НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ

І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ

ФАКУЛЬТЕТ ХАРЧОВИХ НАУК, НУТРИЦІОЛОГІЇ ТА УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ

"ЗАТВЕРДЖУЮ"
Декан факультету харчових наук, нутриціології
та управління якістю
_____ Л.В. Баль-Прилипко
"___"_____20__ р.

Звіт

про роботу студентського наукового гуртка

«ДОСЛІДЖЕННЯ ЯКОСТІ М'ЯСА ТА М'ЯСНИХ ПРОДУКТІВ»

За 2025-2026 навчальний рік

Науковий керівник
доц. Штонда Оксана Анатоліївна

Київ-2026

Звіт роботи наукового гуртка
"ДОСЛІДЖЕННЯ ЯКОСТІ М'ЯСА ТА М'ЯСНИХ ПРОДУКТІВ"

кафедра технології м'ясних, рибних та морепродуктів
за 2025-2026 навчальний рік

1. Назва гуртка: "**Дослідження якості м'яса та м'ясних продуктів»**
2. Звітній період: 01 вересня – 24 травня.
3. Заходи проведені гуртком: 9 засідань гуртка.

Згідно плану були проведенні засідання:

№ п/п	Заходи	Дата проведення	Місце проведення	Відповідальний
1	2	3	4	5
1.	*Лекція*. «Рецептурно-компонентний склад та функціонально-технологічні властивості м'ясних систем»	09.09.25 16.09.25	онлайн	Штонда О.А.
2.	*Лабораторне заняття*. «Дослідження функціонально-технологічних властивостей та мікроструктурних особливостей м'ясного фаршу в залежності від його компонентного складу»	7.10.25 14.10.25	стол. лаб. 1	Штонда О.А.
3.	*Лабораторне заняття.* «Визначення впливу видів та режимів термічної обробки на функціонально-технологічні властивості ковбасних виробів»	11.11.25 18.11.25	стол. лаб. 1	Штонда О.А.
4.	Написання і подання до друку статей, де будуть викладені результати роботи гуртківців	09.12.25	онлайн	Штонда О.А.
5.	*Лекція*. Технологія маринованих напівфабрикатів	24.02.26	онлайн	Штонда О.А.
6.	*Лабораторне заняття.* «Дослідження впливу флавоноїдів у складі маринаду на термін зберігання напівфабрикатів»	17.03.26 24.03.26	стол. лаб. 1	Штонда О.А.
7.	Написання і подання до друку тез, де будуть викладені результати роботи гуртківців	7.04.26	онлайн	Штонда О.А.

8.	Прийняття участі у XIV міжнародній науково-практичній конференції вчених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки у вирішенні актуальних проблем виробництва та переробки сировини, стандартизації і безпеки продовольства.	30.04-1.05.26	12 к. 315 ауд.	Штонда О.А.
9.	Підведення підсумків роботи грутка за навчальний рік.	24.05.26	стол. лаб. 1	Штонда О.А.

4. Кількість членів гуртка: 12 осіб.

5. Кількість студентів не членів гуртка: 3 осіб.

6. Web-сторінка гуртка - https://nubip.edu.ua/node/28142

Керівник наукового гуртка, доцент Штонда О.А.

В.о. завідувача кафедри технології м'ясних, рибних та морепродуктів Савченко О.А.