



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РФ
Бийский технологический институт (филиал)
ФГБОУ ВО «Алтайский государственный
технический университет им. И.И. Ползунова» (БТИ АлтГТУ)

ПРИКАЗ

«28» 09 2023 г

г. Бийск

№ Д-172

О проведении VI-го Всероссийского с международным участием
научного конкурса пищевой биотехнологии «Необычно. Вкусно. Биотехнологично»

Деканат ТФ
Кафедра БТ
Отдел ИТ
ОУРиМКО

С целью популяризации направлений подготовки «Биотехнология» и «Продукты питания из растительного сырья», здорового питания, а также повышения престижа научной и творческой деятельности в студенческой среде, в соответствии с Уставом БТИ АлтГТУ

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Провести на базе кафедры биотехнологии БТИ АлтГТУ 26 октября 2023 г VI-й Всероссийский с международным участием научный конкурс в области пищевой биотехнологии, технологии переработки растительного сырья и здорового питания «Необычно. Вкусно. Биотехнологично» (далее – Конкурс) для студентов УГНС 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология (уровень бакалавриата, магистратуры, аспирантуры), 38.03.07 Товароведение (уровень бакалавриата).

2. Назначить председателем оргкомитета Конкурса доктора технических наук, профессора кафедры биотехнологии Школьникову Марину Николаевну.

3. Утвердить:

– оргкомитет по подготовке и проведению Конкурса и состав конкурсной комиссии (Приложение 1);

– порядок проведения Конкурса (Приложение 2);

– формы заявки, этикетки (при очном участии) и презентации (при заочном участии) на Конкурсе (Приложения 3 и 4 соответственно).

4. Председателю оргкомитета:

4.1 Организовать и возглавить оргкомитет Конкурса.

4.2 Обеспечить очное участие в Конкурсе студентов, магистрантов БТИ АлтГТУ, заочное – студентов, магистрантов, аспирантов других вузов РФ и учащихся общеобразовательных учреждений. Презентации и выставочные образцы участников должны соответствовать научной тематике Конкурса.

4.3 Довести до участников информацию о времени и месте проведения Конкурса через объявления на сайте БТИ АлтГТУ, рассылки и т.д.

4.4 Обеспечить размещение выставочных экспонатов участников Конкурса на кафедре Биотехнология (ауд. 412 Б) 26 октября 2023 г. в 12-00 час.

5. Председателю конкурсной комиссии:

5.1 Представить в оргкомитет (ауд. 410 Б) подписанные председателем конкурсной комиссии протоколы подведения итогов 27 октября 2023 г.

5.2 Подготовить дипломы для награждения победителей Конкурса.

6. Ответственным за организацию Конкурса назначить профессора кафедры биотехнологии, доктора технических наук М.Н. Школьникову.

8. Отделу ОУРиМКО обеспечить аудиторию 412 Б для проведения Конкурса 26 октября 2023 с 12.00-14.00.

8. Начальнику отдела информационных технологий Ануфриевой Н.Ю. обеспечить размещение информации о конкурсе на сайте БТИ АлтГТУ.

9. Контроль за исполнением приказа возложить на оргкомитет.

Директор БТИ АлтГТУ



М.А. Ленский

СОГЛАСОВАНО:

Первый зам. директора по учебной работе



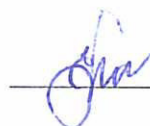
Д.В. Корабельников

Декан ТФ



А.Н. Павлов

Зав. кафедрой БТ



Ю.А. Кошелев

Состав оргкомитета по подготовке и проведению VI-го Всероссийского с международным участием научного конкурса в области пищевой биотехнологии, технологии переработки растительного сырья и здорового питания «Необычно. Вкусно. Биотехнологично»

Председатель оргкомитета:

Школьников М.Н., доктор технических наук, профессор кафедры биотехнологии

Члены оргкомитета:

Аверьянова Е.В., кандидат химических наук, доцент кафедры биотехнологии

Рожнов Е.Д., доктор технических наук, профессор кафедры биотехнологии.

