

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Московский государственный университет пищевых производств» (МГУПП)
Кафедра индустрии питания, гостиничного бизнеса и сервиса
Совет молодых ученых



**Научная конференция молодых ученых и специалистов
«ПРОГРЕССИВНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ
В ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ»**

Семинары студенческих научных кружков:

- ассортимент и технологии продуктов функционального и специализированного назначения,
- отечественные и зарубежные кулинарные традиции,
- академия фуд-индустрии,
- научные коммуникации в индустрии питания

Конкурс научно-исследовательских работ студентов

ПРОГРАММА

31 мая 2022 года (вторник)

Очное участие: Москва, Волоколамское шоссе, дом 11, аудитория 235а
Дистанционное участие: <https://meet.google.com/onr-pwgr-uev>

11:30 Регистрация. Загрузка презентации. Регламент докладов: не более 5 мин (ауд. 235a)

12:00 Научная конференция молодых ученых и специалистов

Приветственное слово

Кучумов Алексей Валерьевич, Бычков Алексей Леонидович, Кусова Ирина Урузмаговна

Никитенко Антон Юрьевич, Кусова Ирина Урузмаговна. Роль профессиональных стандартов в подготовке работников индустрии питания

Витютнева Ирина Антоновна, Кусова Ирина Урузмаговна. Технология бисквита с внесением пищевых волокон из яблок

Григорян Артем Эдуардович, Кусова Ирина Урузмаговна. Применение ВМК в мясной кулинарной продукции для коррекции витаминной недостаточности населения

Силаев Алексей Павлович, Цыганова Татьяна Борисовна. Разработка кондитерского изделия с использованием лайма и имбиря

Мендыкова Анастасия Леонидовна, Цыганова Татьяна Борисовна. Разработка технологии национального изделия "Борцоки" повышенной пищевой ценности

Щетинин Артем, Васюкова Анна Тимофеевна. Разработка пищевого функционального продукта из композиции продуктов пчеловодства на основе натурального пчелиного меда с добавлением растительных компонентов

Селина Елена, Васюкова Анна Тимофеевна. Разработка технологии и рецептуры функционального мучного изделия на основе слоеного дрожжевого теста: печенье с вялеными томатами, сыром и розмарином

Суханкин Даниил Юрьевич, Молчанова Елена Николаевна. Вегетарианские альтернативы традиционных продуктов питания: анализ зарубежных и отечественных рынков

Трофимов Андрей Вячеславович, Молчанова Елена Николаевна. Разработка рецептуры и технологии диетического продукта для детей с избыточной массой тела

Алленов Михаил Алексеевич, Молчанова Елена Николаевна. Разработка рецептур и технологий мучных кондитерских изделий с повышенным содержанием белка

Косорокова Софья Алексеевна, Любецкая Танзиля Рафаиловна. Проект ресторана грузинской кухни на 86 мест с винным баром на 12 мест в г. Москве

Гезалова Милана Валерьевна, Любецкая Танзиля Рафаиловна. Проект кафе-кондитерской на 76 мест, с производством кондитерских изделий на заказ в количестве 800 шт. г. Москва

Кузнецова Арина, Любецкая Танзиля Рафаиловна. Разработка технологии напитков функционального назначения для предприятий индустрии питания

Самыкина Ольга Романовна, Саитова Маргарита Эдуардовна. Разработка технологии приготовления обогащенной кулинарной продукции

Власова Екатерина Михайловна, Саитова Маргарита Эдуардовна. Расширение ассортимента мучных кондитерских изделий с использованием компонентов растительного происхождения

Азимов Фарид Нурадинович, Саитова Маргарита Эдуардовна. Разработка технологии желированных сладких блюд с использованием растительного сырья и биологически активных добавок

Кочегарова Алина Николаевна, Федотова Нелля Анатольевна. Разработка технологии производства кулинарной продукции на основе каротиноидной фитопасты радиозащитного действия

Боев Павел Сергеевич, Федотова Нелля Анатольевна. Технологические аспекты приготовления сладких блюд с использованием растительного сырья

Маркин Арсений Владимирович, Быстров Дмитрий Игоревич. Разработка технологии рубленых кулинарных изделий с использованием мяса нутрии

Семенов Иван Владимирович, Быстров Дмитрий Игоревич. Разработка мучного кондитерского изделия для диетического питания

