

1. **Наименование программы** Машинист холодильных установок (2 разряд)

Научное обеспечение:

1. **Направления научной деятельности** Инновационные технологии в общественном питании

2. **Результаты научной деятельности**

3. **Научно-исследовательская база**

2018 год

Статьи в журналах, рекомендованных ВАК:

Сязин И.Е., Касьянов Г.И. Современные проблемы и пути совершенствования холодильной техники и технологии // Холодильная техника. Издательский дом «Холодильная техника». Москва. № 4, 2018. С.50-51.

Острожная Е.Е. Социально-экономические проблемы качества экологической составляющей окружающей среды // Вестник академии знаний: Всероссийский журнал. Изд-во: ООО «Академия знаний». № 28(5),2018. С. 281-286.

Острожная Е.Е. Экономическая составляющая проблем экологии и энергосбережения // Вестник академии знаний: Всероссийский журнал. Изд-во: ООО «Академия знаний». № 29(6), 2018. С. 222-225.

Хоздоговорная деятельность:

Тема НИР «Разработка технологии и организация производства хлебобулочных изделий функционального назначения (заказчик – Индивидуальный предприниматель Гнедаш Юрий Анатольевич; руководитель темы – к.т.н., Шубина Л.Н., срок исполнения – 01.06.2018г.; сумма – 280,00 тыс. руб.).

Тема «Инновационные методы исследования потребительских свойств мучных кондитерских изделий функционального назначения (заказчик – Ассоциация образовательных организаций по-ребительской кооперации; руководитель темы – к.т.н., Шубина Л.Н., срок исполнения – 20.12.2018г.; сумма – 440,00 тыс. руб.).

2017 год

Монографии:

Суб- и сверхкритические экстракционные технологии. (Автор - Сязин И.Е.)

Расчеты в области холодильной техники и технологии. (Автор - Сязин И.Е.)

Технико-технологические решения по проблемам криообработки пищевого сырья. (Автор - Сязин И.Е.)

Учебники и учебные пособия:

Концепции современного естествознания. Учебное пособие. Острожная Е.Е.*

Статьи в журналах, рекомендованных ВАК:

Сязин И.Е. Методика расчета криогенного морозильного аппарата для замораживания мелкоплодных и мелкокусковых продуктов // Холодильная техника. Издательский дом «Холодильная техника». Москва. 2017. № 10. С. 40-43.

Косенко О.В., Касьянов Г.И. Перспективы получения и применения легкой воды // Политематический сетевой электронный научный журнал Кубанского государственного аграрного университета. Издательство: Кубанский государственный аграрный университет имени И.Т. Трубилина (Краснодар). № 127. 2017. С. 20-25.

Родионова Л.Я., Сокол Н.В. Ольхватов Е.А., Шубина Л.Н. Технология и применение порошкообразных пищевых добавок из растительного сырья // Политематический сетевой электронный научный журнал Кубанского государственного аграрного университета. Издательство: Кубанский государственный аграрный университет имени И.Т. Трубилина (Краснодар). 2017. № 131. С. 1389-1404.

Хоздоговорная деятельность:

Тема НИР «Практические рекомендации по внедрению системы управления безопасностью пищевых продуктов на предприятиях Новопокровского райпотребсоюза» (заказчик – Новопокровский райпотребсоюз; руководитель темы – к.т.н., доцент Шубина Л.Н.; срок исполнения – 28.07.2017г.; сумма - 30,00 тыс. руб.).

Тема НИР «Расчеты в области холодильной техники и технологии» (заказчик – Некоммерческая организация «Ассоциация образовательных организаций потребительской кооперации»; руководитель темы - д.т.н., профессор Касьянов Г.И.; срок исполнения – 20.12.2017г.; сумма - 830,00 тыс. руб.).

2016 год

Монографии:

Проектирование скороморозильного аппарата для криоаморазивания растительного сырья. Системы холодоснабжения. - Сязин И.Е.

Учебники и учебные пособия:

Проектирование холодильных установок для предприятий пищевой промышленности. Учебное пособие. – Сязин И.Е.

Основы организации производства на предприятиях общественного питания. Учебное пособие. - Тарашук А.А. *, Зуйко И. М., Ксенз М. В.

Технология функциональных продуктов из рыбного сырья. Учебное пособие. - Белоусова С.В. *, Косенко О.В., Касьянов Г.И., Запорожский А.А.

Техника и технология рыбного производства. Учебное пособие. - Белоусова С.В. *, Косенко О.В., Касьянов Г.И., Запорожская С.П., Иванова Е.Е.

