

ЗАТВЕРДЖЕНО

на засіданні кафедри
технології м'яса

(протокол №14 від 25.06.2026 р.)

завідувачка кафедрою технології м'яса

 Наталя Гринченко

ЗВІТ ПРО РОБОТУ СТУДЕНТСЬКОГО НАУКОВОГО ГУРТКА ЗА 2025/2026 НАВЧАЛЬНИЙ РІК

Назва гуртка: «СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ, ТРЕНДИ ТА ВЕКТОРИ РОЗВИТКУ
ХАРЧОВОЇ ІНДУСТРІЇ»

Наукові керівники: Гринченко Н.Г., д.т.н., доцент, завідувачка кафедрою технології
м'яса; Головка Т.М., д.т.н., професор, професор кафедри технології м'яса.

Основні результати роботи снг«сучасні тенденції, тренди та вектори розвитку харчової індустрії»

№ з/п	Зміст заходу	Виконавці	Результати виконання
1.	Засідання СНГ кафедри. 1. Розгляд і затвердження Плану роботи СНГ «СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ, ТРЕНДИ ТА ВЕКТОРИ РОЗВИТКУ ХАРЧОВОЇ ІНДУСТРІЇ» на 2025-2026 навчальний рік. 2. Обговорення напрямів науково-дослідної роботи гуртка у розрізі кафедральної тематики. 3. Ознайомлення членів СНГ зі студентською науковою роботою в Державному біотехнологічному університеті. 4. Ознайомлення членів СНГ із методологічними підходами щодо організації, проведення, аналізу, оформлення та публікування наукових досліджень	д.т.н., проф. Гринченко Н.Г., д.т.н., проф. Головка Т.М., члени СНГ	Виконано
2.	Засідання СНГ. 1. Підготовка до проведення та участь у III Міжнародній науково-практичній конференції здобувачів вищої освіти і молодих вчених «Інноваційні технології розвитку харчових виробництв та ресторанної індустрії: наукові пошуки молоді» (6 листопада 2025 р.) Результати відвідування міжнародної виставки харчових продуктів Anuga (8-10 жовтня)	д.т.н., проф. Гринченко Н.Г., д.т.н., проф. Головка Т.М., члени СНГ	Виконано
3.	Засідання СНГ.	д.т.н., проф.	Виконано

	1. Можливості реалізації студентських стартапів у сфері харчових технологій. 2. Інтеграція інформальної освіти у діяльність студентського наукового гуртка.	Гринченко Н.Г., д.т.н., проф. Головко Т.М., члени СНГ	
4.	Засідання СНГ. 1. Підведення підсумків роботи членів СНГ за 2025-2026 н.р. 2. Відзначення кращих молодих науковців.	д.т.н., проф. Гринченко Н.Г., д.т.н., проф. Головко Т.М., члени СНГ	Виконано
5.	Засідання СНГ кафедри. 1. Розгляд і затвердження Плану роботи СНГ «СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ, ТРЕНДИ ТА ВЕКТОРИ РОЗВИТКУ ХАРЧОВОЇ ІНДУСТРІЇ» на 2025-2026 навчальний рік. 2. Обговорення напрямів науково-дослідної роботи гуртка у розрізі кафедральної тематики. 3. Ознайомлення членів СНГ зі студентською науковою роботою в Державному біотехнологічному університеті. 4. Ознайомлення членів СНГ із методологічними підходами щодо організації, проведення, аналізу, оформлення та публікування наукових досліджень	д.т.н., проф. Гринченко Н.Г., д.т.н., проф. Головко Т.М., члени СНГ	Виконано

Участь у конференціях (опубліковані тези/ статті):

