



**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ БІОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

**Факультет переробних і харчових виробництв
Кафедра харчових технологій в ресторанній індустрії**

ЗАТВЕРДЖЕНО

на засіданні кафедри харчових
технологій в ресторанній індустрії
(протокол №1 від 30 серпня 2024 року)

**ПЛАН РОБОТИ
СТУДЕНТСЬКОГО НАУКОВОГО ГУРТКА
«ХАРЧОВІ ІНГРЕДІЄНТИ: ФУНКЦІОНАЛЬНІСТЬ, БЕЗПЕЧНІСТЬ,
ЕФЕКТИВНІСТЬ»
2024-2025 навчальний рік**

*Керівник студентського наукового гуртка:
завідувачка кафедри харчових технологій в
ресторанній індустрії, д.т.н., професорка
Ольга ГРИНЧЕНКО*

Харків – 2024 рік

ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

Студентський науковий гурток (СНГ) «ХАРЧОВІ ІНГРЕДІЄНТИ: ФУНКЦІОНАЛЬНІСТЬ, БЕЗПЕЧНІСТЬ, ЕФЕКТИВНІСТЬ» спрямований на дослідження актуальних питань в області інгредієнтного складу харчової продукції, розроблення інноваційних технологій, дослідження сучасних трендів розвитку харчової індустрії.

Члени СНГ «ХАРЧОВІ ІНГРЕДІЄНТИ: ФУНКЦІОНАЛЬНІСТЬ, БЕЗПЕЧНІСТЬ, ЕФЕКТИВНІСТЬ»: здобувачі СВО бакалавр, магістр спеціальності 181 «Харчові технології» ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії».

Мета роботи СНГ:

1. Виявлення найбільш здібних і талановитих, схильних до науково-дослідної роботи здобувачів ВО
2. Проведення досліджень за напрямками наукової діяльності кафедри харчових технологій в ресторанній індустрії за участю здобувачів ВО, в тому числі за госпдоговір ними темами
3. Набуття навичок науково-дослідної роботи

Основними завданнями СНГ є:

1. Впровадження результатів науково-дослідної роботи здобувачів як обов'язкового елемента лекційних, практичних занять, проєктів та кваліфікаційних робіт
2. Залучення до роботи здобувачів, які проявляють інтерес до наукових досліджень
3. Організація організація круглих столів, воркшопів для популяризації результатів дослідження, обміну досвідом, нетовркінг

Реалізація завдань СНГ здійснюється у наступних формах:

1. Участь у міжнародних, всеукраїнських та регіональних науково-практичних конференціях, семінарах, круглих столах тощо
2. Підготовка до публікації наукових статей (тез) здобувачів у наукових виданнях
3. Участь в конкурсах студентських науково-дослідних робіт, предметних олімпіадах, ділових іграх, наукових, освітніх та бізнес-проєктах
4. Виконання завдань дослідницького характеру під час проходження практичної підготовки
5. Зустрічі з фахівцями-експертами галузі, представниками бізнесу
6. Участь у міжнародних проєктах

Керівництво СНГ:

1. Загальне керівництво роботою СНГ здійснює керівник СНГ
2. Засідання СНГ проводяться не рідше одного разу на два місяці з обговоренням підсумків наукових робіт, презентацією результатів дослідження тощо
3. Членом СНГ може бути будь-який здобувач, який хоче поглибити свої знання з предмету і набути навичок дослідницької роботи
4. До початку навчального року складається річний план роботи СНГ, який розробляється відповідно до науково-дослідної тематики кафедри
5. Кількість членів СНГ має бути від 7 і більше здобувачів.

Основні форми роботи СНГ:

1. Засідання СНГ
2. Зустрічі з провідними вченими та фахівцями за профільними спеціальностями
3. Участь в наукових і методичних семінарах, круглих столах, конференціях та конкурсах
4. Заслуховування звітів здобувачів за підсумками виконаних наукових досліджень
5. Виконання науково-дослідних завдань
6. Розроблення рекомендацій та пропозицій щодо їх впровадження у практичну діяльність і освітній процес.

