

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ БІОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет переробних і харчових виробництв

ВИТЯГ
з протоколу засідання
конкурсної комісії

I туру Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт
зі спеціальності «Харчові технології»
від «27» лютого 2025 року

- Голова –** Євлаш В.В., завідувач кафедри **хімії, біохімії, мікробіології та гігієни харчування**, д.т.н., проф.
- Секретар –** Онищенко В.М., професор кафедри технології м'яса, д.т.н., доц.
- Присутні –** Федак Н.В., професор кафедри **харчових технологій в ресторанній індустрії**, к.т.н., проф.;
- Болховітіна О.І., доцент кафедри **технології хлібопродуктів і кондитерських виробів**, к.т.н., доц.;
- Юр'єва О.О., доцент кафедри **харчових технологій продуктів з плодів, овочів і молока та інновацій в оздоровчому харчуванні ім. Р.Ю. Павлюк**, к.т.н., доц.

Конкурсна комісія, створена згідно із розпорядженням факультету переробних і харчових виробництв №15 від 03.02.2025 р., розглянула студентські наукові роботи, які надійшли в рамках I туру Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт зі спеціальності «Харчові технології».

На підставі аналізу конкурсних робіт конкурсна комісія вирішила нагородити переможців Конкурсу дипломами 1, 2 та 3 ступеня та визнати їх претендентами на участь у II турі:

Ступінь диплому	Шифр роботи	Назва роботи	Прізвище, ім'я та по батькові студента (повністю)	Факультет, курс, група	Прізвище, ім'я, по батькові (повністю), посада наукового керівника	Базовий ЗВО, адреса, до якого направляється робота
1	2	3	4	5	6	7
1	Корисна насолода	Технологія хліба пшеничного підвищеної харчової цінності	Юдіна Вікторія Романівна	Факультет переробних і харчових виробництв, курс 4 (бак.), гр. 181-216-02	Степанькова Галина Вячеславівна, к.т.н., доцент, доцент кафедри хлібопродуктів і кондитерських виробів	Національний університет харчових технологій вул. Володимирська, 68, м. Київ, 01601, e-mail: nufk_konkurs20-23@ukr.net
2	Десерт для веганів	Технології морозива на основі гарбузу	Коржанець Олександр Валентинович	Факультет переробних і харчових виробництв, курс 1 (маг.), гр. 181-PI-14м	Котляр Олег Володимирович, к.т.н., доцент, доцент кафедри харчових технологій в ресторанній індустрії	Національний університет харчових технологій вул. Володимирська, 68, м. Київ, 01601, e-mail: nufk_konkurs20-23@ukr.net
3	GREEN ALTER NATIVE	Альтернативні рослинні аналоги м'ясопродуктів: аналіз споживчих уподобань, технологічних процесів та можливостей для масового виробництва	Ільїна Катерина Василівна	Факультет переробних і харчових виробництв, курс 1 (маг.), гр. 181з-ТМ-14м	Гринченко Наталя Геннадіївна, д.т.н., доцент, завідувач кафедри технологій м'яса	Національний університет харчових технологій вул. Володимирська, 68, м. Київ, 01601, e-mail: nufk_konkurs20-23@ukr.net

Голова конкурсної комісії зі спеціальності

«Харчові технології»,

д.т.н., професор, завідувач кафедри **хімії,**

біохімії, мікробіології та гігієни харчування

В.В. Євлаш

Секретар конкурсної комісії,

д.т.н., доц., професор кафедри технологій м'яса

В.М. Онищенко