Принципы формирования и методы управления логистическими цепями товародвижения на предприятиях питания. Учебное пособие. - Яковлева Т.В., Деренкова И.А., Шубина Л.Н., Стриженко А.В.

Микробиология. Учебное пособие. - Деренкова И.А.

Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Учебное пособие. - Яковлева Т.В., Деренкова И.А., Шубина Л.Н., Стриженко А.В.

Статьи в журналах, рекомендованных ВАК:

Якушева Н.Б., Тарашук А.А. Генезис предприятий общественного питания // Экономика и предпринимательство. 2016. № 3-1.

Сязин И.Е., Шубина Л.Н., Волкова И.Б. Экономические и технические аспекты использования магнитных жидкостей//Экономика устойчивого развития. – № 1(25). – 2016. С. 124-127.

Острожная Е.Е., Астафурова Н.Н. Особенности информационно-коммуникационной среды в преподавании биологических и химических дисциплин// Инновационная наука: Международный научный журнал № 3 в 4 частях. Ч.2. – Уфа: Научно-издательский центр «Аэтерна», 2016, С. 168-171.

Хоздоговорная деятельность:

Тема НИР «Разработка технологии и рецептур новых видов хлебобулочных изделий с использованием нетрадиционного сырья» (заказчик - ООО «Старотитаровский хлебозавод»; руководитель темы – к.т.н. – Шубина Л.Н.; срок исполнения – 29.07.2016г.; сумма - 330,00 тыс. руб.).

2015 год

Учебники и учебные пособия:

Барное дело / Напитки в культуре разных народов. Учебное пособие. – Стриженко А.В., Яковлева Т.В.

Методы исследования сырья и продуктов питания. Учебное пособие. – Стриженко А.В., Яковлева Т.В.

Основы современного ресторана. Учебное пособие. – Яковлева Т.В., Стриженко А.В.

Статьи в журналах, рекомендованных ВАК:

Шубина Л.Н., Деренкова И.А. Повышение потребительских свойств кондитерских изделий – один из важнейших критериев конкурентоспособности продукции предприятия общественного питания. // Экономика и предпринимательство: Международный научный журнал. 2015. № 8.

Шубина Л.Н., Косенко О.В., Стриженко А.В., Белоусова С.В. Влияние добавки из клубней цикория на качество бисквитного теста. // Известие Вузов. Пищевая технология: научный журнал. Деп. ВИНТИ. 2015.

Яковлева Т.В., Стриженко А.В., Шубина Л.Н., Белоусова С.В., Деренкова И.А. Разработка технологии формованных овощекрупянных кулинарных изделий для детей школьного возраста. // Известие Вузов. Пищевая технология: научный журнал. Деп. ВИНТИ. 2015

Яковлева Т.В., Стриженко А.В., Шубина Л.Н., Белоусова С.В. Совершенствование рецептур мучных кондитерских изделий функционального назначения. // Известие Вузов. Пищевая технология: научный журнал. Деп. ВИНТИ. 2015.

Стриженко А.В., Яковлева Т.В. Разработка технологии пищевых продуктов для профилактики железодефицитных состояний в виде быстрозамороженных полуфабрикатов. // Фундаментальные и прикладные исследования кооперативного сектора экономики. 2015. №4

Стриженко А.В., Яковлева Т.В. Разработка технологии специализированного продукта питания для профилактики йододефицитных состояний у детей школьного возраста.// Фундаментальные и прикладные исследования кооперативного сектора экономики. 2015.№2.

Стриженко А.В., Яковлева Т.В. Разработка белково-липидного концентрата из орехоплодных культур и оценка его потребительских свойств.// Фундаментальные и прикладные исследования кооперативного сектора экономики. 2015. №3.

Стриженко А.В., Яковлева Т.В. Продукты переработки семян арахиса в рецептурах бисквитных полуфабрикатов функционального назначения. // Фундаментальные и прикладные исследования кооперативного сектора экономики. 2015. №1.

Косенко О.В. Совершенствование технологии рыбных пресервов на основе анализа потребительских предпочтений.// Известие Вузов. Пищевая технология: научный журнал. 2015. № 2.

Сязин И.Е., Касьянов Г.И. Особенности криообработки пищевых продуктов с использованием диоксида углерода.//Холодильная техника: научный журнал. 2015. № 1.

Сязин И.Е., Касьянов Г.И. Криосублимированная вода, получаемая в процессе сублимационной сушки пищевого сырья. //Холодильная техника: научный журнал. 2015. № 3.

