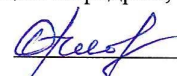


«ИНСТИТУТА ПИЩЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И ДИЗАЙНА» - филиал
Государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования
«Нижегородский государственный инженерно-экономический университет»
(ИПТД – филиал ГБОУ ВО НГИЭУ)

ФАКУЛЬТЕТ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ
КАФЕДРА ТЕХНОЛОГИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой, к.э.н., доцент

 Орлова А.И.

«31» августа 2023 г.

ПРОГРАММА НАУЧНОГО КРУЖКА

Иновации в пищевой промышленности

(название кружка)

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1.1. Цель работы студенческого научного кружка (СНК)

Цель подготовка студентов к научно-исследовательской деятельности.

1.2. Задачи работы СНК

Задачи:

- Формирование у студентов навыков работы с научной информацией.
- Развитие у студентов творческих способностей и критического мышления.
- Приобретение студентами практических навыков в различных областях науки.

1.3. Направления научных исследований

- разработка технологии и рецептов различных пищевых продуктов и напитков.

1.4. Результаты работы СНК и студентов- членов СНК

2. НАПРАВЛЕНИЯ И ФОРМЫ РАБОТЫ СНК (изучение научной литературы, знакомство с научными гипотезами, проведение исследований, проведение олимпиад, участие в научно-практических конференциях всех уровней, в научно-технических чтениях, в студенческих олимпиадах, конкурсах исследовательских работ/проектах, семинар, тренинг, деловая игра, мозговой штурм, научные исследования, реферативная работа и т.д. формы)

3. ПЛАН РАБОТЫ НА 2023-2024 УЧЕБНЫЙ ГОД

№ п/п	Темы Мероприятия Формы работы	Сроки проведения	Участники	Результат
1	Введение в научное исследование	сентябрь	Студенты СПО, бакалавриата, магистратуры	Выполнено
2.	Выбор темы исследования	сентябрь	Студенты СПО, бакалавриата, магистратуры	выполнено
3.	Методы научного исследования	октябрь	Студенты СПО, бакалавриата, магистратуры	Выполнено
4.	Разработка научного проекта	ноябрь	Студенты СПО, бакалавриата, магистратуры	выполнено
5.	Изучение история науки	декабрь	Студенты СПО, бакалавриата, магистратуры	выполнено
6.	Проведение опытов и экспериментов	январь	Студенты СПО, бакалавриата, магистратуры	
7.	Проведение опытов и экспериментов	февраль	Студенты СПО, бакалавриата, магистратуры	
8.	Защита научного проекта	Март-апрель	Студенты СПО, бакалавриата, магистратуры	
9.	Участие в научно-практических конкурсах и конференциях различного уровня	в течение года	Студенты СПО, бакалавриата, магистратуры	

4. СПИСОК ЧЛЕНОВ СНК

- к.т.н., доцент Веселова А.Ю.
- к.т.н., доцент Кузнецова И.А.
- к.э.н., доцент Орлова А.И.
- преподаватель Ермаков Д.А.

№ п/п	Ф.И.О. студентов	Специальность (направление подготовки)	№ группы	Тема научного исследования	Результат
1.	Вормс Е.А	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания	ОВ-22	Развитие концепции «поп- ап» ресторанов и предприятий смешанных форматов в ресторанном бизнесе	
2.	Громинская М.А.	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания	ОВ-22	Пути обеспечения качества кондитерских изделий в условиях предприятий общественного питания с учетом современных тенденций развития ресторанного бизнеса	
3.	Готов А.С.	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания	ОВ-22	Перспективы развития организации питания формата «food on the go»	
4.	Шаханова Г. Н.	19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»	ПР-21	Разработка функциональных кондитерских изделий для предприятий общественного питания	
5.	Кашина Е.А.	19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»	ПР-21	Разработка функциональных кондитерских изделий для предприятий общественного питания	
6.	Швецов А.Н.		магистр	Современное состояние и тенденции развития хлебопекарен малой мощности в Нижнем Новгороде	
7.	Толмачев И. В.	19.03.04 Технология продукции и	ОВ-20	Разработка нового продукта как рыночная	

		организация общественного питания		стратегия предприятия	
8.	Бородина П. А	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания	ОВ-21	Современное развитие ресторанного бизнеса, актуальные тенденции	
9.	Тамашина М. Р.	43.02.15 Поварское и кондитерское дело	ПКД-2-21	Доставка готовой еды из ресторанов, перспективный вид услуги	
10.	Нефедова К. М.	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания	ОВ-21	Тренды барной индустрии	
11.	Куликова Т. А.	43.02.15 Поварское и кондитерское дело	ПКД-2-21	Вкусовые сочетания - Foodpairing в ресторанном мире	
12.	Левина В. Ю.	43.02.15 Поварское и кондитерское дело	ПКД-2-21	Современные методы в приготовлении и оформлении эклеров	
13.	Григорьев Н.	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания	ОВ-21	Изменение свойств бумажки при тепловой обработке	