

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ  
І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ  
ФАКУЛЬТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ ТА УПРАВЛІННЯ  
ЯКІСТЮ ПРОДУКЦІЇ АПК

**“ЗАТВЕРДЖУЮ”**

Декан факультету харчових технологій  
та управління якістю продукції АПК

\_\_\_\_\_ Л.В. Баль-Прилипко  
“ \_\_\_\_ ” \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.

## **ПЛАН**

**роботи студентського наукового гуртка**

**«ДОСЛІДЖЕННЯ ЯКОСТІ М’ЯСА ТА М’ЯСНИХ ПРОДУКТІВ»**

**на 2023-2024 навчальний рік**

**Науковий керівник**  
**доц. Штонда Оксана Анатоліївна**

**Київ-2023**

**План роботи наукового гуртка**  
**"ДОСЛІДЖЕННЯ ЯКОСТІ М'ЯСА ТА М'ЯСНИХ ПРОДУКТІВ"**  
кафедра технології м'ясних, рибних та  
морепродуктів  
на 2023-2024 навчальний рік

| № п/п | Заходи                                                                                                           | Дата проведення      | Місце проведення | Відповідальний |
|-------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|------------------|----------------|
| 1     | 2                                                                                                                | 3                    | 4                | 5              |
| 1.    | Лекція. «Аналіз хімічних компонентів м'яса та м'ясопродуктів»                                                    | 14.09.23             | онлайн           | Штонда О.А.    |
| 2.    | Лабораторне заняття. «Дослідження функціонально-технологічних властивостей м'яса»                                | 6.10.23              | 12 к. лаб. 114   | Штонда О.А.    |
| 3.    | Лабораторне заняття. «Визначення впливу видів та режимів посолу на функціонально-технологічні властивості м'яса» | 13.10.23             | 12 к. лаб. 114   | Штонда О.А.    |
| 4.    | Написання і подання до друку тез доповідей, де будуть викладені результати роботи гуртківців                     | 19.10.23             | онлайн           | Штонда О.А.    |
| 5.    | Лекція. «Класика та сучасність в технологіях»                                                                    | 8.11.23              | онлайн           | Штонда О.А.    |
| 6.    | Лекція. «Крафтові м'ясні делікатеси»                                                                             | 22.11.23             | онлайн           | Штонда О.А.    |
| 7.    | Лабораторне заняття. «Вплив режимів термічної обробки на якість снєкової м'ясної продукції».                     | 07.02.24<br>21.02.24 | 12 к. лаб. 114   | Штонда О.А.    |
| 8     | Лекція. «Технологія ферментованих ковбасних виробів »                                                            | 05.03.24             | онлайн           | Штонда О.А.    |
| 9     | Лабораторне заняття. «Визначення якості сиров'ялених м'ясних продуктів»                                          | 19.03.26<br>26.03.24 | 12 к. лаб. 114   | Штонда О.А.    |

|     |                                                                                              |             |                |             |
|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|----------------|-------------|
| 10. | Написання і подання до друку тез, де будуть викладені результати роботи гуртківців           | 3-10.04.24  | онлайн         | Штонда О.А. |
| 11. | Прийняття участі у міжнародній науково-практичній конференції вчених, аспірантів і студентів | 23-26.04.24 | 12 к. 315 ауд. | Штонда О.А. |
| 12. | Підведення підсумків роботи гуртка за навчальний рік.                                        | 22.05.24    | онлайн         | Штонда О.А. |

Керівник наукового гуртка, доцент

Штонда О.А.

Завідувач кафедри технології м'ясних,  
рибних та морепродуктів

Голембовська Н.В.