



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
«НАУКОВІ ТА ПРИКЛАДНІ ОСНОВИ ВИРОБНИЦТВА
БОРОШНЯНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ»
2024-2025 навчальний рік

*Керівник студентського наукового гуртка:
доцент кафедри харчових технологій в
ресторанній індустрії, к.т.н., доцент
Світлана ЮРЧЕНКО*

Харків – 2024 рік

ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

Студентський науковий гурток (СНГ) «НАУКОВІ ТА ПРИКЛАДНІ ОСНОВИ ВИРОБНИЦТВА БОРОШНЯНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ» спрямований на дослідження актуальних питань в області виробництва борошняних кондитерських виробів, ознайомлення з інноваційними розробками та дослідження сучасних трендів розвитку кондитерської галузі.

Члени СНГ «НАУКОВІ ТА ПРИКЛАДНІ ОСНОВИ ВИРОБНИЦТВА БОРОШНЯНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ»: 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 вищої освіти.
2. Проведення досліджень за напрямками наукової діяльності кафедри харчових технологій в ресторанній індустрії за участю здобувачів вищої освіти.
3. Набуття навичок науково-дослідної роботи.

Основними завданнями СНГ є:

1. Впровадження результатів науково-дослідної роботи здобувачів як обов'язкового елемента лекційних, практичних (лабораторних) занять, курсових та кваліфікаційних робіт.
2. Залучення до роботи здобувачів, які проявляють інтерес до наукових досліджень.
3. Організація круглих столів, воркшопів з метою популяризації результатів дослідження та обміну досвідом.

Реалізація завдань СНГ здійснюється у наступних формах:

1. Участь у міжнародних, всеукраїнських та регіональних науково-практичних конференціях, семінарах, круглих столах тощо.
2. Підготовка та публікація наукових статей, тез доповідей здобувачів у наукових виданнях.
3. Участь в конкурсах студентських науково-дослідних робіт, олімпіадах, ділових іграх, наукових, освітніх та бізнес-проектах.
4. Виконання завдань дослідницького характеру під час проходження практичної підготовки.
5. Зустрічі з фахівцями галузі, представниками бізнесу.
6. Впровадження результатів досліджень у курсові та випускові кваліфікаційні роботи.

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 обраного напрямку та набути навичок дослідницької роботи.
4. До початку навчального року складається річний план роботи СНГ, який розробляється відповідно до науково-дослідної тематики кафедри.

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 та освітній процес.

**ПЛАН РОБОТИ СНГ
«НАУКОВІ ТА ПРИКЛАДНІ ОСНОВИ ВИРОБНИЦТВА БОРОШНЯНИХ
КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ»**

№ з/п	Зміст заходу	Відповідальні за виконання і виконавці	Термін виконання
1.	<p>Засідання СНГ кафедри.</p> <p>1. Розгляд і затвердження плану роботи СНГ «Наукові та прикладні основи виробництва борошняних кондитерських виробів» на 2024-2025 навчальний рік.</p> <p>2. Обговорення напрямів науково-дослідної роботи кафедри у розрізі кафедральної тематики.</p> <p>3. Ознайомлення здобувачів СНГ зі студентською науковою роботою в Державному біотехнологічному університеті.</p> <p>4. Ознайомлення здобувачів СНГ зі змістом науково-дослідної роботи, роботи з пошуку та добору наукових джерел, з вимогами до оформлення наукових досліджень.</p> <p>5. Ознайомлення здобувачів СНГ із методичними рекомендаціями щодо організації, проведення, оформлення та публікації наукових досліджень</p>	к.т.н., доц. Юрченко С.Л., члени СНГ	Вересень, 2024
2.	<p>Засідання СНГ. Тематика засідання: Світові тренди ринку кондитерських виробів</p>	к.т.н., доц. Юрченко С.Л., члени СНГ	Жовтень, 2024
3.	<p>Засідання СНГ. Тематика засідання Використання шоколаду в технології кондитерських виробів, особливості роботи з шоколадом. Обговорення майстер-класу на тему «Втілення мрій в десертах та цукерках» за участю Катерини Крижанівської</p>	к.т.н., доц. Юрченко С.Л., члени СНГ	Листопад, 2024
4.	<p>Засідання СНГ. Тематика засідання: Особливості виробництва борошняних кондитерських виробів для певного контингенту споживачів (безглютені, для хворих на цукровий діабет)</p>	к.т.н., доц. Юрченко С.Л., члени СНГ	Грудень, 2024
5.	<p>Засідання СНГ. Тематика засідання: Декор для кондитерських виробів (топпери, шоколадні сфери, мереживо тощо), правила поєднання та використання</p>	к.т.н., доц. Юрченко С.Л., члени СНГ	Квітень, 2025
6.	<p>Засідання СНГ.</p> <p>1. Підведення підсумків роботи членів СНГ за 2024-2025 н.р.</p> <p>2. Відзначення кращих молодих науковців.</p>	д.к.т.н., доц. Юрченко С.Л., члени СНГ	Травень, 2025

