

Программа пленарного заседания научно-практической конференции

**«ИННОВАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В СФЕРЕ ПИТАНИЯ,
СЕРВИСА И ТОРГОВЛИ»**

15 мая 2015 года

Регламент	Тема доклада	ФИО/должность докладчика
9.30-10.00	Регистрация участников	
10.00-10.05.	Открытие конференции. Приветственное слово	Проректор по науке УрГЭУ д.э.н. Карх Д.А.
		Директор института торговли, пищевых технологий и сервиса к.п.н. Соловьева В.П.
10.05-10.10	Приветственное слово	Заведующая кафедрой технологии питания УрГЭУ, д.т.н., Чугунова О.В.
10.10-10.20	Планы ближайшего полувека. Будущие тенденции развития инноваций в сфере питания и сервиса	Директор Международной кулинарной школы УрГЭУ, ст. преподаватель кафедры туристического бизнеса и гостеприимства УрГЭУ Старовойтова Я.Ю.
10.20-10.30	Форсайт-технологии в сфере общественного питания	Ст. преподаватель кафедры менеджмента УрГЭУ Полякова А.Г.
10.30-10.40	Инновации в сфере ресторанного бизнеса	Шеф-повар "Атриум Палас Отель, магистрант кафедры технологии питания Татаринов М.
11.00-11.10 Только во франции еще ночь	Телемост с Францией (г. Канны) Современные тенденции ресторанного бизнеса Франции	Людмила Мати (Lioudmila Mathy)-практикующий шеф-кондитер отеля «Majestic Barrierr» (5 звезд), Франция
11.10-11.15	Использование лактулозы для повышения пищевой ценности кулинарных блюд	Доцент кафедры товароведения и экспертизы, к.т.н. Феофилактова
11.15-11.20	Особенности поставок продовольственного сырья в рестораны национальной кухни в условиях продовольственного	Директор ресторана итальянской кухни Франческо Спампинато (Италия)

	эмбарго	
11.20-11.25	Сенсорный маркетинг в ресторанном бизнесе	Заворохина Н.В., д.т.н., профессор кафедры технологии питания УрГЭУ
11.25-11.35	Практика внедрения требования ХАССП в общественном питании на примере Свердловской области	Борцова Е.Ю., к.э.н., доцент кафедры технологии питания УрГЭУ, к.э.н.
11.35-11.40	Инновационные разработки в сфере общественного питания. Обзор.	Чугунова О.В., заведующая кафедрой технологии питания УрГЭУ, д.т.н., доцент
11.40-11.55	Телемост с Испанией, Каталония (г.Жирона) Новые виды технологического оборудования на кухне, новые способы приготовления	Шеф-повар ресторана «Грионс» Эудал Креос
	Развитие гастрономического туризма как элемент брендинга	Зав. кафедрой туристического бизнеса и гостеприимства УрГЭУ Курилова Е.В.
12.00	Закрытие конференции	Старовойтова Я.Ю. директор Международной кулинарной школы УрГЭУ