

## Результаты научно-исследовательской деятельности за 2016 год

### • Перечень изданных и принятых к публикации статей в изданиях, рекомендованных ВАК, по результатам научно-исследовательской деятельности.

1. Табала Е.Б. Органолептическая оценка желеино-мармеладной композиции с использованием ягодных полуфабрикатов // Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК – продукты здорового питания. 2016. № 2. С. 49-55.
2. Богатырев А.В. Шишов И.П. Дерюшева Т.В. Исследование влияния упаковки на сохранность продукции в процессе товародвижения // Вестник Бурятской государственной сельскохозяйственной академии имени В.Р. Филиппова. 2016. № 1(42). С. 146-149.
3. Голуб О.В. Глебова С.Ю., Мотовилов О.К. Удаляя Е.С. Разработка овощного соуса методом гидромеханического диспергирования // Техника и технология пищевых производств. 2016. №2 (41). С.28-34.
4. Голуб О.В. Габинский А.В., Позняковский В.М. Формирование потенциала удовлетворенности потребителей при проектировании продукции // Конкурентоспособность в глобальном мире: экономика, наука, технологии. 2016. № 8. Ч.1. С. 84-87.
5. Миллер Ю.Ю. Киселева Т.Ф., Гребенникова Ю.В., Стабровская Е.И. Возможность интенсификации солодоращения посредством использования комплекса органических кислот // Техника и технология пищевых производств, Кемерово. 2016. № 1. С.11-17.
6. Распутин А.А., Распутина Е.А., Распутина О.В. Сентябова В.А. Эффективность применения гомеопатического средства в технологическом процессе производства молока // Вестник Новосибирского государственного аграрного университета. 2016. №1 (38). С. 105-111.
7. Нициевская К.Н. Мотовилов О.К. Исследование микробиологической безопасности полуфабриката из плодов рябины обыкновенной // Сибирский вестник сельскохозяйственной науки. 2016. № 2(249). С. 91-95.
8. Мазалевский В.Б. Мотовилов О.К., Нициевская К.Н. Изменения физико-химического состава гороха в процессе гидромеханического диспергирования // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. 2016. № 3(38). С.28-34.
9. Березовикова И.П. Кунцевич А.К., Симонова Г.И., Мустафина С.В., Веревкин Е.Г., Влощинский П.Е., Рымар О.Д. Гликемический индекс рационов фактического питания и риск развития метаболического синдрома у мужского городского населения Новосибирска (популяционное исследование) // Бюллетень сибирской медицины. 2016. № 4. т.15. С.67-76.
10. Березовикова И.П. Денисова Д.В., Кунцевич А.К., Щербакова Л.В., Влощинский П.Е. Парадоксальные ассоциации фактического питания и избыточной массы тела в популяции 25-45 лет г. Новосибирска (2013-2016гг) // Атеросклероз. 2016. Т.12. №4. С.35-44.
11. Глебова С.Ю. Оценка качества свежей тыквы твердокорой // Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК - продукты здорового питания. 2016. Т.14. №6. С.25-31.

### • Перечень изданных и принятых к публикации статей в зарубежных изданиях по результатам научно-исследовательской деятельности

1. Голуб О.В. Глебова С.Ю., Мотовилов О.К. Удаляя Е.С. Разработка соуса из свеклы столовой // Научный потенциал на свету – 2016: мат. за 12-я междунар. науч. практ. конф. – Т.5. – София: «Бял ГРАД-БГ» ОДД, 2016. – С. 73-75.
2. Нициевская К.Н. Мотовилов О.К. Показатели качества полуфабриката из черной смородины // Materiały XII Międzynarodowej naukowo-praktycznej konferencji «Wschodnie

partnerstwo - 2016». (Материалы XII международной научно-практической конференции «Восточное партнерство 2016») – Vol. 5. – С. 34-37.

3. Нициевская К.Н. Мотовилов О.К. Получение полуфабриката из плодов облепихи // Фундаментальные и прикладные науки сегодня: материалы IX международной научно-практической конференции. – North Charleston, USA (12-13 сентября 2016) – т.1. – С. 125 – 126.

4. Нициевская К.Н. Мотовилов О.К. Рябина, как ценный источник пищевого сырья // Proceedings of the International Scientific and Practical Conference «Modern Science Problems (June 15, 2016, Kiev, Ukraine)» (международная научно-практическая интернет конференция «Научные проблемы современности». – С. 17-19.

