕГИСТРАЦИЯ БАЗЫ ДАННЫХ ДЛЯ ЭВМ. «Дефекты хлебобулочных изделий, обусловленные ошибками в технологическом процессе и плохим хранением готовых изделий»	

	<p>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.</p>
<p><b>RU 2599489 C1</b></p>	<p>Патент на изобретение «Средство для обработки вымени»</p>
	<p>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 микроразрывов 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.</p>
<p><b>RU 2601119 C1</b></p>	<p>Патент на изобретение «СПОСОБ ПОЛУЧЕНИЯ СРЕДСТВА ДЛЯ ОБРАБОТКИ ВЫМЕНИ КОРОВ»</p>



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-оксизтан-1,1-дифосфонат(1-)}] меди(III), 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.