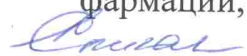


ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«БЕЛГОРОДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ
ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(Н И У « Б е л Г У »)

УТВЕРЖДАЮ

Директор института
фармации, химии и биологии

 И.В. Спичак

Сведения о направлениях и научной (научно-исследовательской) деятельности и базе для ее осуществления для направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Перечень научных направлений, в рамках которых ведется НИД	Разработка продуктов питания повышенной пищевой и биологической ценности
Научно-исследовательская база для осуществления НИД	Лаборатория физико-химических методов исследования пищевых продуктов, лаборатория производства кулинарной продукции
Количество НПР, принимающих участие в НИД	6
Количество студентов, принимающих участие в НИД	20
Количество изданных монографий за 2017 год	7
Количество изданных и принятых к публикации статей в изданиях, рекомендованных ВАК/зарубежных для публикации научных работ за 2017 год	3/6
Количество российских патентов, полученных на разработки за 2017 год	102
Количество зарубежных патентов, полученных на разработки за 2017 год	-
Количество российских свидетельств о регистрации объекта интеллектуальной собственности, выданных на разработки за 2017 год	-
Количество зарубежных свидетельств о регистрации объекта интеллектуальной собственности, выданных на разработки за 2017 год	-
Среднегодовой объем финансирования научных исследований на одного научно-педагогического работника организации (в приведенных к целочисленным значениям ставок) (тыс. руб.)	622,9 тыс. руб.

Реализацию образовательной деятельности по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания» обеспечивает высококвалифицированный профессорско-преподавательский состав кафедры. Преподаватели ведут активную научную работу, привлекая студентов к своим исследованиям.

На кафедре проводятся научные исследования по следующим направлениям:

- технология кулинарной продукции длительного хранения;
- разработка ассортимента кулинарной продукции повышенной пищевой и биологической ценности;
- разработка экологически безопасных продуктов питания с использованием природных колорантов на основе антоцианов и других классов соединений растительного происхождения;
- разработка функциональных продуктов питания.

В 2017 году результаты исследований представлялись на таких выставках, как XX Московский международный Салон изобретений и инноваций (серебряная медаль за разработку «Биологически активные концентраты антоцианов с высокой антиоксидантной активностью и пищевые продукты с их использованием»), XI Международный биотехнологический форум-выставка «РосБиоТех-2017» (золотая медаль за разработку «Наноструктурированные ингредиенты для функциональных продуктов питания»), 1-я Международная научно-практическая конференция «Функциональные продукты питания: основы разработки, производства и потребления» (дипломы победителя конкурса инновационных разработок за разработки «Наноструктурированные семена чиа», «Сухие формы натуральных антоциановых красителей и продукты питания с их использованием»).

Результаты исследований находят отражение в научных публикациях. За 2017 год преподавателями кафедры опубликовано 72 публикации, в том числе: 7 – монографий, 3 – в журналах, рецензируемых ВАК, 12 – в журналах, индексируемых в РИНЦ, 6 – в журналах, индексируемом базой данных SCOPUS; получено более 100 патентов на изобретения.

В рамках научно-исследовательских направлений деятельности кафедры осуществляется научная работа творческих коллективов профессорско-преподавательского состава с другими кафедрами университета.

Неотъемлемой частью подготовки высококвалифицированных специалистов является привлечение студентов к научно-исследовательской работе, что позволяет развивать творческие способности, мыслительную деятельность, креативность, умение ставить задачи и находить пути их решения.

Активное участие в научной деятельности принимают и студенты, обучающиеся на направлении подготовки «Технология продукции и организация общественного питания». На кафедре организовано студенческое научное общество «Перспектива» (руководитель – кандидат биологических наук Биньковская О.В.). Результаты своей научной деятельности студенты докладывают на ежегодной Научной сессии НИУ «БелГУ», на студенческих научных конференциях в различных вузах страны, областной научно-

практической конференции «Белгородская область: прошлое, настоящее и будущее» и т.д. и получают за это заслуженные награды.

Результаты научных исследований являются основой при выполнении выпускных квалификационных работ. Ежегодно выпускные работы представляются на внутривузовский конкурс и конкурсы всероссийского уровня. В 2017 году выпускная квалификационная работа студентов направления подготовки «Технология продукции и организация общественного питания» признана лучшей на Межвузовском конкурсе выпускных квалификационных работ по направлениям подготовки высшего образования в области пищевых технологий и биотехнологий, а также заняли 1-ое и 3-е места в Конкурсе дипломных работ по региональной тематике в номинации «Основной конкурс».

Разработки и результаты научной работы преподавателей кафедры используются в процессе преподавания учебных дисциплин: при чтении лекций, проведении лабораторных и практических занятий, организации курсового проектирования и выполнения выпускных квалификационных работ.

Базой для осуществления научно-исследовательской деятельности являются лаборатории кафедры технологии продуктов питания.

Зав. кафедрой технологии
продуктов питания



Н.И. Мячикова