5. Бакайтис В.И. Рубашанова Е.А. Маркетинговые исследования потребительских предпочтений в продуктах переработки ягод // Союз науки и практики: актуальные проблемы и перспективы развития товароведения: сб. науч. ст. межд. науч.-практ. конф. - Гомель: учреждение образования "Белорусский торгово-экономический университет потребительской кооперации", 2016. - С. 124-127.

6. Мазалевский В.Б. Мотовилов О.К., Нициевская К.Н. Перспективная технология обработки семян гороха // Научно-технический прогресс в сельском хозяйственном производстве: Материалы Междунар. науч.-техн. конф (Минск, 19-21 окт. 2016 г.) - т.1, 2016. - С. 234-236.

- **Перечень собственных научных изданий**

- *Научно-теоретический журнал «Вестник Сибирского университета потребительской кооперации»*

- *Перечень изданных монографий*

1. Голуб О.В., Дерюшева Т.В., Цапалова И.Э. Экспертиза дикорастущих плодов, ягод и травянистых растений. Качество и безопасность. – М.: ИНФРА-М, 2016.

- *Перечень изданных научных сборников, сборников докладов конференций*

1. Дни науки-2016: сборник трудов VII Всероссийской научно-практической конференции с международным участием, посвященной 60-летию СибУПК (14-18 марта 2016 г.) Часть 1. Новосибирск: ЧОУ ВО Центросоюза РФ СибУПК.

2. Дни науки-2016: сборник трудов VII Всероссийской научно-практической конференции с международным участием, посвященной 60-летию СибУПК (14-18 марта 2016 г.) Часть 2. Новосибирск: ЧОУ ВО Центросоюза РФ СибУПК.

- **Перечень мероприятий, проведенных в рамках научно-исследовательской деятельности**

1. VII Всероссийская научно-практическая конференция с международным участием «Дни науки-2016», посвященная 60-летию СибУПК. 13-18.03.2016.

2. Всероссийская научная студенческая конференция "Современные технологии производства и переработки сельскохозяйственного сырья", посвященная 60-летию СибУПК. 24.03.2016.

3. Конкурс студенческих грантов. 17.11.2016.

4. Инновационный форум «Индустрия сервиса и гостеприимства Сибири: современное состояние и перспективы развития». 14-25.11.2016.

5. Круглый стол "Современное состояние и перспективы развития ресторанного бизнеса в г. Новосибирск". 25.11.2016.

6. Конкурс "Лучшая современная концепция предприятия питания". 21.11.2016.

7. Научные лабораторные практикумы для школьников и обучающихся колледжей. В течение года.

• **Перечень патентов, полученных на разработки (российских)**

Доцентом кафедры технологии и организации общественного питания Глебовой С.Ю. в 2016 году поданы 2 заявки на получение патентов на изобретение по темам: «Способы производства соуса овощного из брюквы»; «Способ производства соуса овощного из ревеня».

• **Перечень инновационных разработок**

*в целях развития кооперативного образования и системы потребительской кооперации*

№ п/п	Наименование НИОКР	Рабочая группа
1	<p><b>Разработка модульной программы ДПО для пайщиков и сельского населения в области обучения предпринимательству и организации малого предприятия</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Организация малого бизнеса</li> <li>– Организация малого предприятия в форме крестьянского (фермерского) хозяйства</li> <li>– Организация крестьянского хозяйства молочного направления</li> <li>– Организация крестьянского хозяйства мясного направления</li> <li>– Организация крестьянского хозяйства овощеводческого направления</li> <li>– Менеджмент современного предприятия</li> <li>– Проектирование предприятий</li> <li>– Учет и налогообложение субъекта малого предпринимательства</li> </ul>	<p><b>Леоненко Е.И.</b>, заведующий кафедрой экономики, канд. экон. наук, доцент;  <b>Еременко Е.С.</b>, заведующий кафедрой бухгалтерского учета и финансов, канд. экон. наук, доцент;  <b>Листков В.Ю.</b>, заведующий кафедрой технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции, канд. с-х. наук.;  <b>Степанов В.В.</b>, заведующий кафедрой менеджмента, д-р мед.наук;  <b>Суровцева В.А.</b>, старший преподаватель кафедры менеджмента;  <b>Глебова С.Ю.</b>, заведующий кафедрой технологии и организации общественного питания, канд. биол. наук, доцент</p>
2	<p><b>Разработка модульной программы ДПО для руководителей и специалистов потребительской кооперации, предприятий иных форм собственности в области заготовительной деятельности и переработки продукции</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Заготовительная деятельность и организация переработки сырья</li> <li>– Современная система кормопроизводства в условиях</li> </ul>	<p><b>Леоненко Е.И.</b>, заведующий кафедрой экономики, канд. экон. наук, доцент;  <b>Бакайтис В.И.</b>, заведующий кафедрой товароведения и экспертизы товаров, д-р техн. наук, профессор;  <b>Листков В.Ю.</b>, заведующий кафедрой технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции, канд. с-х. наук;  <b>Глебова С.Ю.</b>, заведующий кафедрой технологии и организации общественного питания, канд. биол. наук, доцент</p>