Шубина Л.Н. Государственная политика в области обеспечения населения России полноценным, сбалансированным питанием.// Фундаментальные и прикладные исследования кооперативного сектора экономики. 2015. №5.

Сидоренко Т.Н., Шубина Л.Н. Основные направления повышения конкурентоспособности предприятий общественного питания. // Экономика и предпринимательство: Международный научный журнал. 2015. № 7.

Шубина Л.Н., Деренкова И.А., Наумов Н.Н. Проектирование процессов производства функциональных продуктов на основе методологии функционального стоимостного анализа. // Политематический сетевой электронный журнал.- Краснодар: Кубанский государственный аграрный университет, 2015.

Шалимова В.Ю. Аналитический обзор различных подходов к определению сущности и функциональных особенностей сферы общественного питания. // Экономика устойчивого развития. – Краснодар: КубГУ. 2015№ 4 (24)

Патентная деятельность:

Белоусова С.В., Косенко О.В. Свидетельство о государственной регистрации программы базы данных «База данных лекционного материала «Производство мясорастительных продуктов из мяса нутрии» №2015620357, 24 февраля 2015 г.

Определение параметров аналитической зависимости потребительского срока годности рыбных пресервов от технологических факторов. База данных. Свидетельство № 2015620029 от 12.01.2015г. Бочарова-Лескина А.Л., Иванова Е.Е., Косенко О.В., Хобта Л.В.

Патент РФ № 2550019 МПК А 23 G 9/42. Способ производства мороженого /О.И. Квасенков, Г.И. Касьянов, М.М. Борисова, О.В. Косенко, Ж.-Ф. Карикурубу. Заявка № 2014101435/13, заявлено 20.01.2014, опубликовано 10.05.2015.

Патент РФ № 2550020 МПК А 23 G9/42. Способ производства мороженого молочного Крем-брюле /О.И. Квасенков, Г.И. Касьянов, Т.В. Бархатова, О.В. Косенко, Ж.-Ф. Карикурубу. Заявка № 2014101437/13, заявлено 20.01.2014, опубликовано 10.05.2015

Патент РФ № 2550021 МПК А 23 G9/42. Способ производства молочного мороженого /О.И. Квасенков, Г.И.Касьянов, Е.В. Бурлакова, О.В. Косенко, Ж.-Ф.Карикурубу. Заявка № 2014101442/13, заявлено 20.01.2014, опубликовано 10.05.2015

Патент РФ № 2550023 МПК А 23 G9/42. Способ производства молочного мороженого /О.И. Квасенков, Г.И. Касьянов, М.К. Алтуньян, О.В. Косенко, Ж.-Ф. Карикурубу. Заявка № 2014101446/13, заявлено 20.01.2014, опубликовано 10.05.2015.

Патент РФ № 2552833 МПК А 23 G9/42. Способ производства молочного мороженого /О.И. Квасенков, Г.И. Касьянов, И.А. Хрипко, О.В. Косенко, Ж.-Ф. Карикурубу. Заявка № 2014101440/13, заявлено 20.01.2014, опубликовано 10.06.2015

Концепция построения математической модели, определяющей потребительский срок годности рыбных пресервов. База данных. Свидетельство № 2015620031 от 12.01.2015г. Бочарова-Лескина А.Л., Иванова Е.Е., Косенко О.В., Баранова К.В.

Научно-исследовательская работа студентов

Научно-исследовательская работа студентов организована в рамках следующих студенческих научных кружков и клубов: студенческий научный кружок «Актуальные проблемы холодильной техники и технологии», студенческий научный кружок «Знатоки кубанской кухни», студенческий научный клуб «Студенческая наука потребительской кооперации Кубани».

Научно-исследовательская база

Научно-исследовательская база института представлена лабораториями и кабинетами кафедр института, производственным комплексом питания. Техническая оснащенность института представлена собственной слесарно-механической мастерской и лабораторией общественного питания.

Партнерами Краснодарского кооперативного института в проведении фундаментальных и прикладных научных исследований и разработок являются:

Краснодарский краевой союз потребительских кооперативов, обществ и союзов; Департамент потребительской сферы и регулирования рынка алкоголя Краснодарского края; ОАО «Кондитерский комбинат Кубань»; ЗАО «Краснодарзернопродукт»; ОАО «Элеваторспецстрой»; ООО «Русская кухня»; Сеть пиццерий «Жар-пицца»; ООО «Любо дорого»; ООО «Южный альянс» ресторан «Платан Южный»; ООО «РОСТИКС»; ООО «МАДЬЯР».