



КОСТРОМСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ

Кафедра Дизайна, технологии, материаловедения
и экспертизы потребительских товаров

Шипарева Марья Герасимовна

Кандидат технических наук

доцент кафедры «Индустрии питания,
гостиничного бизнеса и сервиса»
Московского государственного университета
пищевых производств



Адрес: ул. Дзержинского, 17 (гл. корпус),
ауд.401

Телефон: (4942) 49-80-30 (доб.1134)

e-mail: lavina@mgupp.ru

Работает на кафедре ДТМиЭПТ с 2021 года. В 2011 году с отличием окончила Московский государственный университет пищевых производств, получив квалификацию инженера по специальности «Технология продуктов общественного питания». В 2014 году успешно защитила диссертацию на соискание ученой степени кандидата технических наук.

Профессиональные интересы

Разработка и товароведная оценка качества мучных кондитерских и кулинарных изделий функционального назначения.

Читаемые дисциплины:

- Информационное обеспечение

Повышение квалификации

Программа повышения квалификации «Эффективная деятельность педагога в условиях цифрового пространства», ФГБОУ ВО "Воронежский государственный университет инженерных технологий", 2020 г.

Программа повышения квалификации «Образовательные технологии преподавания дисциплин сервиса в сфере ресторанного бизнеса и индустрии гостеприимства уровня высшего образования», ФГБОУ ВО "Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова", 2021 г.

Программа повышения квалификации «Руководство компанией по цифровой трансформации», ФГАО ВО "Санкт-Петербургский государственный электротехнический университет «ЛЭТИ» им. В.И. Ульянова (Ленина)", 2021 г.

Основные публикации

1. МЕТОДЫ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОГО АНАЛИЗА ДЛЯ ОЦЕНКИ НОВЫХ ПРОДУКТОВ, Молчанова Е.Н., Шипарева М.Г., Аитов В.Г., Пищевая промышленность. – 2013. – № 10. – С. 60-62.
2. НОВЫЕ ВИДЫ НАЧИНОК С МАКОМ. Молчанова Е.Н., Шипарева М.Г., Дубцов Г.Г. Кондитерское производство. – 2014. – № 5. – С. 14 – 21
3. К ВОПРОСУ О БЕЗОПАСНОСТИ УПОТРЕБЛЕНИЯ «БУЛОЧКИ С МАКОМ», Молчанова Е.Н., Шипарева М.Г., Молоканов М.С., Хлебопечение России. – 2015. - №2. – С. 20-23
4. ПЕРСПЕКТИВЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ СЕМЯН БОБОВЫХ КУЛЬТУР В ТЕХНОЛОГИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ., Молчанова Е.Н., Шипарева М.Г. Вопросы питания. – 2016. – Т. 85 - №2. – С. 206-207
5. ПОЛУФАБРИКАТ «ФРАНЖИПАН» ИЗ ФАСОЛИ ДЛЯ МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ., Молчанова Е.Н., Шипарева М.Г., Юбилейной Международной конференции «Торты. Вафли. Печенье. Пряники - 2016» / Международная промышленная академия 29 февраля – 2 марта 2016 г. – М., 2016.С. 80 – 83
6. РЕОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ МАКОВЫХ НАЧИНОК С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ СЕМЯН БОБОВЫХ КУЛЬТУР, Молчанова Е.Н., Шипарева М.Г., Понафидина А.А. Материалы XI Международной конференции «Кондитерские изделия XXI века» / Международная промышленная академия, 13-15 февраля 2011 г. - М.: 2017. - С.114 - 117
7. A SYSTEMATIC APPROACH TO UNIFIED VIRTUAL SCIENTIFIC AND LEARNING ENVIRONMENT IN THE UNIVERSITY, V.Aitov, M. Shipareva,

E.Molchanova, O.Suvorov., EDULEARN18 10th International Conference on Education and New Learning Technologies – 2018 – P.7795-7808

8. БИСКВИТНЫЙ ПОЛУФАБРИКАТ ДЛЯ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ, Молчанова Е.Н., Шипарева М.Г., Гузанов Д.С., Шипарева Д.Г. Материалы докладов XII Международной конференции «Торты. Вафли. Печенье. Пряники – 2020. Производство – Рынок – Потребитель» / Международная промышленная академия 26 – 28 февраля 2020 г. – М.: 2020. – С. 141- 143
9. STUDY THE PROPERTIES OF A CHICKPEA-BASED JELLY PRODUCT, Molchanova E., Shipareva M, Evmeshkina T., Isabayev I. E3S Web Conf. International Conference on Advances in Agrobusiness and Biotechnology Research (ABR 2021) Volume 285, 2021 Article Number 05010 (2021)
<https://doi.org/10.1051/e3sconf/202128505010>