

Опыт в выполнении научно-исследовательской работы: количество НИР, выполненных коллективом кафедры за 2012-2019 гг. по заказу хозяйствующих субъектов

1. № 7.4061.2011 Методические подходы к исследованию и моделированию ресурсосберегающих технологий функциональных продуктов
2. № 6.5374.2011 Разработка и реализация профессиональной коммуникативной компетентностной модели для направления «Сфера обслуживания» и специальности «Таможенное дело»
3. № 780-11 Научное и практическое обоснование ресурсосберегающих технологий блюд и кулинарных изделий с использованием современного технологического оборудования с целью получения продукции повышенной пищевой ценности
4. № 781-11 Научное и практическое обоснование двухнедельного циклического меню для работников ЗАО «Ванкорнефть», работающих вахтово-экспедиционным методом труда в районах Крайнего севера
5. № 782-11 Научное и практическое обоснование лечебно-профилактического питания работников ЗАО «Ванкорнефть», работающих во вредных и опасных условиях труда
6. № 822-11 от 23.11. 2012 г. Научное и практическое обоснование двухнедельного циклического меню для инженерно-технических работников ЗАО «Ванкорнефть», работающих в районах Крайнего севера
7. № 50000 от 05.11.2012 Разработка рационов 14-ти дневного примерного меню для организации питания учащихся общеобразовательных школ, сбалансированных по энергетическим затратам, с использованием продуктов высокой пищевой ценности, с учетом сезонности, норм питания, возрастных групп
8. № 02/12Н от 25.05. 2012 г. Разработка примерного циклического меню горячих завтраков для организации питания детей (в возрасте от 6 до 11 лет и от 12 до 18 лет), обучающихся в муниципальных казенных образовательных учреждениях, сбалансированного по энергетическим затратам с использованием продуктов высокой пищевой ценности, с учетом возрастных групп, норм питания
9. ГВ 12-04 Создание научнообоснованной схемы комплексной переработки местного растительного сырья с получением продуктов пищевого и технического назначения
10. Разработка технологии функциональных пищевых продуктов с использованием пророщенного зерна пшеницы
11. № 50000 от 05.11.12 Разработка рационов 14-ти дневного примерного меню для организации питания учащихся общеобразовательных школ, сбалансированных по энергетическим затратам, с использованием продуктов высокой пищевой ценности, с учетом сезонности, норм питания, возрастных групп
12. № 50003 от 11.12.12 Разработка недельных меню раскладок на каждый рабочий день и карточек
13. № 50006 от 14.05.13 Разработка рационов циклического меню для организации питания спортсменов СОБ «Факел» на летний оздоровительный сезон 2014 г, сбалансированных по энергетическим затратам, с использованием продуктов высокой пищевой ценности, с учетом норм питания возрастных групп»
14. Научно-практическое обоснование производства хлебобулочных изделий повышенной пищевой ценности с использованием порошка из топинамбура для северных районов Красноярского края, 2016 г

15. Грант «Разработка рационов двухнедельного цикличного меню для работников, работающих вахтово-экспедиционным методом труда в районах Крайнего Севера сбалансированных по энергетическим затратам, с учетом норм питания и сырья; расширение ассортимента блюд профилактического назначения для питания инженерно-технических работников, работающих в районах Крайнего Севера», 2016
16. Краевого бюджетного учреждения социального обслуживания "Пансионат для граждан пожилого возраста и инвалидов "Ветеран"", 2017
17. № 50021 «Разработка рационов двухнедельного цикличного меню для работников, работающих вахтово-экспедиционным методом труда в районах Крайнего Севера сбалансированных по энергетическим затратам, с учетом норм питания и сырья; расширение ассортимента блюд профилактического назначения для питания инженерно-технических работников, работающих в районах Крайнего Севера», 2017
18. № 10465 от 02.10.2017 Производство замкнутого цикла по переработке биогенного продукта проростков и выпуск линейки продуктов, полезных для здоровья, 2017
19. Хоздоговорная тема «Разработка НТД (ТУ и ТИ) на новые пищевые продукты (рыбные рубленые изделия) повышенной пищевой ценности», 2017
20. Хоздоговорная тема «Проект мини-предприятия для производства сахаристых кондитерских изделий повышенной пищевой ценности», 2017
21. № 50022 от 28.11.2018 Хоздоговорная тема «Определение условий и сроков хранения функциональных продуктов на основе биогенного продукта проростков бобовых и зерновых культур», 2019