

ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
Навчально-науковий технологічний інститут харчової промисловості
ім. М.В. Ломоносова

Факультет Технології вина та туристичного бізнесу

КАФЕДРА ТЕХНОЛОГІЇ ВИНА ТА СЕНСОРНОГО АНАЛІЗУ



ПОЛОЖЕННЯ
про Студентський науковий клуб «Wine_lover_ONTU»

ЗАТВЕРДЖЕНО
на засіданні кафедри Технології вина
та сенсорного аналізу
№ 3 від 30.10.2020 р.

1. Структура

Студентський науковий клуб «Wine_lover_ONTU»



2. Керівництво

Голова клубу – д-р техн. наук, зав. кафедри Технології вина та сенсорного аналізу Ткаченко Оксана Борисівна.

Провідні науковці – керівники гуртків, що діють в рамках клубу:

- ✚ Каменева Н.В. – д-р с.-госп. наук, професор;
- ✚ Ходаков О.Л. – канд. техн. наук, доцент;
- ✚ Мельник І.В. – канд. техн. наук, доцент;
- ✚ Манолі Т.А. – канд. техн. наук, доцент;
- ✚ Сугаченко Т.С. – канд. техн. наук, доцент;
- ✚ Тараненко О.Г. – канд. с.-госп. наук, доцент;
- ✚ Тіглова О.О. – канд. техн. наук, доцент;
- ✚ Мирошниченко О.М. – канд. техн. наук, доцент;
- ✚ Ткаченко Л.О. – ст. викладач.

3. Основні напрямки наукових досліджень:

- ✓ Технології бродильних виробництв і виноробства;
- ✓ Технології міцних алкогольних напоїв та спиртових дистилатів;

- ✓ Технологія солоду та пива;
- ✓ Технології слабоалкогольних та ароматизованих напоїв;
- ✓ Переробка вторинних продуктів бродильних виробництв;
- ✓ Сенсорний аналіз вина та харчових продуктів».

4. Учасники клубу «Wine_lover_ONAFT»:

- + студенти 1-4 курсів СВО «Бакалавр» денної та заочної форм навчання;
- + студенти 1-2 курсів СВО «Магістр» денної та заочної форм навчання;
- + аспіранти денної та заочної форм навчання;

Всього: 140 осіб

ОПП «Технології продуктів бродіння і виноробства»

ОНП «Сенсорний аналіз в харчових технологіях»

спеціальність 181 «Харчові технології»

5. Мета – виявлення та залучення обдарованої молоді до наукової діяльності, поглиблене вивчення студентами відповідної галузі наук, набуття навичок науково-дослідної роботи та застосування отриманих знань на практиці, обговорення актуальних проблем відповідної галузі наук, розширення загального і професійного світогляду.

5.1. Основні цілі:

- сприяння підвищенню рівня наукової підготовки студентів;
- формування у студентів інтересу й потреби до наукової творчості;
- розвиток творчого мислення, наукової самостійності, підвищення внутрішньої організованості, свідомого відношення до освітнього процесу, поглиблення й закріплення отриманих у освітньому процесі знань.

5.2. Основні завдання:

- сприяння підготовці із числа найбільш здатних, активних і встигаючих студентів резерву наукових і науково-педагогічних кваліфікованих кадрів з відповідної спеціалізації;
- організація науково-дослідної роботи студентів;
- формування у студентів інтересу до наукової творчості, навчання методиці та способам самостійного вирішування наукових завдань у відповідній галузі наук й навичок роботи у наукових колективах;
- допомога студентам в оволодінні методикою й навичками проведення самостійних наукових досліджень і розробки наукових проблем;

- обмін досвідом організації й проведення наукової роботи серед членів Гуртка або Клубу;
- сприяння поглибленому вивчанню в більше широкому плані навчального матеріалу;
- залучення студентів до участі в наукових конференціях, семінарах, форумах, конкурсах та інших науково-дослідних і просвітницьких заходах;
- сприяння участі студентів у міжнародних проектах, програмах навчання і стажування за кордоном;
- апробація результатів науково-дослідної роботи студентів на міжнародних та всеукраїнських наукових заходах та їх публікація в наукових виданнях;
- налагодження зв'язків з іншими студентськими науковими організаціями, об'єднаннями, установами на міжнародному, всеукраїнському та регіональному рівнях;
- виявлення найбільш обдарованих і талановитих студентів, використання їх творчого та інтелектуального потенціалу для рішення актуальних завдань підвищення ефективності освітнього процесу.

