

**Центр здорового питания
ПРОТОКОЛ ЗАСЕДАНИЯ
конкурсной Комиссии от 29.04.2019 г.**

Выставки инновационных проектов и идей в области пищевых технологий и здорового питания среди студентов, магистрантов и аспирантов

На заседании конкурсной комиссии присутствовали:

Суслова Ю.Ю., д-р экон. наук, и.о. директора ТЭИ – председатель комиссии;
Сафронова Т. Н., канд. техн. наук, директор ЦЗП – секретарь комиссии;
Кротова И.В., д-р пед. наук, проф., зав. кафедрой ТЭТ – член комиссии;
Губаненко Г.А., д-р техн. наук, проф., зав кафедрой ТООП– член комиссии;
Зайцева Н.С., зав. ОСПО ТЭИ – член комиссии.

После просмотра презентаций инновационных проектов и их обсуждения решили:

1. Номинация «Лучший инновационный проект» секция «Инновационные пищевые технологии» определить 1 первое место, 1 второе место, 1 третье место.

Итоги работы комиссии приведены в таблице:

| № | Название работы | Итого баллов |
|---|---|--------------------------------|
| 1 | Авторы: Мануйлова Тамара Николаевна гр. 17-ЗПМ-ТО1, Торосян Лилита Ованесовна гр. 18-ПБ-ТО1 Проект: «Разработка технологии полуфабрикатов из картофеля сортов, районированных на территории Южного федерального округа» Научный руководитель: Шамкова Н.Т., д-р. техн. наук, профессор ФГБОУ ВО «Кубанский государственный технологический университет», г. Краснодар | 90 Диплом I |
| 2 | Автор: Зырянова Екатерина Леонидовна Проект: «Инновационная технология обогащенных хлебобулочных изделий» Научный руководитель: Березовикова И.П. д-р биол. наук, профессор, сибирский университет потребительской кооперации, г. Новосибирск | 89 Диплом II |
| 3 | Авторы: Горбачев Максим Сергеевич, гр.ТТ16-01Б-ИТ, Ондар Доржусюрун Кан-оолович, гр. ТТ18-06МИТ. Проект: «СОЗДАНИЕ ЙОГУРТ – БАРОВ С РАСШИРЕННЫМ АССОРТИМЕНТОМ ПРОДУКЦИИ» Научные руководители: Наймушина Л. В. - к.х.н., доцент ТЭИ СФУ; Зыкова И. Д. - к.т.н., доцент ПИ СФУ | 86 Диплом III |

2. Номинация «Лучшая инновационная идея» секция «Инновационные пищевые технологии» определить 1 первое место, 1 второе место, 1 третье место.

Итоги работы комиссии приведены в таблице:

| № | Название работы | Итого баллов |
|---|-----------------|--------------|
|---|-----------------|--------------|

| | | |
|---|---|------------------|
| 1 | Автор: Lou Ning Идея: «INNOVATIVE TECHNOLOGY PRODUCTS IN HEALTH FIELD» Научный руководитель: Дмитриева М.Л. канд. экон. наук, доцент, СибГУ им М.Ф. Решетнева, г. Красноярск | 90 Диплом I |
| 2 | Автор: Плющевский Константин Николаевич, гр. ТТ18-06М-ИТ Идея: «Разработка новых видов кондитерских изделий (кексов) повышенной пищевой ценности с использованием муки из плодов черноплодной рябины» Научный руководитель: Сафронова Т.Н. канд. тех. наук, доцент кафедры ТООП, ТЭИ СФУ, г. Красноярск | 88 Диплом II |
| 3 | Авторы: Окулов Дмитрий Александрович, Нуров Мухаммадмалик Бойевич, Лашко Денис Дмитриевич, Баранова Маргарита Викторовна, гр. ТТ18-01БИТ Идея: «Организация питания студентов STUDENTFIT-завтрак» Научный руководитель: Первышина Г.Г. д-р. биол. наук, профессор кафедры ТООП, ТЭИ СФУ, г. Красноярск | 86 Диплом III |

3. Номинация «Лучший инновационный проект» секция «Инновации в гостиничном сервисе и туризме» 1 первое место, 1 второе место, 1 третье место.