Состав конкурсной комиссии IV Всероссийского с международным участием научного конкурса в области пищевой биотехнологии, технологии переработки растительного сырья и здорового питания «Необычно. Вкусно. Биотехнологично»

Председатель конкурсной комиссии:

Школьников М.Н., доктор технических наук, профессор кафедры биотехнологии

Члены конкурсной комиссии:

Аверьянова Е.В., кандидат химических наук, доцент кафедры биотехнологии

Рожнов Е.Д., доктор технических наук, профессор кафедры биотехнологии;

Ковтун Е.А., зав. производством ООО «КиТ плюс».

Порядок проведения

VI-го Всероссийского с международным участием научного конкурса в области пищевой биотехнологии, технологии переработки растительного сырья и здорового питания «Необычно. Вкусно. Биотехнологично» в 2023 г

1. Общие положения

1.1. Основным приоритетом объявленного конкурса является выявление и поддержка талантливой молодежи, активизация творческой деятельности студентов и магистрантов.

1.2 Организатором конкурса является кафедра биотехнологии Бийского технологического института (филиал) ФГБОУ ВО «Алтайский государственный технический университет им. И.И. Ползунова».

1.3. Конкурс проводится в области пищевой биотехнологии, технологии продуктов питания растительного и животного происхождения, общественного питания и товароведения.

1.4 Участники конкурса:

В Конкурсе могут принимать участие на добровольной основе студенты, магистранты вузов (далее – участники).

К участию допускаются индивидуальные участники и группы из 2-х человек. Каждый участник в обязательном порядке должен предоставить:

– при очном участии – образец м этикетку (Приложение 3);

– при заочном участии – презентацию образца (Приложение 4) на адрес bt-bti@mail.ru.

2. Цели и задачи

2.1. Цель – создание коммуникационной площадки для популяризации направлений подготовки «Биотехнология» и «Продукты питания из растительного сырья», здорового питания, а также повышения престижа научной и творческой деятельности в молодёжной среде.

2.2. Задачи конкурса:

Основная задача конкурса всесторонняя поддержка студентов ориентированных на изучение мировых тенденций в области пищевой биотехнологии.

Проведение конкурса должно стать основой для повышения заинтересованности студентов в освоении профессиональной деятельности.

3. Оформление заявок

Для участия в конкурсе принимаются заявки, оформленные в установленной настоящим положением форме согласно Приложению 3.

Прием заявок осуществляется до 25 октября 2023 года!

4. Порядок проведения конкурса.

4.1 Проекты представляются на Конкурс в виде готовых биотехнологических продуктов питания, ингредиентов для их приготовления и готовых блюд по следующим номинациям:

1. Лучший биопродукт.
2. Биопродукт будущего.
3. Полезно и вкусно.
4. Продукт (блюдо) на каждый день.
5. Оригинальный завтрак.
6. Биопродукт на скорую руку.
7. Самый оригинальный биопродукт.

8. Биотехнологичный ингредиент.
9. Чистый крафт
10. Полезный фаст-фуд
11. По праздникам нужно или сладкая биотехнология
12. Дебют в науке (для учащихся общеобразовательных учреждений)
13. Биологично! Экологично! (научный проект по упаковке и утилизации)

Работы на конкурс могут быть представлены в виде:

- готовых продуктов, ингредиентов и напитков с обязательным предоставлением информации в виде этикетки (по форме Приложения 3);
- презентация (по форме Приложения 4).

Заявки, оформленные с нарушением рекомендации, к участию в конкурсе не допускаются!

Требования к участникам:

- 1. Проект могут представлять не более двух участников и один руководитель!**
- 2. Каждый участник может представить не более одного проекта в том числе в составе авторского коллектива!**
- 3. Один руководитель может представить не более двух проектов!**

Для проведения экспертизы проектов создается конкурсная комиссия. Все решения конкурсной комиссии протоколируются и подписываются председателем, секретарем и членами конкурсной комиссии.

4.2 Конкурс проходит в один этап 26 октября 2023 г.

