

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 2024 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 №13 від 05.01.2024 р., розглянула студентські наукові роботи, які надійшли в рамках I туру Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт 2023-2024 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 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	Шоко-Кероб	Технологія здобних сухарів підвищеної харчової цінності	Онищенко Тетяна Олексіївна	Факультет переробних і харчових виробництв, курс 1 (маг.), гр. 181-ХК-13м	Болховітіна Олена Іванівна, к.т.н., доцент, доцент кафедри хлібопродуктів і кондитерських виробів	Національний університет харчових технологій вул. Володимирська, 68, м. Київ, 01601, e-mail: nuft_konkurs20-23@ukr.net
2	NEW MEAT	Розробка технологічних принципів виробництва реструктурованих м'ясних напівфабрикатів	Ільїна Катерина Василівна	Факультет переробних і харчових виробництв, курс 4 (бак.), гр. 181-206-07	Гринченко Наталя Геннадіївна, д.т.н., доцент, завідувач кафедри технології м'яса	Національний університет харчових технологій вул. Володимирська, 68, м. Київ, 01601, e-mail: nuft_konkurs20-23@ukr.net
3	FREE FROM	Розроблення технологічного процесу виробництва десертів за принципом «FREE FROM»	Свириденко Марія Сергіївна	Факультет переробних і харчових виробництв, курс 4 (бак.), гр. 181-206-01	Андрєєва Світлана Сергіївна, к.т.н., доцент, доцент кафедри харчових технологій в ресторанній індустрії	Національний університет харчових технологій вул. Володимирська, 68, м. Київ, 01601, e-mail: nuft_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 технології м'яса

В.М. Онищенко