



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ БІОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
Факультет переробних і харчових виробництв
Кафедра технології хлібопродуктів і кондитерських
виробів

ЗАТВЕРДЖЕНО

на засіданні кафедри технології
хлібопродуктів і кондитерських виробів
(протокол №16 від 27 червня 2025 року)

ЗВІТ ПРО РОБОТУ
СТУДЕНТСЬКОГО НАУКОВОГО ГУРТКА
«АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ ТЕХНОЛОГІЙ ХЛІБОБУЛОЧНИХ
І КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ»
2024-2025 навчальний рік

Керівники студентського наукового гуртка:
к.т.н., професорка кафедри технології хлібопродуктів
і кондитерських виробів О.В. Самохвалова,
к.т.н., професорка кафедри технології хлібопродуктів
і кондитерських виробів С.Г. Олійник

Харків – 2025 рік

Основні результати роботи студентського наукового гуртка

«АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ ТЕХНОЛОГІЙ ХЛІБОБУЛОЧНИХ І КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ»

№ з/п	Зміст заходу	Відповідальні за виконання і виконавці	Термін виконання	Кількість осіб/кількість доповідей	Статус заходів
1.	1. Розгляд і затвердження плану роботи СНГ на 2024-2025 н.р. 2. Ознайомлення членів СНГ зі змістом науково-дослідної роботи, роботи з пошуку та добору наукових джерел, з вимогами до оформлення наукових досліджень. 3. Обговорення напрямів науково-дослідної роботи наукового гуртка відповідно до кафедральної тематики. 4. Різне	к.т.н., проф. Самохвалова О.В., д.т.н., проф. Олійник С.Г. члени СНГ	16.09.2024	16/3	виконано
2.	1.Обговорення тематики доповідей, що будуть представлятися на II Міжнародній науково-практичній конференції здобувачів вищої освіти і молодих вчених «Інноваційні технології розвитку харчових виробництв та ресторанної індустрії: наукові пошуки молоді» 7 листопада 2024 р. 2. Різне	к.т.н., проф. Самохвалова О.В., д.т.н., проф. Олійник С.Г. члени СНГ	21.10.2024	14/7	виконано
3.	1.Обговорення результатів наукових досліджень на тему «Вплив борошна з бульб чуфи на процеси дозрівання тіста та якість і харчову цінність хліба з пшеничного борошна». 2. Різне	проф. Олійник С.Г., студ. гр. 181-216- 02 Юдіна В.Р.	19.12.2024	7/2	виконано
4.	1.Перспективи використання нетрадиційної рослинної сировини у виробництві хлібобулочних і кондитерських виробів. 2. Різне	к.т.н., проф. Самохвалова О.В., члени СНГ	20.04.2025	6/3	виконано
5.	1. Підведення підсумків роботи членів СНГ за 2024 – 2025 н.р. 2. Відзначення кращих молодих науковців. 3. Різне	к.т.н., проф. Самохвалова О.В., д.т.н., проф. Олійник С.Г. члени СНГ	29.04.2025	16/3	виконано

Статті

1. Олійник С.Г., Степанькова Г.В., Недвіга С.В., **Юдіна В.Р.** Вплив борошна з бульб чуфи на перебіг процесів дозрівання тіста та якість хліба пшеничного // Збірник наукових праць «Прогресивні техніка та технології харчових виробництв, ресторанного господарства та торгівлі» // Харків : ДБТУ, 2024. – Вип. 2 (36). – С. 101-118.

Тези доповідей

1. **Букбантасєва А.М.** Наукові підходи використання цукрозамінників у технології діабетичного 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. 11. (Україна).

2. **Калюжна Ю.С.** Шляхи підвищення харчової цінності капкейків // 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. 118. (Україна).

3. **Паньков М.С.,** Решетняк В.В. Мармеладні вироби на основі рослинної сировини // 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. 126.

4. **Самойленко Д.В.** Кокосове борошно як новий інгредієнт у виробництві хліба // Інноваційні технології розвитку харчових і переробних виробництв та ресторанної індустрії: наукові пошуки молоді: II Міжнародна науково-практична конференція здобувачів вищої освіти і молодих вчених, 7 листопада жовтня 2024 р. – Харків : ДБТУ, 2024. – С. 131.

5. Недвіга С.В., Дейнека І. О., **Юдіна В.Р.** Вплив борошна з бульб чуфи на процеси дозрівання тіста // Інноваційні технології розвитку харчових і переробних виробництв та ресторанної індустрії: наукові пошуки молоді: II Міжнародна науково-практична конференція здобувачів вищої освіти і молодих вчених, 7 листопада жовтня 2024 р. – Харків : ДБТУ, 2024. – С. 66.

6. Юдіна В. Р., Степанькова Г.В. Проблеми використання борошна з бульб чуфи у хлібопеченні// International scientific-practical conference “Science, education, technology and society: global trends and regional aspects”: conference proceedings, Tampere, Finland : Scholarly Publisher ICSSH, 2025. P. 63-64.

7. **Онищенко Т.О., Ковальова К.О.,** Болховітіна О.І. Використання порошку керобу для підвищення харчової цінності хлібних // Інноваційні технології розвитку харчових і переробних виробництв та ресторанної індустрії: наукові пошуки молоді: II Міжнародна науково-практична конференція здобувачів вищої освіти і молодих вчених, 7 листопада жовтня 2024 р. – Харків : ДБТУ, 2024. – С. 71.

8. **Онищенко Т.О.,** Ковальова К.О. Використання порошку керобу для підвищення харчової цінності хлібних паличок// 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. 71.(Україна).
Бондарук Д.В.,Касабова К.Р.,Болховітіна О.І. Використання натуральних функціональних добавок у виробництві здобного печива// Сталий ланцюг харчування та безпека крізь науку, знання та бізнес : матеріали II Міжнародної науково-практичної конференції, 15 травня, 2025 р., м. Харків. Харків : ДБТУ, 2025. С.140-141.

9. **Самойленко Д.В.** Кокосове борошно як новий інгредієнт у виробництві хліба// Інноваційні технології розвитку харчових виробництв та ресторанної індустрії: наукові пошуки молоді : Міжнародна науково-практична конференція здобувачів вищої освіти і молодих вчених, 7 листопада 2024. – Харків : ДБТУ, 2024. С. 131.

Участь у виконанні науково-дослідних тем:

Паньков М.С.	НДР № 3-24-25 Б (0124U000402) «Розробка апаратурно-технологічних рішень із виробництва багатоцільових функціональних харчових продуктів для людей, що перебувають у екстремальних умовах» (міжкафедральна НДР на замовлення МОН України)
Онищенко Т.О., Ковальова К.О., Юдіна В.Р.	НДР № 0123U100287 «Розроблення інноваційних технологій хлібобулочних і кондитерських виробів підвищеної харчової цінності з використанням нетрадиційної сировини»

Участь у Всеукраїнському конкурсі студентських наукових робіт з галузей знань і спеціальностей за спеціальністю «Харчові технології» (НУХТ):



Юдіна В.Р., гр. 181-216-02. Технологія хліба пшеничного підвищеної харчової цінності» (диплом I ступеня, 2025 р.)

Керівники СНГ

Ольга Самохвалова

Світлана Олійник

Секретар СНГ

Катерина Ковальова