ПЛАН РОБОТИ СНГ
«ХАРЧОВІ ІНГРЕДІЄНТИ: ФУНКЦІОНАЛЬНІСТЬ, БЕЗПЕЧНІСТЬ,
ЕФЕКТИВНІСТЬ»

№ з/п	Зміст заходу	Відповідальні за виконання і виконавці	Термін виконання
1.	Засідання СНГ кафедри. 1. Розгляд і затвердження Плану роботи СНГ «ХАРЧОВІ ІНГРЕДІЄНТИ: ФУНКЦІОНАЛЬНІСТЬ, БЕЗПЕЧНІСТЬ, ЕФЕКТИВНІСТЬ» на 2024-2025 навчальний рік. 2. Обговорення напрямів науково-дослідної роботи кафедри у розрізі кафедральної тематики. 3. Ознайомлення здобувачів СНГ про студентську наукову роботу в Державному біотехнологічному університеті. 4. Ознайомлення здобувачів СНГ зі змістом науково-дослідної роботи, роботи з пошуку та добору наукових джерел, з вимогами до оформлення наукових досліджень. 5. Ознайомлення здобувачів СНГ із методичними рекомендаціями щодо організації, проведення, оформлення та публікування наукових досліджень	д.т.н., проф. Гринченко О.О., члени СНГ	Вересень, 2024
2.	Засідання СНГ. Тематика засідання: Сучасні тенденції ринку харчових інгредієнтів: фокус на натуральність	д.т.н., проф. Гринченко О.О., члени СНГ	Жовтень, 2024
3.	Засідання СНГ. Тематика засідання: Використання модифікованих крохмалів в технології харчової продукції	д.т.н., проф. Гринченко О.О., члени СНГ	Листопад, 2024
4.	Засідання СНГ. Тематика засідання: Молочні білки: функціонально-технологічні властивості та використання у складі харчової продукції	д.т.н., проф. Гринченко О.О., члени СНГ	Грудень, 2024
5.	Засідання СНГ. Тематика засідання: Харчові добавки: міф і реальність	д.т.н., проф. Гринченко О.О., члени СНГ	Квітень, 2025
6.	Засідання СНГ. 1. Підведення підсумків роботи членів СНГ за 2024 – 2025 н.р. 2. Відзначення кращих молодих науковців.	д.т.н., проф. Гринченко О.О., члени СНГ	Травень, 2025

**ПЕРСОНАЛЬНИЙ СКЛАД СНГ
«ХАРЧОВІ ІНГРЕДІЄНТИ: ФУНКЦІОНАЛЬНІСТЬ, БЕЗПЕЧНІСТЬ,
ЕФЕКТИВНІСТЬ»**

1.	Бережна Ю. В. (секретар СНГ)	здобувач СВО бакалавр, гр. 181-216-01
2.	Марченко В.О.	здобувач СВО бакалавр 181-PI-14м
3.	Сятиня В.В.	здобувач СВО магістр, 181-PI-13м
4.	Рогожа К.О.	здобувач СВО магістр, 181з-PI-13м
5.	Биріна О.В.	здобувач СВО бакалавр, 181-216-01
6.	Цьох О.О.	здобувач СВО магістр, 181-PI-13м
7.	Кузьміна А.М.	здобувач СВО магістр, 181з-PI-13м
8.	Прохожан О.О.	здобувач СВО магістр, 181-PI-13м

Керівник СНГ

Ольга ГРИНЧЕНКО

Секретар СНГ

Юлія БЕРЕЖНА



**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ БІОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

**Факультет переробних і харчових виробництв
Кафедра харчових технологій в ресторанній індустрії**

ЗАТВЕРДЖЕНО

на засіданні кафедри харчових
технологій в ресторанній індустрії
(протокол № від)

**ЗВІТ ПРО РОБОТУ
СТУДЕНТСЬКОГО НАУКОВОГО ГУРТКА «ХАРЧОВІ ІНГРЕДІЄНТИ:
ФУНКЦІОНАЛЬНІСТЬ, БЕЗПЕЧНІСТЬ, ЕФЕКТИВНІСТЬ»
2024-2025 НАВЧАЛЬНИЙ РІК**

*Керівник студентського наукового гуртка:
завідувачка кафедри харчових технологій в
ресторанній індустрії, д.т.н., професорка
Ольга ГРИНЧЕНКО*

