

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ БІОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет переробних і харчових виробництв

ВИТЯГ
З ПРОТОКОЛУ ЗАСІДАННЯ
конкурсної комісії

І туру Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт
зі спеціальності «Харчові технології»
від «27» лютого 2023 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 -** Олійник С.Г., професор кафедри технології хлібопродуктів і кондитерських виробів, к.т.н., проф.;
Омельченко С.Б., доцент кафедри харчових технологій в ресторанній індустрії, 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 №14 від 06.02.2023 р., розглянула студентські наукові роботи, які надійшли в рамках І туру Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт 2022-2023 н.р. 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 ІІ 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	HEALTHY SWEETS	Технологія кексів покращеного нутрієнтного складу	Ніколаєнко Дарія Дмитрівна	Факультет переробних і харчових виробництв, курс 1, гр. 181-ХК-12м	Шидакова-Каменюка Олена Гайдарівна к.т.н., доц., доцент кафедри хлібопродуктів і кондитерських виробів	Національний університет харчових технологій вул. Володимирська, 68, м. Київ, 01601
2	ОЛЕО-ГЕЛЬ	Технологія напівфабрикату з жирового на основі бджолиного воску для виробів із бісквітного тіста	Шевченко Галина Анатоліївна	Факультет переробних і харчових виробництв, курс 2 ск., гр. 181з-21б-стн-2-02	Діхтярь Альона Миколаївна, к.т.н., доцент кафедри харчових технологій в ресторанній індустрії	Національний університет харчових технологій вул. Володимирська, 68, м. Київ, 01601
3	КОМБІ-НОВАНІ НАПОЇ	Розробка інноваційної технології комбінованих молочно-рослинних напоїв на скелетині з використанням збагачуючих рослинних нанодобавок	Дзюба Ольга Сергіївна	Факультет переробних і харчових виробництв, курс 1, гр. 181-22м-05	Погарський Олексій Сергійович, к.т.н., доцент кафедри харчових технологій продуктів з плодів, овочів і молока та інновацій в оздоровчому харчуванні ім. Р.Ю. Павлюк	Національний університет харчових технологій вул. Володимирська, 68, м. Київ, 01601

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 технології м'яса

В.М. Онищенко