

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ  
І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ  
ФАКУЛЬТЕТ ХАРЧОВИХ НАУК, НУТРИЦІОЛОГІЇ ТА  
УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ

“ЗАТВЕРДЖУЮ”

Декан факультету харчових наук, нутриціології  
та управління якістю  
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.    | <i>Лекція.</i> «Рецептурно-компонентний склад та функціонально-технологічні властивості м'ясних систем»   | 09.09.25<br>16.09.25 | онлайн           | Штонда О.А.    |
| 2.    | <i>Лабораторне заняття.</i> «Дослідження функціонально-технологічних властивостей та мікроструктурних особливостей м'ясного фаршу в залежності від його компонентного складу» | 7.10.25<br>14.10.25  | стол. лаб. 1     | Штонда О.А.    |
| 3.    | <i>Лабораторне заняття.</i> «Визначення впливу видів та режимів термічної обробки на функціонально-технологічні властивості ковбасних виробів»                                | 11.11.25<br>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.    | <i>Лекція.</i> Технологія маринованих напівфабрикатів   | 24.02.26             | онлайн           | Штонда О.А.    |
| 6.    | <i>Лабораторне заняття.</i> «Дослідження впливу флавоноїдів у складі маринаду на термін зберігання напівфабрикатів»   | 17.03.26<br>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.    |

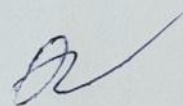
|    |  |               |                |             |
|----|--|---------------|----------------|-------------|
| 8. | Прийняття участі у XIV міжнародній науково-практичній конференції вчених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки у вирішенні актуальних проблем виробництва та переробки сировини,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