5. Критерии оценки проектов

5.1 При подведении итогов учитываются следующие критерии:

- общий уровень компетентности в представленной области;
- нестандартность подхода к решению проблемы, заявленной в работе;
- научная новизна и актуальность;
- самостоятельность участников в разработке и реализации проекта.

6. Конкурсная комиссия

6.1 Конкурсная комиссия формируется организаторами из числа высококвалифицированных преподавателей организатора Конкурса.

6.2 Состав конкурсной комиссии утверждается настоящим приказом.

6.3 Конкурсная комиссия имеет право выделить дополнительные специальные номинации.

7. Подведение итогов

7.1 По решению конкурсной комиссии присваиваются I, II, III места в каждой номинации.

8. Контактные данные: г. Бийск, ул. Имени Героя Советского Союза Трофимова, 27, 659305

Телефон: +7 (3854) 43-53-05.

Координатор VI-го Всероссийского с международным участием научного конкурса в области пищевой биотехнологии, технологии переработки растительного сырья и здорового питания «Необычно. Вкусно. Биотехнологично» Школьникова М.Н. – доктор, техн. наук, профессор кафедры биотехнологии БТИ АлтГТУ.

Контактный телефон: +7 (3854) 43-53-05, e-mail: bt-bti@mail.ru.

ЭТИКЕТКА

для оформления представляемого объекта при очном участии во VI-м
Всероссийском с международным участием научном конкурсе в области пищевой
биотехнологии, технологии переработки растительного сырья и здорового питания
«Необычно. Вкусно. Биотехнологично»

IV Всероссийский с международным участием научный конкурс «Необычно. Вкусно. Биотехнологично!»

БИЙСК, БТИ АлтГТУ, 26 октября 2023 г.

ПРОДУКТ: Название Вашего продукта, ингредиента

Автор(ы): Ф.И.О., студент(ы) гр. 14 01

Руководитель: Ф.И.О., должность, ученая степень, звание

Название продукта, ингредиента. Номинация	Вита-МЭН, кисломолочный продукт, обогащенный функциональными ингредиентами. Лучший биопроduct
Компоненты	Уварено, заквашенное молоко с сухими заквасочными агентами – термофильными палочками, заквашенное дрожжами, соль, натуральное сычужное, желатиновый, петрушка
Достоинства и особенности продукта	1) традиционная технология приготовления 2) обогащение пробиотиками – термофильными бактериями, молочными дрожжами 3) обогащение витаминами – дрожжи способствуют развитию «хороших» бактерий, обогащая биологический тип, витаминный, тушеный, др. 4) обогащение растительными компонентами.

ПРЕЗЕНТАЦИЯ

для оформления представляемого объекта при заочном участии во VI -м Всероссийском с международным участием научном конкурсе в области пищевой биотехнологии, технологии переработки растительного сырья и здорового питания «Необычно. Вкусно. Биотехнологично»

Презентация должна быть оформлена в одном из форматов, совместимых с Microsoft Office Power Point, расширение .ppt или .pptx и содержать не более пяти слайдов:

1-й – титульный с указанием следующей информации

Фамилия, имя, отчество участника (группы участников)	
Номинация	
Оригинальное название работы	
Фамилия, имя, отчество руководителя (куратора), ученая степень, должность, место работы (полное название)	
Полное название образовательного учреждения (место учебы участника /группы участников, направление подготовки и номер академической группы)	
Контактный телефон участника	
E-mail:	

2-й – актуальность разработки продукта, ингредиента, напитка и научная новизна;

3-й – состав и фотография внешнего вида объекта Конкурса;

4-й – перечень основных преимуществ перед аналогами;

5-й – перспектива внедрения в производство, коммерциализации.

Заявки, оформленные с нарушением рекомендации, к участию в конкурсе не допускаются!

Требования к участникам:

1. Проект могут представлять не более двух участников и один руководитель!

2. Каждый участник может представить не более одного проекта в том числе в составе авторского коллектива!

3. Один руководитель может представить не более двух проектов!