

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 «20» лютого 2026 року**

Голова – Євлаш В.В., завідувач кафедри хімії, біохімії, мікробіології та гігієни харчування, д.т.н., проф.

Члени конкурсної комісії – Онищенко В.М., професор кафедри технології м'яса, д.т.н., доц. (секретар)
Федак Н.В., професор кафедри харчових технологій в ресторанній індустрії, к.т.н., проф.;
Касабова К.Р., 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 №16 від 26.01.2026 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	Гастрономічний інжиніринг	Конструювання технології безглютенових хот-догів за принципами гастрономічного інжинірингу	Кокшарова Марія Володимирівна	Факультет переробних і харчових виробництв, курс 1 (маг.), гр. G13-PI-15м	Колеснікова Марина Борисівна, 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
2	СМАЧНО&КОРИСНО	Удосконалення технології виробництва варених ковбасних виробів	Алькама Ольга Володимирівна	Факультет переробних і харчових виробництв, курс 4 (бак.), гр. 181-ТМ-126	Желева Тетяна Сергіївна, к.т.н., доцент кафедри технології м'яса	Національний університет харчових технологій вул. Володимирська, 68, м. Київ, 01601, e-mail: nuft_konkurs20-23@ukr.net
3	Ресурс майбутнього	Вдосконалення процесу зберігання зерна ярого тритикале	Пречисла Аліна Вікторівна	Факультет переробних і харчових виробництв, курс 4 (бак.), гр. 181-ТЗ-126	Боровікова Наталія Олексіївна, старший викладач кафедри хлібопродуктів і кондитерських виробів	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