

ЗАТВЕРДЖЕНО

засіданні кафедри готельно-
ресторанного та туристичного бізнесу
(протокол № 10 від 04.06.2019 р.)

**Звіт про роботу
проблемної групи**

«Функціональне харчування в умовах соціального захисту населення України»

1.	Факультет	Економіки і менеджменту
2.	Кафедра	Готельно-ресторанного та туристичного бізнесу
3.	Керівник (п. і. п., науковий ступінь, учене звання)	Орленко О.В., доктор економічних наук, професор Ярошенко Н.Ю. ст. викладач кафедри
4.	Мета роботи	Проблемна група «Функціональне харчування в умовах соціального захисту населення України» покликана вивчити сучасний стан та перспективи розвитку нутриціології; навичок аналізу наукових джерел інформації; наукового обґрунтування використання харчових добавок; застосування методології та методів проведення наукових досліджень; формулювання теоретичних і науково-практичних підходів до проектування харчових продуктів оздоровчого призначення для захисту населення України.
5.	Кількість студентів	17
6.	Склад наукового об'єднання	Биковських В., Бойченко Н., Бокій К., Краєвська Є, Приходцева В., Басалаєв Р., Пронін В., Данилкіна Т., Докшина О., Іванов Є., Пак К., Куриля А., Малишенко А., Онищук А., Перегибенко А., Руптанов А., Курбанова С.
7.	Зв'язок з науково- дослідними темами	Науково-дослідна тема «Розроблення технології кулінарної продукції і раціонів оздоровчого харчування» – номер державної реєстрації 0113U000521.

<p>Результати роботи</p>	<p>Захист магістерських робіт ступеня вищої освіти «Магістр»:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Биковських В.А. «Будинок відпочинку в реакційній зоні»; 2. Бойченко Н.В., «Вплив інноваційної діяльності на розвиток готельно-ресторанного господарства»; 3. Краєвська Є.В. «Застосування інноваційних технологій в управлінні готельним господарством». <p>Захист курсових робіт студентів III курсу:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Данилкіна Т. «Удосконалення технології майонезів на основі використання рослинної сировини»; 2. Докшина О. «Удосконалення технології жельованих солодких страв на основі використання рослинного підсолоджувача – стевіасану»; 3. Іванов Є. «Удосконалення технології напоїв для дитячого харчування із використанням продуктів бджільництва»; 4. Красуля О. «Удосконалення технології десертних страв із використанням яблучного порошку»; 5. Пак К. «Технологія приготування соусів з використанням фруктових порошків»; 6. Куриля А. «Удосконалення технології оздоблювальних напівфабрикатів із використанням барвників рослинного походження»; 7. Малишенко А. «Удосконалення технології булочних виробів із використанням морських водоростей»; 8. Онищук А. «Удосконалення технології приготування хлібобулочних виробів за рахунок використання кріопорошків»; 9. Перегибенко А. «Удосконалення технології овочевих страв за рахунок використання тобінамбуру»; 10. Руптанов А. «Удосконалення технології борошняних кондитерських виробів за рахунок використання шротів олійних культур». <p>Участь у III Міжнародній науково-практичній конференції «Проблеми і тенденції розвитку сучасної економіки в умовах інтеграційних процесів: теоретичні та практичні аспекти»:</p>
--------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>1. Биковських В. «Сутність рекреаційних підприємств. Характеристика рекреаційної діяльності у Херсонській області»;</p> <p>2. Бойченко Н. «Планування інноваційної діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу»;</p> <p>3. Бокій К. «Інноваційний потенціал підприємств готельно-ресторанного господарства»;</p> <p>4. Приходцева В. «Дослідження використання IRT MULTI-TOUCH TABLE в закладах ресторанного господарства»;</p> <p>5. Пронін В. «Особливості відкриття кейтерингової компанії в сучасних умовах».</p> <p>Участь у Всеукраїнському конкурсі стартапів «Tout System Ukr Challenge» за напрямом «Resraurant. Start-up»:</p> <p>1. Пронін В. «Бізнес - проект Rojo Lunch Kherson».</p> <p>Участь у III Щорічній студентській науково-практичній конференції «Сучасна економіка: проблеми та перспективи розвитку»:</p> <p>1. Перегібенко А. «Удосконалення технології овочевих страв за рахунок використання рослинних добавок»;</p> <p>2. Басалаєв Р. «Використання протеїнового порошку в технології борошняних страв»;</p> <p>3. Пронін В. «Спеціальне харчування для захисту населення України».</p> <p>Участь у Всеукраїнському конкурсі студентських робіт:</p> <p>1. Басалаєв Р. «Удосконалення технології борошняних страв з використанням білкової добавки для спортивного харчування»;</p> <p>2. Пронін В. «Технологія виробництва і доставка бізнес-ланчів для функціонального харчування».</p>
--	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------