



Белорусский национальный технический университет

Научная библиотека БНТУ

(105 - ∞)

ИИсторическая иллюстрированная коллекция

**ЦЕНТР ПИТАНИЯ
ЧЕРЕЗ 105 ЛЕТ**

**NUTRITION CENTER
105 YEARS LATER**

Составитель В.В. Винничек

Сгенерировано искусственным интеллектом
Created with AI

Минск БНТУ 2025

О ПОДРАЗДЕЛЕНИИ

Текст сгенерирован ChatGPT 4o

Миссия и стратегические задачи

К 2130 году Центр питания БНТУ станет частью устойчивой экосистемы университета, обеспечивающей студентов и сотрудников не только качественным, но и высокотехнологичным питанием. Основной задачей станет внедрение автономных и экологичных систем производства пищи, с применением ИТ-решений для персонализированного питания и использования интеллектуальных агросистем для производства продуктов.

Основные направления деятельности

1. Автономные и экологичные системы питания

- Внедрение автоматизированных вертикальных ферм и агросистем с использованием роботов и дронов для сбора и переработки продуктов.
- Использование биотехнологий для создания искусственных и улучшенных продуктов питания с высокой питательной ценностью и минимальным экологическим следом.
- Применение 3D-принтеров для приготовления персонализированных блюд, подстраивающихся под диетические предпочтения и потребности каждого студента.

2. Персонализированное питание с применением ИТ

- Разработка и внедрение нейросетевых алгоритмов для создания персонализированных меню, основанных на анализе состояния здоровья, активности и предпочтений студентов с помощью носимых устройств.
- Виртуальные помощники и ИИ-консультанты, предоставляющие рекомендации по выбору блюд в зависимости от диетических предпочтений и состояния организма.
- Внедрение "умных столов" с встроенными сенсорами для анализа состава пищи и контроля ее качества в реальном времени.

3. Роботизация и автоматизация процессов

- Автоматизированные кухни и сервисы, где роботы готовят и подают блюда, а также управляют процессом упаковки и доставки.
- Использование дронов для доставки еды по территории кампуса, обеспечивая быстрый и удобный доступ к питанию для студентов и сотрудников.
- Виртуальные киоски с возможностью заказа пищи через интерфейсы дополненной реальности, с возможностью оплаты и персонализации заказов.

4. Экологическая устойчивость и инновации

- Использование экологически чистых технологий в логистике доставки продуктов, включая беспилотные транспортные средства на альтернативных источниках энергии.
- Системы переработки отходов пищи с применением биотехнологий для создания полезных продуктов и удобрений.

- Применение солнечных и ветряных энергосистем для обеспечения устойчивости и автономности Центра питания.

Заключение

Центр питания БНТУ 2130 года станет высокотехнологичным и экологически устойчивым компонентом университета, который будет не только обеспечивать студентов и сотрудников питанием, но и внедрять инновационные решения для повышения качества пищи, удобства и персонализации питания. Роботизация, ИТ-решения и экологичные агросистемы обеспечат эффективную работу Центра питания, сделав его частью интеллектуальной экосистемы университета будущего.

ABOUT THE DIVISION

Text generated by ChatGPT 4o

Mission and strategic objectives

By 2130, the BNTU Nutrition Center will become part of the university's sustainable ecosystem, providing students and staff with not only high-quality, but also high-tech nutrition. The main task will be the introduction of autonomous and environmentally friendly food production systems, using IT solutions for personalized nutrition and the use of intelligent agricultural systems for food production.

Main areas of activity

1. Autonomous and eco-friendly power supply systems

- Implementation of automated vertical farms and agricultural systems using robots and drones to collect and process products.
- The use of biotechnologies to create artificial and improved food products with high nutritional value and minimal ecological footprint.
- The use of 3D printers to prepare personalized meals that adapt to the dietary preferences and needs of each student.

2. Personalized nutrition using IT

- Development and implementation of neural network algorithms to create personalized menus based on the analysis of students' health status, activity and preferences using wearable devices.
- Virtual assistants and AI consultants who provide recommendations on the choice of dishes depending on dietary preferences and body condition.
- The introduction of "smart tables" with built-in sensors for analyzing the composition of food and quality control in real time.

3. Robotization and automation of processes

- Automated kitchens and services where robots prepare and serve meals, as well as manage the packaging and delivery process.

- Using drones to deliver meals on campus, providing fast and convenient access to meals for students and staff.
 - Virtual kiosks with the ability to order food through augmented reality interfaces, with the ability to pay and personalize orders.
4. Environmental sustainability and innovation
- The use of environmentally friendly technologies in the logistics of food delivery, including unmanned vehicles powered by alternative energy sources.
 - Food waste recycling systems using biotechnologies to create useful products and fertilizers.
 - The use of solar and wind power systems to ensure the sustainability and autonomy of the Power Center.

Conclusion

The BNTU 2130 Nutrition Center will become a high-tech and environmentally sustainable component of the university, which will not only provide students and staff with food, but also introduce innovative solutions to improve food quality, convenience and personalization of nutrition. Robotization, IT solutions and eco-friendly agricultural systems will ensure the efficient operation of the Nutrition Center, making it part of the intellectual ecosystem of the University of the future.

Изображение сгенерировано с помощью DALL-E 3.

Промт:

Футуристический Центр питания БНТУ 2130 года:
автоматизированные кухни с роботами-поварами, вертикальные фермы и агросистемы с дронами для сбора продуктов.
Персонализированные блюда, приготовленные с помощью 3D-принтеров, и умные столы, анализирующие состав пищи.
Экологичные дронные доставки и виртуальные киоски с интерфейсами дополненной реальности

Image generated by DALL-E 3.

Prompt:

The futuristic BNTU Food Center of 2130: automated kitchens with robot chefs, vertical farms and agricultural systems with drones for food collection. Personalized meals prepared using 3D printers and smart tables that analyze the composition of food. Eco-friendly drone deliveries and virtual kiosks with augmented reality interfaces