Новосельцева Марина Александровна, Суворов Олег Александрович. Проект ресторана чешской кухни на 110 мест в г. Москве

Астафьева Лидия Игоревна, Суворов Олег Александрович. Проект ресторана на 120 мест при гостинице категории "пять звезд" в г. Москве

16:00 Перерыв

16:30 Семинары студенческих научных кружков (по секциям)

1. АССОРТИМЕНТ И ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО И СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОГО НАЗНАЧЕНИЯ (Молчанова Е.Н., Шипарева М.Г.; ауд. 358б)

Жмаченко Валерия Игоревна, Молчанова Елена Николаевна. Разработка мучных кулинарных

изделий с использованием бобовых культур

Зарецкая Анна Григорьевна, Молчанова Елена Николаевна. Разработка сбивных кондитерских изделий с использованием нетрадиционного сырья

Тропин Дмитрий Евгеньевич, Молчанова Елена Николаевна. Разработка десертного продукта с использованием сахарозаменителей

Суханкин Даниил Юрьевич, Молчанова Елена Николаевна. Влияние различных факторов на текстурные свойства аналогов сыра из растительного сырья

Бердимуратова Марал Хамардинкызы, Молчанова Елена Николаевна. Актуальность разработки безглютеновых панировочных продуктов

Шипарева Марья Герасимовна. Ассортимент и технологии продуктов функционального и специализированного назначения

2. ОТЕЧЕСТВЕННЫЕ И ЗАРУБЕЖНЫЕ КУЛИНАРНЫЕ ТРАДИЦИИ (Федотова Н.А., Ильдинова С.К.; ауд. 359)

Егорова Ольга Дмитриевна, Федотова Нелля Анатольевна. Разработка технологии приготовления безлактозной продукции пониженной калорийности

Шевченко Елизавета Филипповна, Федотова Нелля Анатольевна. Разработка технологии приготовления кондитерской продукции с использованием растительного сырья

Ильдинова Светлана Климентовна. Отечественные и зарубежные кулинарные традиции: актуальные вопросы

3. АКАДЕМИЯ ФУД-ИНДУСТРИИ (Бабугоева Ф.З.; ауд. 440)

Бабугоева Фарида Замировна. Разработка технологии восточных сладостей повышенной пищевой ценности с порошком из плодов калины

4. НАУЧНЫЕ КОММУНИКАЦИИ В ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ (Быстров Д.И., Суворов О.А.; ауд. 235a)

Быстров Дмитрий Игоревич. Научно-практические коммуникации в индустрии питания.

Плещкий Максим Вячеславович, Быстров Дмитрий Игоревич. Разработка рецептуры и технологии аналогового мясного полуфабриката на основе растительного сырья

Седов Николай Николаевич, Суворов Олег Александрович. Проект гастрономического ресторана на 90 мест в г. Москве

Варламов Иван Андреевич, Суворов Олег Александрович. Разработка предложений по развитию сервиса на предприятиях индустрии питания с использованием информационных технологий

Кондрашова Полина Викторовна, Суворов Олег Александрович. Совершенствование организации сервиса и оценка эффективности внедрения прогрессивных информационных технологий на примере кофейни в г. Москве

Маркова Виолетта Алексеевна, Суворов Олег Александрович. Моделирование и технологические аспекты обеспечения биологической безопасности на предприятиях ресторанного бизнеса

Соловьянова Ольга Николаевна, Суворов Олег Александрович, Вадовский Илья Константинович, Цыганова Татьяна Борисовна. Совершенствование технологии специализированного питания с использованием витаминно-минеральных комплексов

Лысенкова Дарья Дмитриевна, Саттаров Искандер Вильевич (МГУПП), Баладин Глеб Владленович (IDS BORJOMI RUSSIA & BELARUS), Суворов Олег Александрович. Разработка рецептуры и технологии растительных напитков и организация производства для сети предприятий питания

Панаит Артем Игоревич, Погорелов Александр Григорьевич (Институт теоретической и экспериментальной биофизики РАН), Суворов Олег Александрович. Совершенствование технико-технологических решений обеспечения биологической безопасности продуктов питания с использованием электрохимически активированной воды

Zobo Georges Romain, Суворов Олег Александрович. Продовольственное обеспечение населения Конго: продукты общественного питания с использованием кукурузы

18:30 Дискуссия, подведение итогов