Керівник завідувачка кафедри технології м'яса, д.т.н., професорка Наталія ГРИНЧЕНКО	
Артеменко С.О., гр. 181-ТМ-14м	Використання системи Smart Food Control при розробці бізнес-плану спеціалізованого цеху з виробництва натуральних напівфабрикатів із м'яса птиці. III Міжнародна науково-практична конференція здобувачів вищої освіти і молодих учених «Інноваційні технології розвитку харчових виробництв та ресторанної індустрії: наукові пошуки молоді», 6 листопада 2025 р. С. 18.
Ільїна К.В., гр. 1813-ТМ-14м	Інноваційні підходи до розроблення плану НАССР у виробництві фаршевих консервів комбінованого складу. III Міжнародна науково-практична конференція здобувачів вищої освіти і молодих учених «Інноваційні технології розвитку харчових виробництв та ресторанної індустрії: наукові пошуки молоді», 6 листопада 2025 р. С. 33
Богомаз І.М., гр. 1813-ТМ-14м	Натуральні CO ₂ -екстракти спецій як альтернатива синтетичним консервантам у м'ясній промисловості. III Міжнародна науково-практична конференція здобувачів вищої освіти і молодих учених «Інноваційні технології розвитку харчових виробництв та ресторанної індустрії: наукові пошуки молоді», 6 листопада 2025 р. С. 91.
Гончаренко Д.Ю., гр. 181-ТМ-14м	Функціоналізація м'ясних хлібів через застосування волокон рослинного походження. III Міжнародна науково-практична конференція здобувачів вищої освіти і молодих учених «Інноваційні технології розвитку харчових виробництв та ресторанної індустрії: наукові пошуки молоді», 6 листопада 2025 р. С. 100.

Керівник професорка кафедри технології м'яса, д.т.н., професорка Тетяна ГОЛОВКО	
Горобець М.О., гр. 181-ТМ-14м	Сучасний стан та перспективи розвитку ринку м'ясних напівфабрикатів. III Міжнародна науково-практична конференція здобувачів вищої освіти і молодих учених «Інноваційні технології розвитку харчових виробництв та ресторанної індустрії: наукові пошуки молоді», 6 листопада 2025 р. С. 27.
Славуца О.М., гр. 181з-ТМ-14м	Функціональні харчові продукти як напрям інноваційного розвитку м'ясної промисловості. III Міжнародна науково-практична конференція здобувачів вищої освіти і молодих учених «Інноваційні технології розвитку харчових виробництв та ресторанної індустрії: наукові пошуки молоді», 6 листопада 2025 р. С. 67.
Матвійчук Н.В., гр. 181-ТМ-14м	Інноваційні підходи до створення м'ясних продуктів у контексті концепції здорового харчування. III Міжнародна науково-практична конференція здобувачів вищої освіти і молодих учених «Інноваційні технології розвитку харчових виробництв та ресторанної індустрії: наукові пошуки молоді», 6 листопада 2025 р. С. 27.С. 54.

Підготовка та захист результатів досліджень на засіданнях гуртка

Воровік Д.Р., гр. 181-ТМ-12б	Обґрунтування рецептури та технології рослинних м'ясних альтернатив.
Гвоздьов Р.А., гр. 181-ТМ-12б	Дослідження молекулярних маркерів ГМО у сировині та м'ясних продуктах

Участь в організації наукових заходів кафедри та університету

гр. 181-ТМ-12б Воровік Д.Р. Гвоздьов Р.А. Астаф'єв Р.А. Аргунов Р.С. Канченко В.С. Шабетя О.С. гр. 181-ТМ-13б Олейніков В.В. Перепіяка М.О. Пилипенко В.В.	Відкрита лекція «Cost calculation and food cost pricing, lecturer Stefan Šmugović» (Teaching Assistant and Secretary General of Serbian Chef Association)
	Відкрита лекція «Contemporary gastronomy, lecturer Velibor Ivanović» (Research Asistent, Secretary General of Culinary Federation of Serbia)

Підготовка та представлення наукових доповідей

Гончаренко Дмитро Юрійович	Технологічне удосконалення технології м'ясних хлібів шляхом збагачення харчовими волокнами
Горобець Микита Олегович	Теоретичні та практичні основи формування функціонально-технологічних властивостей м'ясних фаршевих систем
Ільїна Катерина Василівна	Інтеграція інноваційних технологічних рішень у виробництво консервів комбінованого складу. Розроблення плану НАССР для фаршевих консервів
Славута Ольга Миколаївна	Перспективи використання рослинної сировини при виробництві паштетів печінкових

Керівники СНГ



Наталя ГРИНЧЕНКО



Тетяна ГОЛОВКО