Итоги работы комиссии приведены в таблице:

| № | Название работы | Итого баллов |
|---|--|------------------|
| 1 | Авторы: Ведерникова Ксения Владимировна, гр. ЭУ17-02Б-РМ; Голубева Алина Дмитриевна, гр. ЭУ17-02Б-РМ; Богочук А. А., гр. ТТ17-06М-ИТ Проект «Перспективы использования молочной сыворотки в производстве региональных продуктов для индустрии гостеприимства» Научный руководитель: Тимофеева А.М., канд. тех. наук, доцент кафедры ТООП, ТЭИ СФУ, г. Красноярск | 89 Диплом I |
| 2 | Авторы: Бондарчук Татьяна Андреевна гр. ТТ18-02БГР, Денисова Мария Ивановна гр. ТТ18-02БГР Проект: «Разработка приключенческого тура «Казахстан – уникальная страна возможностей для приключенческого туризма»» Научный руководитель: Евтухова О.М. канд. биол. наук, доцент кафедры ТООП, ТЭИ СФУ, г. Красноярск | 87 Диплом II |
| 3 | Автор: Иванова Александра Николаевна гр. ТТ18-06М-ИТ Проект: «Технология быстровозводимых сэндвич – панелей при строительстве объектов индустрии гостеприимства» Научный руководитель: Кольман О.Я. канд. тех. наук, доцент кафедры ТООП, ТЭИ СФУ, г. Красноярск | 85 Диплом III |

4. Номинация «Лучшая инновационная идея» секция «Инновации в гостиничном сервисе и туризме» 1 первое место, 1 второе место, 1 третье место.

Итоги работы комиссии приведены в таблице:

| № | Название работы | Итого баллов |
|---|-----------------|--------------|
| | | |

| | | |
|---|--|------------------|
| 1 | Автор: Лебедева А.И. Идея: «ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТРАДИЦИЙ НАЦИОНАЛЬНОЙ КУХНИ В РАЗВИТИИ ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО ТУРИЗМА» Научный руководитель: Щедрина Т.В канд. техн. наук, доцент ИСТИД (филиал) СКФУ г. Пятигорск | 90 Диплом I |
| 2 | Авторы: Вагнер Диана Даниловна, гр. ТТ18-03Б-ГР, Шахова Руслана Юрьевна, гр. ТТ18-03Б-ГР Идея: «Разработка гастрономического тура по Красноярску «Гурмэн»» Научный руководитель: Евтухова О.М. канд. биол. наук, доцент кафедры ТООП, ТЭИ СФУ, г. Красноярск | 88 Диплом II |
| 3 | Автор: Порубова Вероника Владимировна гр. ТТ17-02Б-ГР Идея: «РАЗВИТИЕ ГОСТИНИЧНОГО БИЗНЕСА ПОД ВЛИЯНИЕМ ЭКОЛОГИИ» Научный руководитель: Балябина Т.А., канд. тех. наук, доцент кафедры ТООП, ТЭИ СФУ, г. Красноярск | 85 Диплом III |


5. Номинация «Лучшая инновационная идея» среди студентов ОСПО 1
первое место, 1 второе место, 1 третье место.
Итоги работы комиссии приведены в таблице:

