

**Студентський науковий гурток
«Харчові добавки: за і проти»**

*Кафедра загальної, органічної
та фізичної хімії*

Керівник: канд. хім. наук, доцент
Кочкодан О.Д.

Звіт про роботу гуртка за 2021-2022 н.р.

ЩО ТАКЕ

ХАРЧОВІ ДОБАВКИ

Це речовини, які додають в їжу з технологічних міркувань – щоб подовжити її строк придатності, змінити колір чи смак, і т.д.

Деякі добавки були відомі людям ще у сиві давнину (як-от оцет чи сіль), а деякі були пізніше зроблені штучно.

Нині відомо близько 3 000 різних харчових до



ВИДИ ХАРЧОВИХ

ДОБАВОК

Кислоти

Емульгатори

Консерванти

Барвники

Антиоксиданти

Стабілізатори

Наповнювачі



Метою роботи наукового гуртка є:

- ▶ **здобуття навичок дослідницької діяльності;**
- ▶ **наукові дослідження з отриманням конкретних результатів;**
- ▶ **виховання високопрофесійного фахівця**

Види студентської наукової роботи

- ▶ реферативна - до 85%
(студенти I курсу)
- ▶ експериментальна - до 15%
(студенти старших курсів)



План-графік роботи наукового гуртка:

- ▶ 1. Заохочення студентів до занять в науковому гуртку
- 2. Формування складу гуртка
- 3. Ознайомлення з планом та напрямками роботи
- 4. Обрання студентами тематики досліджень і складання планів роботи
- 5. Підготовка студентами аналітичного огляду літератури за обраною темою
- 6. Проведення експериментальних досліджень

7. Представлення результатів роботи на засіданні гуртка
8. Участь в студентських наукових конференціях
9. Участь в конкурсі “Хімічний кросворд” та “Хімічний брейн-ринг”
10. Підготовка публікацій за результатами кращих робіт
11. Проведення підсумків роботи гуртка

В ході роботи гуртка

- студентами обрано тематики наукових досліджень;
- складено плани роботи;
- проведено аналітичний огляд літератури за обраною тематикою;
- заслухано доповіді студентів на теми, присвячені проблемам використання харчових добавок

Реферативна наукова студентська робота

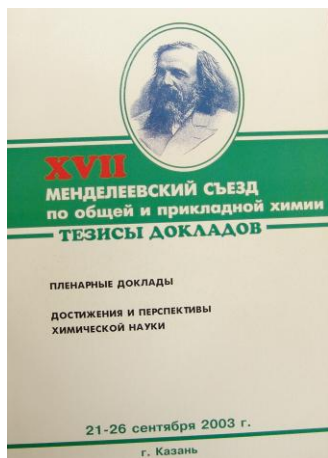
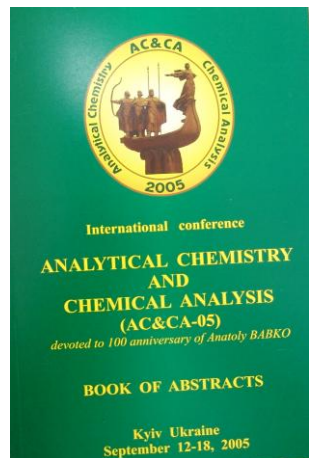
За результатами наукової
роботи
в 2021-2022 н.р. підготовлено
6 доповідей.
Доповіді були заслухані
на засіданнях наукового
гуртка



Кращими визнано доповіді
студентів факультету харчових технологій та
управління якістю продукції АПК

1. «Визначення вмісту харчових добавок у м'ясних продуктах» (Денека Тетяна)

