

НАУКОВА ШКОЛА

Вивчення змін у жирах та оліях під час використання у харчових технологіях та розробка способів зменшення негативних наслідків

КЕРІВНИК ШКОЛИ



ШИЛЬМАН Лев Залманович

Кандидат технічних наук, професор

Сумський національний аграрний університет
Професор кафедри технології харчування
Україна, м Суми, 40021, вул. Герасима Кондратьєва, 160
Раб. тел. + 38-0542-62-78-37
Моб. тел. + 38-050-270-64-88
E-mail: lev22121935@gmail.com

ОСНОВНІ НАПРЯМКИ НАУКОВИХ ДОСЛІДЖЕНЬ НАУКОВОЇ ШКОЛИ

- наукові засади та практичні аспекти технології фрітюрної продукції;
- наукові засади та практичні аспекти технології очистки фрітюрних жирів.

ОСВІТА

Харківська державна академія технології та організації харчування **1990-1997**
Професор

Харківський інститут громадського харчування **1972-1990**
Доцент

Московський інститут народного господарства ім. Г.В.Плеханова, м. Москва **1961-1964**
Кандидат технічних наук

Московський інститут народного господарства ім. Г.В.Плеханова, м. Москва **1953-1958**,
Інженер-технолог за спеціальністю «Устаткування та технологія громадського харчування»

ПРОФЕСІЙНИЙ ДОСВІД

Сумський національний аграрний університет, кафедра технології харчування
Професор

з 2014
по теперішній час

Глухівський національний педагогічний університет ім. О.Довженка, кафедра педагогіки і методики технологічної освіти

2009-2014

Завідуючий кафедри

Саратовський державний аграрний університет ім. М.Вавилова, кафедра технології та організації громадського харчування

.....1997-2008

Завідуючий кафедри

Харківська державна академія технології та організації харчування, кафедра технології харчування (Харьковський інститут громадського харчування)

1968-1997

Старший викладач, доцент, професор

Даалекосхідний філіал МІНХ ім. Г.В.Плеханова, кафедра органічної хімії

1964-1968

Завідуючий кафедри

Московський інститут народного господарства ім. Г.В.Плеханова,

1961-1964

Аспірант

Краснодарський технікум радянської торгівлі

1958-1961

Викладач

НАУКОВА РОБОТА

Загальний список опублікованих наукових та навчально-методичних праць впродовж трудового шляху Шильмана Л.З. складає близько 200 робіт, в тому числі: 10 монографій, з яких 1 – англійською мовою, більше 100 наукових статей, більше 10 авторських свідоцтв, патентів, технічних та нормативних документів, біля 90 навчально-методичних праць, у тому числі 10 навчальних посібників.

Під керівництвом та за безпосередньої участі професора Шильмана Л.З. виконувались більше десяти науково-дослідних робіт з держбюджетної та госпдоговірної тематики. Результати, які одержані за підсумками виконання тем, відповідають рівню найкращих вітчизняних досягнень.

КОЛЕКТИВ НАУКОВОЇ ШКОЛИ

Габелко Світлана Валеріївна

Исследование пищевой ценности рыжикового масла и его применения в предприятиях питания

Федак Наталя Василіївна

Технологія очищення соняшникової олії після фритюрного смаження у підприємствах харчування

Сімакова Інна Володимирівна

Исследование пальмового масла в технологии производства фритюрной продукции (2004)

Макарова Анастасія Миколаївна

Исследование жирового компонента снеков и мучных кондитерских изделий в процессе хранения

Носова Анна Сергіївна

Повышение качества жира для производства фритюрной продукции

Сімакова Інна Володимирівна

Научные и прикладные аспекты обеспечения безопасности продукции быстрого питания (20015)