ОСНОВНІ РЕЗУЛЬТАТИ РОБОТИ СНГ «ХАРЧОВІ ІНГРЕДІЄНТИ: ФУНКЦІОНАЛЬНІСТЬ, БЕЗПЕЧНІСТЬ, ЕФЕКТИВНІСТЬ»

№ з/п	Зміст заходу	Відповідальні за виконання і виконавці	Термін виконання	Кількість осіб/кількість доповідей	Статус заходів
1.	Засідання СНГ кафедри. 1. Розгляд і затвердження Плану роботи СНГ на 2024-2025 навчальний рік. 2. Обговорення напрямів науково-дослідної роботи кафедри у розрізі кафедральної тематики. 3. Ознайомлення здобувачів СНГ про студентську наукову роботу в Державному біотехнологічному університеті. 4. Ознайомлення здобувачів СНГ зі змістом науково-дослідної роботи, роботи з пошуку та добору наукових джерел, з вимогами до оформлення наукових досліджень. 5. Ознайомлення здобувачів СНГ із методичними рекомендаціями щодо організації, проведення, оформлення та публікування наукових досліджень	д.т.н., проф. Гринченко О.О., члени СНГ	10.09.2024	8/3	виконано
2.	Засідання СНГ. Тематика засідання: Сучасні тенденції ринку харчових інгредієнтів: фокус на натуральність	д.т.н., проф. Гринченко О.О., члени СНГ	28.11.2024	8/4	виконано
3.	Засідання СНГ. Тематика засідання: Використання модифікованих крохмалів в технології харчової продукції	д.т.н., проф. Гринченко О.О., члени СНГ	10.12.2024	7/3	виконано
4.	Засідання СНГ. Тематика засідання: Молочні білки: функціонально-технологічні властивості та використання у складі харчової продукції	д.т.н., проф. Гринченко О.О., члени СНГ	19.02.2025	6/3	виконано
5.	Засідання СНГ. Тематика засідання: Харчові добавки: міф і реальність	д.т.н., проф. Гринченко О.О., члени СНГ	16.03.2025	8/4	виконано
6.	Засідання СНГ. 1. Підведення підсумків роботи членів СНГ за 2024 – 2025 н.р.. 2. Відзначення кращих молодих науковців.	д.т.н., проф. Гринченко О.О., члени СНГ			

Участь у конференціях (опубліковані тези/ статті):

Рогожа К.О., гр. 181з-РІ-13м	Розроблення проєкту технології десертів на основі молочної сировини з регульованим сольовим складом – Інноваційні технології розвитку харчових виробництв та ресторанної індустрії: наукові пошуки молоді [Електронний ресурс] : тези доповідей Міжнародної науково-практичної конференції здобувачів вищої освіти і молодих вчених, 07 листопада 2024 р. / Державний біотехнологічний університет. – Харків. – 2024.
Кузьміна А.М., гр. 181з-РІ-13м	Перспективи використання аквафаби в технології харчової продукції з пінною структурою – Інноваційні технології розвитку харчових виробництв та ресторанної індустрії: наукові пошуки молоді [Електронний ресурс] : тези доповідей Міжнародної науково-практичної конференції здобувачів вищої освіти і молодих вчених, 07 листопада 2024 р. / Державний біотехнологічний університет. – Харків. – 2024
Прохожан О.О., гр. 181-РІ-13м	Розроблення технологічної документації на харчову продукцію ресторанної індустрії – Інноваційні технології розвитку харчових виробництв та ресторанної індустрії: наукові пошуки молоді [Електронний ресурс] : тези доповідей Міжнародної науково-практичної конференції здобувачів вищої освіти і молодих вчених, 07 листопада 2024 р. / Державний біотехнологічний університет. – Харків. – 2024.

Участь у виконанні госпдоговірних тем:

Марченко Валерія, гр. 81-РІ-14м	45-24-25ДП «Оцінка організації харчування в закладах освіти та дитячих закладів оздоровлення та відпочинку з огляду на принципи здорового харчування», замовник ТОВ «ІНТЕР ФУД 2020»
------------------------------------	--

Керівник СНГ

Ольга ГРИНЧЕНКО

Секретар СНГ

Юлія БЕРЕЖНА