

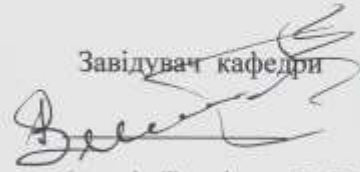
**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПОЛТАВСЬКА ДЕРЖАВНА АГРАРНА АКАДЕМІЯ
КАФЕДРА ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**

**План роботи студентського наукового гуртка
“Innovative and resource-saving food technologies”**

на 2019 - 2020 навчальний рік

План затверджено на засіданні
кафедри харчових технологій
Протокол № 2 від «3» вересня 2019 р.

Завідувач кафедри



(проф. Тендітнік В.С.)

Керівник гуртка



(доц. Буднік Н.В.)

Полтава 2019

**План-графік роботи наукового гуртка
“Innovative and resource-saving food technologies ”**

№ п/п	Заплановані заходи	Термін виконання	Місце проведення	Відповідальний
1	2	3	4	5
	Розробити та затвердити у встановленому порядку: План роботи наукового гуртка; Графік засідань гуртка на 2019- 2020 н. рік	Вересень 2019 р.	ПДАА	Будник Н.В.
	Зустрічі з провідними фахівцями виробничої сфери та науково- дослідних установ, участь у наукових конференціях та «Круглих столах»	Протягом навчального року	ПДАА	Будник Н.В.
	Участь в наукових і методологічних семінарах, круглих столах, конференціях та конкурсах	Листопад 2019 р., березень 2020 р.	ПДАА	Будник Н.В.
	Чергові засідання наукових гуртків	один раз на місяць протягом навчального року	ПДАА	Будник Н.В.
Поточні засідання гуртка				
1.	Організаційне засідання наукового студентського гуртка 1 : 1.Знайомство учасників гуртка. 2. Прийняття Положення про студентський науковий гурток. 3.Обговорення та затвердження календарного плану проведення засідань на 2019-2020 навчальний рік	15 .09. 2019р.	ПДАА	Будник Н.В.

1	2	3	4	5
2.	<p>Поточне засідання наукового студентського гуртка 2 :</p> <p>1. Визначення основних напрямів діяльності та завдань наукового гуртка</p> <p>2. Розробка та затвердження тематики індивідуальних науково-дослідних завдань студентів</p> <p>3. Методологія наукових досліджень та особливості наукової діяльності</p>	26.11. 2019р.	ПДАА	Будник Н.В.
3.	<p>Поточне засідання наукового студентського гуртка 3:</p> <p>1. Доповіді студентів за темами обраних науково-дослідних робіт, їх обґрунтування</p> <p>2. Визначення об'єкту та предмета дослідження власної наукової роботи</p> <p>3. Підведення підсумків роботи наукового студентського гуртка за I семестр 2019/2020 навчального року.</p>	20.12.2019 р.	ПДАА	Будник Н.В.
4.	<p>Поточне засідання наукового студентського гуртка 4 :</p> <p>1. Тренінг з підготовки тез виступу на конференцію, написання наукових робіт на конкурс, вимоги до оформлення робіт</p> <p>2. Особливості літературного огляду та вибору методик згідно обраних тем досліджень</p>	18.02. 2020 р.	ПДАА	Будник Н.В.

1	2	3	4	5
5.	<p>Поточне засідання науково-практичного студентського гуртка 5 :</p> <p>1. Обговорення результатів огляду літературних джерел та наукових досліджень учасників гуртка згідно обраних тематик</p> <p>2. Підготовка та обговорення тез та наукових доповідей для участі у наукових студентських конференціях НУХТ та НУБіП</p>	17.03.2020 р.	ПДАА	Будник Н.В.
6.	<p>Поточне засідання науково-практичного студентського гуртка :</p> <p>1. Вивчення методології опису результатів наукових досліджень за індивідуальними науковими темами</p> <p>2. Тренінг з написання наукових статей та оформлення патентів на корисну модель</p>	21.04.2020 р.	ПДАА	Будник Н.В.
7.	<p>Поточне засідання науково-практичного студентського гуртка 7:</p> <p>1. Підготовка матеріалів та сприяння в організації проведення наукових заходів, присвячених Всеукраїнському Дню науки, Дню Європи.</p> <p>2. Доповіді студентів за результатами НДР.</p>	19.05.2020р.	ПДАА	Будник Н.В.
8.	<p>Поточне засідання науково-практичного студентського гуртка 8:</p> <p>Підведення підсумків роботи наукового студентського гуртка за 2019/2020 навчальний рік</p>	5.06.2020р.	ПДАА	Будник Н.В.

ТЕМАТИКА НАУКОВО – ДОСЛІДНИХ РОБІТ

1. Особливості переробки вторинної сировини м'ясної промисловості з використанням ферментних препаратів, рослинних добавок і їх екстрактів
2. Сучасні технології переробки риби та морепродуктів: технологія пресервів з використанням пікохвильової енергії
3. Розробка технології морозива на основі натуральних ароматизаторів
4. Розробка технології морозива на основі кокосового молока
5. Удосконалення технології кондитерських виробів з використанням кореня кульбаби
6. Розробка технології отримання чіпсів та снєків з свинячої шкіри
7. Розробка технології отримання пресервів з м'яса рапани
8. Розробка нових видів харчової продукції геродієтичного спрямування
9. Використання молочно – кислих бактерій при виробництві сирокочених та сиров'ялених ковбас
10. Інновації у виробництві копченостей за італійськими традиціями
11. Удосконалення технології використання сумішей з гідроколоїдів в технології виробництва майонезі.
12. Удосконалення технології виробництва м'ясних напівфабрикатів для дитячого харчування.
13. Використання рослинних екстрактів в технології м'ясопродуктів
14. Використання генномодифікованої сировини в технології м'ясопродуктів
15. Розробка нових видів слабоалкогольних напоїв на основі рослинних екстрактів.
16. Технології та обладнання субкритичної екстракції біологічно активних речовин з рослинної сировини/