	<p>малого и среднего предпринимательства</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Современные технологии хранения и переработки дикорастущего сырья, плодовоовощной продукции и картофеля</li> <li>– Экспертиза качества сырья и продовольственных товаров и диагностирование фальсифицированной продукции</li> <li>– Техническое регулирование в области обеспечения качества и безопасности сырья и продукции</li> <li>– Маркетинг заготовки и переработки сельскохозяйственной продукции</li> <li>– Управление закупками и запасами</li> </ul>	
3	<p><b>Тренинг-центр рабочих профессий</b>  Повар, Бармен, Официант, Кавист, Самелье, Контролер-кассир  Продавец продовольственных товаров,  Продавец непродовольственных товаров,  Кладовщик, Оператор ЭВМ,  Горничная</p>	<p><b>Рубашанова Е.А.</b>, декан колледжа (факультет СПО);  <b>Глебова С.Ю.</b>, заведующий кафедрой технологии и организации общественного питания, канд. биол. наук, доцент;  <b>Черняков М.К.</b>, заведующий кафедрой информатики, д-р экон. наук, профессор;  <b>Русалева Л.Ю.</b>, заведующий кафедрой коммерции, маркетинга, сервиса и рекламы, д-р экон. наук, профессор д-р экон.наук, доцент;  <b>Бакайтис В.И.</b>, заведующий кафедрой товароведения и экспертизы товаров, д-р техн. наук, профессор;  <b>Еременко Е.С.</b>, заведующий кафедрой бухгалтерского учета и финансов, канд. экон. наук, доцент</p>
4	<p><b>Разработка модульной программы обучения в «Школе начинающего предпринимателя» (обучающиеся 8-11 классов, колледжей, вузов)</b></p>	<p><b>Рубашанова Е.А.</b>, декан колледжа (факультет СПО);  <b>Черняков М.К.</b>, заведующий кафедрой информатики, д-р экон. наук, профессор;  <b>Степанов В.В.</b>, заведующий кафедрой менеджмента, д-р мед. наук;  <b>Черняков М.К.</b>, заведующий кафедрой информатики, д-р экон. наук, профессор;  <b>Суровцева В.А.</b>, старший преподаватель кафедры менеджмента;  <b>Бакайтис В.И.</b>, заведующий кафедрой товароведения и экспертизы товаров, д-р техн. наук, профессор;  <b>Глебова С.Ю.</b>, заведующий кафедрой технологии и организации общественного питания, канд. биол. наук, доцент;  <b>Русалева Л.Ю.</b>, заведующий кафедрой коммерции, маркетинга, сервиса и рекламы, д-р экон. наук, профессор д-р экон.наук, доцент;  <b>Еременко Е.С.</b>, заведующий кафедрой бухгалтерского учета и финансов, канд. экон. наук, доцент</p>

для участия в Форуме  
«Предпринимательский кампус российской кооперации»

№	Тема проекта	Авторы проекта	Научный руководитель
<b>НИОКР студентов</b>			
1	Разработка инновационных технологий функциональных продуктов на основе местного сырья и нута	Брежнева К.А., Карпушкина Е.В., Балде О.Р., Тюрина В.В.	д.б.н, профессор Березовикова И.П.
2	Разработка комбинированного паштетного продукта для разных групп населения	Волкова К.А., Барамыкина А.Л.	д.б.н, профессор Березовикова И.П.
3	Разработка безглютеновых мучных изделий на основе сибирского сырья	Пономарь Я.Ю., Степанов А.С., Устинов А.А.	д.б.н, профессор Березовикова И.П.
<b>Бизнес-проекты студентов</b>			
4	Производственно-перерабатывающий комплекс «Fresh view»	Свичкарёв Н.Л.	Васильева Т.О.
5	«Пекарня для потребительской кооперации». Разработка безглютеновых мучных изделий на основе сибирского сырья	Степанов А.С.	д.б.н, профессор Березовикова И.П.
6	«Справочник голодного студента»	Гетманова А.С.	д.б.н, профессор Березовикова И.П.
7	Разработка напитка-заменителя натурального молока на основе кедрового ореха	Жерносек А.С.	к. с.-х. н. Листков В.Ю.

