

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.

Звіт

про роботу студентського наукового гуртка

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

За 2022-2023 навчальний рік

Науковий керівник
доц. Штонда Оксана Анатоліївна

Київ-2023

Звіт роботи наукового гуртка
"ДОСЛІДЖЕННЯ ЯКОСТІ М'ЯСА ТА М'ЯСНИХ ПРОДУКТІВ"
кафедра технології м'ясних, рибних та
морепродуктів

за 2022-2023 навчальний рік

1. Назва гуртка: "Дослідження якості м'яса та м'ясних продуктів»

2. Звітний період: 01 вересня – 31 травня.

3. Заходи проведені гуртком: 15 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»	07.09.22 21.09.22	онлайн	Штонда О.А.
2.	Лабораторне заняття. «Дослідження функціонально-технологічних властивостей м'ясних емульсійних систем»	05.10.22 12.10.22	12 к. лаб.	Штонда О.А.
3.	Лабораторне заняття. «Визначення впливу гідроколоїдів на функціонально-технологічні властивості м'ясних хлібів»	10.11.22 17.11.22	12 к. лаб.	Штонда О.А.
4.	Написання і подання до друку статей, де будуть викладені результати роботи гуртківців	09.12.22	online	Штонда О.А.
5.	Лабораторне заняття. «Дослідження впливу рослинних ферментів у складі маринаду на структурно-механічні властивості напівфабрикатів»	16.02.23	12 к. лаб.	Штонда О.А.
6.	Лекція. Процес масування у технології маринованих напівфабрикатів	15.03.23 22.03.23	online	Штонда О.А.
7.	Написання і подання до друку тез, де будуть викладені результати роботи гуртківців	05.04.23	online	Штонда О.А.
8.	Прийняття участі у ХІІ міжнародній науково-	20-24.04.23	online	Штонда О.А.

	практичній конференції вчених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки у вирішенні актуальних проблем виробництва та переробки сировини, стандартизації і безпеки продовольства.			
9	<i>Лабораторне заняття.</i> Визначення виходу м'яса птиці. Розбирання та обвалювання тушок птиці.	23-24.05.23	12 к. лаб.	Штонда О.А.
10.	Підведення підсумків роботи гуртка за навчальний рік.	26.05.23	online	Штонда О.А.

4. Кількість членів гуртка: 12 осіб.

5. Кількість студентів не членів гуртка: 2 особи.

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

Керівник наукового гуртка, доцент

Оксана ШТОНДА.

Завідувач кафедри технології м'ясних,
рибних та морепродуктів

Наталія ГОЛЕМБОВСЬКА