

Рысмухамбетова Гульсара Есенгильдиевна

кандидат биологических наук, доцент



В 2000 г. окончила Саратовский ГАУ им. Н.И. Вавилова по специальности 260501.65 - Технология продуктов общественного питания. В 2009 г защитила диссертацию на соискании ученой степени кандидата технических наук по специальностям 03.00.07, 03.00.23.

Опубликовано более 120 научных и учебно-методических работ, 26 учебных издания. Получено более 5 патентов РФ.

Общественная деятельность:

Является экспертом в региональном чемпионате «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russ). С 2014 активно сотрудничает с ГАУ СО «Комплексный центр социального обслуживания г. Саратова». Является председателем жюри областного конкурса «Лучший преподаватель системы СПО». В рамках профориентационной работы проводит мастер-классы по технологии и организации общественного питания «Город мастеров» с учащимися средних и профессиональных учебных заведений.

**Патент на изобретение №2717005 «Кекс с пониженным содержанием глютена»,
опубликовано 17.03.2020г.**

Изобретение относится к пищевой промышленности и может использоваться при производстве мучных кондитерских изделий для людей, страдающих непереносимостью глютена. Предложен кекс с пониженным содержанием глютена. Изобретение направлено на повышение пищевой ценности изготавливаемого продукта и расширение ассортимента безглютеновых мучных кондитерских изделий при высоких органолептических показателях.