**ПЕРСОНАЛЬНИЙ СКЛАД СНГ
«НАУКОВІ ТА ПРИКЛАДНІ ОСНОВИ ВИРОБНИЦТВА БОРОШНЯНИХ
КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ»**

1.	Захаренко А.Д. (секретар СНГ)	здобувач СВО бакалавр, гр. 181-PI-126
2.	Захаров В.М.	здобувач СВО бакалавр, 181-236-стн-3-06
3.	Юр'єв Ю.О.	здобувач СВО бакалавр, 181-PI-226
4.	Михайлова П.Ю.	здобувач СВО бакалавр, 181-216-01
5.	Понура Д.С.	здобувач СВО бакалавр, 181з-PI-126
6.	Пенкіна К.К	здобувач СВО бакалавр, 181з-216-4-01
7.	Задерко Є.С.	здобувач СВО магістр, 181з-PI-13м
8.	Лисенко В.О.	здобувач СВО магістр, 181з-PI-13м
9.	Тимофєєва І.В.	здобувач СВО магістр, 181з-PI-13м

Керівник СНГ

Світлана ЮРЧЕНКО

Секретар СНГ

Анастасія ЗАХАРЕНКО



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 «НАУКОВІ ТА ПРИКЛАДНІ
ОСНОВИ ВИРОБНИЦТВА БОРОШНЯНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ
ВИРОБІВ»

2024-2025 НАВЧАЛЬНИЙ РІК

*Керівник студентського наукового гуртка:
доцент кафедри харчових технологій в
ресторанній індустрії, к.т.н., доцент
Світлана ЮРЧЕНКО*

**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.	<p>Засідання СНГ кафедри.</p> <p>2. Розгляд і затвердження плану роботи СНГ «Наукові та прикладні основи виробництва борошняних кондитерських виробів» на 2024-2025 навчальний рік.</p> <p>2. Обговорення напрямів науково-дослідної роботи кафедри у розрізі кафедральної тематики.</p> <p>3. Ознайомлення здобувачів СНГ зі студентською науковою роботою в Державному біотехнологічному університеті.</p> <p>4. Ознайомлення здобувачів СНГ зі змістом науково-дослідної роботи, роботи з пошуку та добору наукових джерел, з вимогами до оформлення наукових досліджень.</p> <p>5. Ознайомлення здобувачів СНГ із методичними рекомендаціями щодо організації, проведення, оформлення та публікації наукових досліджень</p>	к.т.н., доц. Юрченко С.Л., члени СНГ	12.09.2024	8/2	виконано
2.	<p>Засідання СНГ. Тематика засідання: Світові тренди ринку кондитерських виробів</p>	к.т.н., доц. Юрченко С.Л., члени СНГ	30.10.2024	7/3	виконано
3.	<p>Засідання СНГ. Тематика засідання Використання шоколаду в технології кондитерських виробів, особливості роботи з шоколадом.</p> <p>Обговорення майстер-класу на тему «Втілення мрій в десертах та цукерках» за участю Катерини Крижанівської</p>	к.т.н., доц. Юрченко С.Л., члени СНГ	28.11.2024	8/3	виконано
4.	<p>Засідання СНГ. Тематика засідання: Особливості виробництва борошняних кондитерських виробів для певного контингенту споживачів (безглютені, для хворих на цукровий діабет)</p>	к.т.н., доц. Юрченко С.Л., члени СНГ	18.02.2025	9/4	виконано
5.	<p>Засідання СНГ. Тематика засідання: Декор для кондитерських виробів (топпери, шоколадні сфери, мереживо тощо), правила поєднання та використання</p>	к.т.н., доц. Юрченко С.Л., члени СНГ	26.03.2025	8/4	виконано
6.	<p>Засідання СНГ.</p> <p>1. Підведення підсумків роботи членів СНГ за 2024-2025 н.р.</p> <p>2. Відзначення кращих молодих науковців.</p>	к.т.н., доц. Юрченко С.Л., члени СНГ			