• **Перечень научно-технических проектов**

Преподавателями кафедры товароведения и экспертизы товаров выполнены научно-исследовательские работы по теме «Разработка технической документации (СТО, ТИ) на папоротник соленый» на основании хозяйственного договора с сельскохозяйственным снабженческо-сбытовым потребительским кооперативом «Областной логистический центр».

Межкафедральный коллектив в 2016 году принял участие в разработке Стратегии развития пищевой и перерабатывающей промышленности Новосибирской области на период до 2025 года, а также Плана мероприятий (дорожная карта) создания и развития сельскохозяйственных кооперативов Алтайского края.

Выполнены работы по актуализации технической документации на пищевую продукцию, в том числе, из дикорастущих плодов, ягод и травянистых растений, с целью дальнейшей коммерциализации научных разработок ученых научной школы.

**Список разработанной для реализации технической документации**

СТО 01597951-006-2016	Папоротник орляк соленый (полуфабрикат)
СТО 01693548-001-13	Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие
СТО 01693548-002-13	Овощи фаршированные, полуфабрикаты охлажденные и замороженные
СТО 01693548-003-13	Блинчики (оболочка), блинчики с начинкой, полуфабрикаты охлажденные и замороженные
СТО 01693548-004-13	Вареники с различными начинками быстрозамороженные

СТО 01693548-005-13	Полуфабрикаты из мяса птицы
ТУ 9198-065-01597951-12	Чайные напитки
ТУ 9163-064-01597951-11	Ягоды и плоды пересыпанные сахаром замороженные
ТУ 9128-063-01597957-10	Мармелад желейный и желейно-фруктовый, обогащенный микроэлементами
ТУ 9141-062-01597951-10	Масло облепиховое
ТУ 9161-061-01597951-09	Плоды и ягоды замороженные
ТУ 9161-060-01597951-09	Ягоды и фрукты моченые
ТУ 9161-059-01597951-09	Овощи соленые
ТУ 9163-056-01597951-07	Ягоды и плоды протертые или дробленые с сахаром
ТУ 9882-055-01597951-07	Мед с добавлением ягод и орехов
ТУ 9163-052-01597959-07	Соки концентрированные плодово-ягодные
ТУ 9165-020-01597951-07	Грибы замороженные
ТУ 9735-011-01597959-05	Грибы устричные (вешенка) свежие культивируемые
ТУ 9167-007-01597959-04	Грибы соленые ферментированные
ТУ 9167-006-01597959-04	Грибы соленые отварные и маринованные
ТУ 9164-005-01597959-04	Папоротник сушеный
ТУ 9167-002-01597959-03	Папоротник орляк соленый

### • Участие студентов в научных и инновационных мероприятиях

1. В 2016 году подано 16 заявок к участию в университетском конкурсе студенческих грантов, из которых 4 одобрено, в том числе:

*Грант имени профессора Н.А. Орешкова:* проект Брежневой К.А., Балде О.Р., Карпушкиной Е.В., Тюриной В.В. (ТхБ-41) на тему «Разработка инновационных технологий функциональных продуктов на основе местного сырья и нута» (Руководитель: д-р биол. наук, профессор, профессор кафедры технологии и организации общественного питания Березовикова И.П.).

2. Студенты торгово-технологического факультета стали лауреатами VI межрегионального конкурса инновационных проектов и идей в области пищевых технологий и здорового питания «Проблемы формирования инновационного продукта в области пищевых технологий и здорового питания», который проходил в Сибирском федеральном университете (СФУ) в г. Красноярске (*региональный конкурс*).

Диплом 1 степени в конкурсе инновационных проектов: Сенина А.Д., Геде М.В. (ТхБ-21)

Диплом 2 степени в конкурсе инновационных проектов: Гетманова А.С., Юхименко М.В. (ТхБ-31)

Диплом 1 степени в области инновационных идей: Пономарь Я.Ю. (ТхБ-31)

3. Студенты СибУПК приняли участие в VI Фестивале кулинарного искусства «Сибирское гостеприимство – 2016», г. Новосибирск (13.04.16) (*международный конкурс*). Участники VI Фестиваля кулинарного искусства «Сибирское гостеприимство – 2016» Перминов И., Гаврилов А. (ТхБ-41), Воронкова С. (ТхБ-21), Барышев Н. (ТхБ-31). Тарсян А. ТхБ-31 завоевал золотую медаль в номинации «Фирменное блюдо» (конкурс профессионалов).

4. Магистранты Степанов А.С. и Зырянова Е.Л. провели дегустацию приготовленной продукции на основе разработанной ими рецептуры на площадке ГПНТБ на Фестивале наук 2016 (*всероссийский фестиваль*).