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

Итоги работы комиссии приведены в таблице:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Название работы | Итогобаллов |
| 1 | Автор: Щербатов Алексей АндреевичПроект: «Зёрна зелёного кофе с пониженным уровнем содержания кофеина»Научный руководитель: Березовикова И.П. д-р биол. наук, профессор кафедры ТООП, СибУПК, г. Новосибирск | **91****Диплом I** |
| 2 | Автор: Шахова Руслана Юрьевна, гр. ИТ22-01МИТПроект: «Готовые специализированные рационы «ДиЕда»Научный руководитель: Губаненко Г.А., д-р. тех. наук, профессор кафедры ТООП, ИТиСУ СФУ, г. Красноярск | **88****Диплом II** |
| 3 | Авторы: Джураев Озодбек Джураевич, гр. ИТ22-01МИТ Степанова Зоя Александровна, гр. ИТ22-01МИТПроект: «Центр кулинарной культуры иностранных студентов СФУ»»Научный руководитель: Иванова Г.В., д-р. с-х. наук, профессор кафедры ТООП, ИТиСУ СФУ, г. Красноярск | **82****Диплом III** |

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

Итоги работы комиссии приведены в таблице:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Название работы | Итогобаллов |
| 1 | Автор: Захарко Екатерина Владимировна гр. ИТ22-02БИТИдея: «Разработка технологической схемы производства рыборастительных изделий на основе сырья Арктической зоны Красноярского края»Научный руководитель: Первышина Г.Г., д-р. биол. наук, профессор кафедры ТООП, ИТиСУ СФУ, г. Красноярск | **89****Диплом I** |
| 2 | Автор: Пухова Полина Дмитриевна, гр. ТО-2091Идея «Применение фиолетовой эфиопской пшеницы в хлебопечении»Научный руководитель: Антропова О.Ю. преподаватель СПб ГЭУ Колледж бизнеса и технологий, г. Санкт-Петербург | **87****Диплом II** |
| 3 | Автор: Монид Наталия Александровна, гр. ИТ22-01МИТИдея: «Использование плодов ирги в разработке рецептур сладких блюд русской кухни - киселей»Научный руководитель: Евтухова О.М., кандидат биол. наук, доцент кафедры ТООП, ИТиСУ СФУ, г. Красноярск | **83****Диплом III** |

1. Номинация «Инновационный проект» секция «Инновации в гостиничной деятельности» 1 первое место, 1 второе место, 1 третье место.

Итоги работы комиссии приведены в таблице:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Название работы | Итогобаллов |
| 1 | Автор: Смекалова Маргарита Андреевна, гр. ЗИТ21-036БГРПроект: «Времена года»Научный руководитель: Сергачева О.М. кандидат техн. наук, доцент кафедры ГД, ИТиСУ СФУ, г. Красноярск | **90****Диплом I** |
| 2 | Автор: Тимофеев Данил Александрович, гр. ИТ22-03БГРПроект «Healthy dining experience»Научный руководитель: Тимофеева А.М. кандидат техн. наук, доцент кафедры ГД, ИТиСУ СФУ, г. Красноярск | **87****Диплом II** |
| 3 | Авторы: Корнилова Анна Сергеевна, Смирнова Наталья ВладимировнаПроект: «Глемпинг «В гостях у бабули»»Научный руководитель: Пирогова О.Е. д-р. экон. наук, профессор Высшей школы сервиса и торговли ФГАОУ ВО СПбПУ, г. Санкт-Петербург | **83****Диплом III** |

1. Номинация «Инновационная идея» секция «Инновации в гостиничной деятельности» 1 первое место, 1 второе место, 1 третье место.

Итоги работы комиссии приведены в таблице:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Название работы | Итогобаллов |
| 1 | Автор: Шитова Дарина Денисовна, гр. ИТ22-03БГРИдея: «Гостиничный комплекс «Сердце Арктики»»Научный руководитель: Сафронова Т.Н. кандидат техн. наук, доцент кафедры ГД, ИТиСУ СФУ, г. Красноярск | **88****Диплом I** |
| 2 | Автор: Шамбеева Номина Ивановна, гр. ИТ21-02БГРИдея: «Художественные галереи и выставки современного искусства в ресторане при «Бутик-отеле»»Научный руководитель: Сергачева О.М. кандидат техн. наук, доцент кафедры ГД, ИТиСУ СФУ, г. Красноярск | **86****Диплом II** |
| 3 | Автор: Карпова Дарья Васильевна, гр. ИТ21-02БГРИдея: «Отель-усадьба»Научный руководитель: Сергачева О.М. кандидат техн. наук, доцент кафедры ГД, ИТиСУ СФУ, г. Красноярск | **84****Диплом III** |

1. Дополнительные номинации: «За практическую значимость»; «За социальную значимость».

Итоги работы комиссии приведены в таблице:

|  |  |
| --- | --- |
| Название работы | Номинация  |
| Авторы: Доронин Василий Евгеньевич, Томашевский Лев АндреевичИдея: «Конструирование соуса из морошки с томленным молоком»Научные руководители: Ситовская М.В., преподаватель высшей квалификационной категории СПб ГБПОУ Колледж кулинарного мастерства, г. Санкт-Петербург; Панихидина О.В., преподаватель высшей квалификационной категории СПб ГБПОУ Колледж кулинарного мастерства, г. Санкт-Петербург | Диплом за практическую значимость |
| Авторы: Митиненко Варвара Алексеевна, гр. ИТ22-03БГР, Колпаков Никита Алексеевич, гр. ИТ22-03БГРПроект «Виртуальные экскурсии по гостинице, которые воздействуют на все органы чувств»Научный руководитель: Тимофеева А.М. кандидат техн. наук, доцент кафедры ГД, ИТиСУ СФУ, г. Красноярск | Диплом за социальную значимость |