Курсові роботи, які виконано за обраною тематикою

Захаренко А.Д.	Розроблення технології капкейків з використанням овочевої сировини
Захаров В.М.	Розроблення проєкту безглютенового меню для кафе-кондитерської
Юр`єв Ю.О.	Удосконалення рецептурного складу бісквітного напівфабрикату з використанням гелю для збивання
Понура Д.С	Удосконалення рецептурного складу кексів з використанням кокосової олії
Задерко Є.С.	Розроблення проєкту технології печива пісочного з підвищеною харчовою цінністю та оцінка ефективності її впровадження

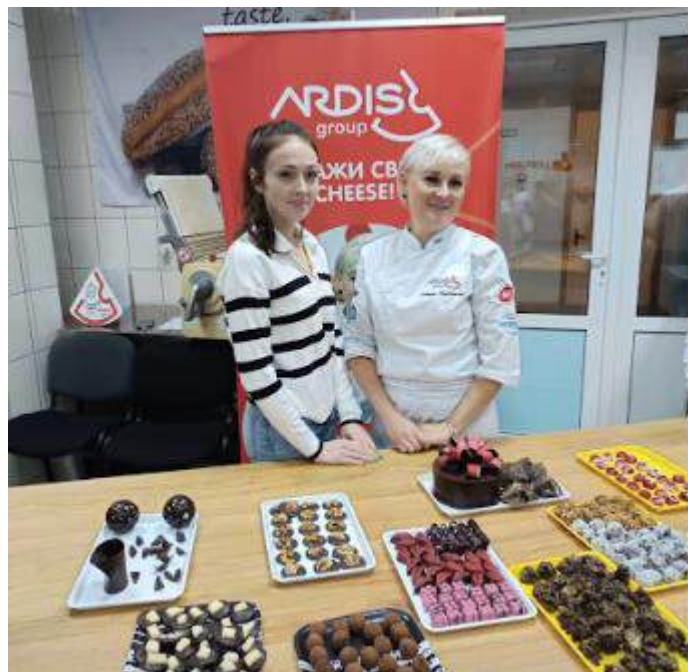
Кваліфікаційні роботи, які виконано за обраною тематикою

Задерко Є.С.	Розроблення проєкту технології печива з використанням заміників жиру
Лисенко В.О.	Розроблення рецептурного складу тістечок з використанням бісквітного напівфабрикату
Тимофєєва І.В.	Удосконалення технології шоколадної глазури з використанням заміників какао-масла
Пенкіна К.К.	Розроблення проєкту технології тістечок з використанням шоколаду для кав'ярні
Михайлова П.Ю.	Розроблення проєкту технології кексів з використанням пюре гарбуза та впровадження результатів дослідження у ресторані

Участь у конференціях (опубліковані тези)

Юрченко С.Л., Лисенко В.О.	Використання борошна нуту в технології бісквітного напівфабрикату: Modern Movement of Science: Proceedings of the 16th International Scientific and Practical Internet Conference, October 14-15, 2024. FOP Marenichenko V.V., Dnipro, Ukraine, P.441-442.
Задерко Є.С., Юрченко С.Л.	Використання рослинних жирів в технології печива. Інноваційні технології розвитку харчових виробництв та ресторанної індустрії: наукові пошуки молоді : II Міжнародна науково-практична конференція здобувачів вищої освіти і молодих вчених, 7 листопада 2024 р. Харків : ДБТУ, 2024. С.35 (Україна).

У рамках наукового гуртка здобувач Пенкіна Катерина взяла участь у майстер-класі, який відбувся 25.11.2024 р на базі НУХТ на тему «Втілення мрій в десертах та цукерках» за участю Катерини Крижанівської – шеф-кондитера, випускниці школи в Лондоні LeCordon Bleu та отримала сертифікат учасника.



Пенкіна Катерина опановує різноманітні технології виробництва борошняних кондитерських виробів: тортів, тістечок тощо (авторські фото надано нижче). Також здобувач активно працює з шоколадом та виробляє цукерки ручної роботи.



Керівник СНГ

Секретар СНГ

Світлана ЮРЧЕНКО

Анастасія ЗАХАРЕНКО