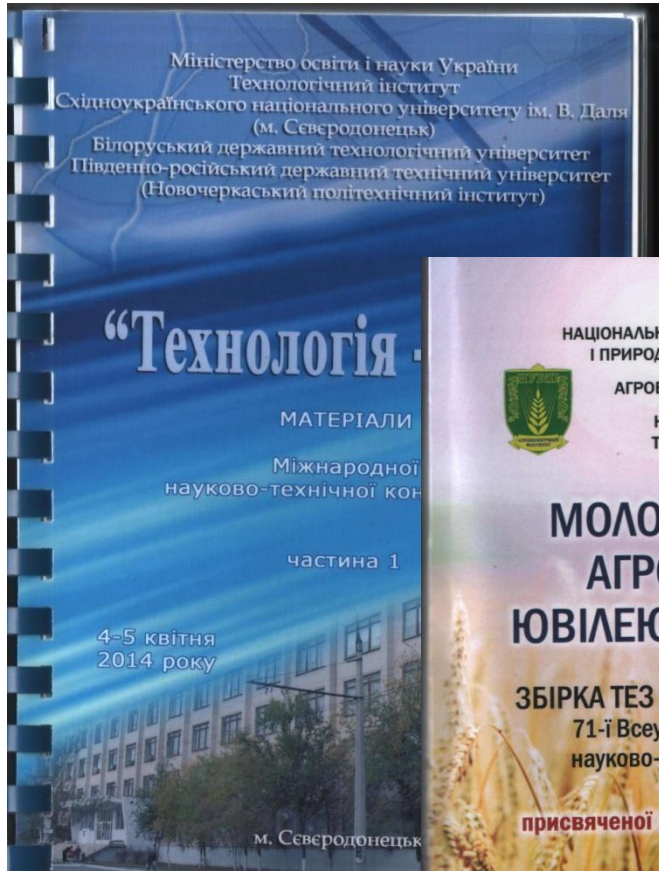
**2. «Барвники в харчовій промисловості»
(Обелець Вероніка)**



**За результатами
наукових досліджень
у 2021-2022 рр.**

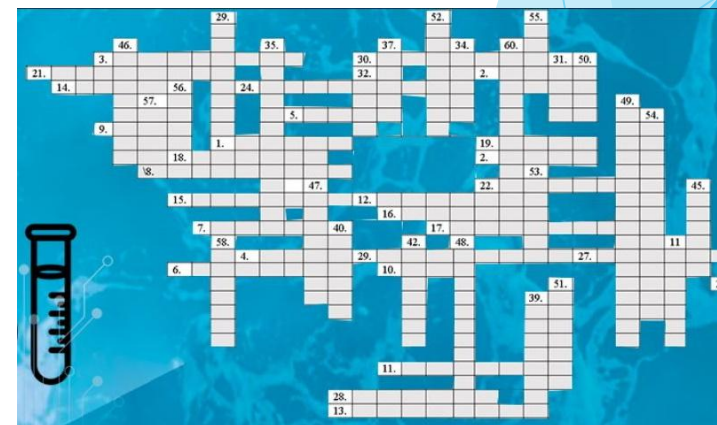
**студенти
взяли участь
у 4 Міжнародних
наукових конференціях
Подано заявки на
участь
у 2 Міжнародних
наукових конференціях**

За результатами наукових досліджень за звітний період за участю студентів



*опубліковано
4 тези доповідей
на Міжнародних і
всеукраїнських
студентських наукових
конференціях,*

Участь членів гуртка в проведенні конкурсу ” Хімічний кросворд”



План роботи гуртка на 2022-2023 н.р.

За результатами наукової роботи

- ▶ підготувати доповіді на університетську наукову студентську конференцію;
- ▶ опублікувати 5 тез доповідей на Міжнародних і всеукраїнських студентських наукових конференціях;
- ▶ опублікувати статтю в науковому виданні.





Якщо на упаковці Ви побачили небезпечне або потенційно небезпечне "E" - не беріть продукт, обережіть своє здоров'я та здоров'я Ваших близьких, воно Вам всім ще знадобиться!

ДЯКУЮ ЗА УВАГУ!