| № | Название работы | Итого баллов |
|---|---|------------------|
| 1 | Автор: Брюханова Анастасия Сергеевна, гр. ОС16-04Т Идея: «ОБОГАЩЕНИЕ БУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ ЗА СЧЕТ ДОБАВЛЕНИЯ ЧЕРЕМУХИ МОЛОТОЙ» Научный руководитель: Казина В.В. преподаватель ОСПО ТЭИ СФУ, г. Красноярск | 92 Диплом I |
| 2 | Автор: Пахмутова Ирина Андреевна, гр. ТП 15-21 Идея: «ИННОВАЦИОННЫЙ ПОДХОД К РАЗРАБОТКЕ БЛЮД С ПРИМЕНЕНИЕМ МЕТОДИКИ «FOODPAIRING»» Научный руководитель: Константинова О.В. преподаватель КГБПОУ «Красноярский технологический техникум пищевой промышленности» г. Красноярск | 90 Диплом II |
| 3 | Автор: Кузнецова Валентина Евгеньевна, гр. ОС16-04Т Идея: «РАЗРАБОТКА РЕЦЕПТУР И ТЕХНОЛОГИИ ПЕСОЧНОГО ПОЛУФАБРИКАТА С ТЫКВЕННЫМИ СЕМЕЧКАМИ» Научный руководитель: Казина В.В. преподаватель ОСПО ТЭИ СФУ, г. Красноярск | 86 Диплом III |





6. Дополнительные номинации: «За практическую значимость»; «За социальную значимость»; «За ясность и простоту изложения материала»; «За творческий подход к исследованию»; «За оригинальность исследования»; «За актуальность исследования».
Итоги работы комиссии приведены в таблице:

| Название работы | Номинация |
|---|-----------------------------------|
| Автор: Мартюшева Елена Александровна, гр. ТТ15-08 БГД Идея «Подготовка кадров для эффективного ведения бизнеса в сфере гостеприимства» | Диплом за практическую значимость |

| | |
|---|---|
| <p>Научный руководитель: Изосимова И.В., канд. биол. наук, доцент кафедры ТООП, ТЭИ СФУ, г. Красноярск</p> | |
| <p>Авторы: Осипов Виталий Александрович, Стулов Матвей Алексеевич Идея: «Гид - путеводитель по здоровому фаст-фуду» Научный руководитель: Березовикова И.П. д-р биол. наук, профессор, сибирский университет потребительской кооперации, г. Новосибирск</p> | <p>Диплом за социальную значимость</p> |
| <p>Автор: Анищенкова Яна Васильевна, гр. ТТ18-06МИТ Идея: «Разработка творожных блюд с использованием зерен чечевицы для предприятий питания» Научный руководитель: Евтухова О.М. канд. биол. наук, доцент кафедры ТООП, ТЭИ СФУ, г. Красноярск</p> | <p>Диплом за оригинальность исследования</p> |
| <p>Автор: Лемешова Надежда Эдуардовна, гр. П-ТПО-м-3-161 Проект: «Разработка технологии десертов с функциональными добавками» Научный руководитель: Лимарева Н. С. канд. техн. наук, доцент ИСТИД (филиал) СКФУ г. Пятигорск</p> | <p>Диплом за творческий подход к исследованию</p> |
| <p>Авторы: Аверьянова Екатерина Евгеньевна, гр. ТТ18-02БГР; Солопахина Юлия Анатольевна, гр. ТТ18-02БГР Проект: «Разработка тура для жителей Красноярска и Красноярского края по гастрономическим столицам стран Северо-Восточной Азии «С чем едят Азию?» Научный руководитель: Евтухова О.М. канд. биол. наук, доцент кафедры ТООП, ТЭИ СФУ, г. Красноярск</p> | <p>Диплом за ясность и простоту изложения материала</p> |
| <p>Автор: Сивова Алина Анатольевна, гр. ТТ-18-06МИТ Проект: «Разработка мер по повышению конкурентоспособности гостиничного комплекса «Полёт» в Красноярске» Научный руководитель: Сергачева О.М., канд. тех. наук, доцент кафедры ТООП, ТЭИ СФУ, г. Красноярск</p> | <p>Диплом за актуальность исследования</p> |
| <p>Автор: Мезенцев Сергей Юрьевич, гр. ЗТТ18-02БТ Проект: «Создание племенного репродуктора пчеловодства в условиях Красноярского края»</p> | <p>Диплом за активную жизненную позицию</p> |

Председатель конкурсной комиссии _____  Сулова Ю.Ю.

Члены комиссии:

 Кротова И. В.
 Губаненко Г. А.
 Зайцева Н. С.
 Секретарь  Сафронова Т. Н.