6. Основні форми наукової роботи:

- участь студентів у виконанні науково-дослідних робіт кафедри, у тому числі за господарчими договорами, які виконуються за кошти замовників та за договорами, які виконуються за кошти державного бюджету Міністерства освіти і науки України;
- виконання завдань дослідницького характеру під час проходження навчальної практики;
- підготовка наукових публікацій, повідомлень з актуальних питань відповідної галузі, виступи на засіданнях Гуртка або Клубу, наукових семінарах, конференціях та ін.;
- участь у міжнародних, всеукраїнських та регіональних студентських наукових конкурсах, олімпіадах, хакатонах тощо;
- участь у науково-технічних заходах: конференціях, семінарах, форумах, круглих столах, майстер-класах, тренінгах та ін.

7. Звітність:

Звіт 1 раз на місяць (протокол засідання гуртка)

Раз на ½ року – постерна сесія (розміщення результатів на сайті кафедри та інших соц. мережах).

ОСНОВНІ ГУРТКИ КЛУБУ «Wine_lover_ONTU»:

1. «Wine Fan ONTU» - наукові керівники проф. Ткаченко О.Б., доц. Сугаченко Т.С.

Робота гуртка «Wine Fan ONTU» запланована у відповідності до плану кафедри ТВтаСА з наукової роботи студентів на 2022-2023 рр. та присвячена дослідженню технологій продуктів бродіння та виноробства, оцінюванню їх якості, забезпеченню тривалого терміну зберігання.

Основні напрямки роботи гуртка:

- дослідження фізико-хімічного та механічного складу винограду технічних сортів;
- дослідження спеціальних технологій виробництва вина типу «amber wine», «skin contact»;
- стабілізація виноградних вин.

2. «Сенсорний аналіз харчових продуктів» - наукові керівники проф. Каменева Н.В., доц. Тіглова О.О., доц. Тараненко О.Г., доц. Манолі Т.А.

Робота гуртка «Сенсорний аналіз харчових продуктів» запланована у відповідності до плану кафедри ТВ та СА з наукової роботи студентів на 2022-2023 рр. та присвячена дослідженню таких напрямків в сенсорному аналізі:

- Удосконалення технології столових вин за допомогою методів сенсорного аналізу.
 - Удосконалення технології медових вин з використанням методів сенсорного аналізу.
 - Удосконалення технології виробництва ігристих вин за допомогою сенсорного аналізу.
 - Удосконалення технології сиру за допомогою методів сенсорного аналізу.
 - Удосконалення технології рибних пресервів за допомогою методів сенсорного аналізу
 - Сучасні технології в формуванні кейсу продаж харчових продуктів
- Розробка методології підготовки експертів для професійних винних конкурсів з використанням засобів сенсорного аналізу.

3. «Алкогольні напої: технології та інновації» - наукові керівники доц. Мирошниченко О.М., Ходаков О.Л., ст.викл. Ткаченко Л.О.

Робота гуртка «Алкогольні напої: технології та інновації» присвячена дослідженню технологій продуктів бродіння та виноробства, оцінюванню їх

якості, забезпеченню тривалого терміну зберігання, вивчення різних видів тари, які використовуються у алкогольній промисловості.

В рамках роботи гуртків заплановано:

- вивчення та дослідження технологій алкогольної промисловості, нових видів тари для фасування алкогольної продукції;
- використання ферментних препаратів у технологіях виробництва червоних вин.

4. «Інноваційні технології в пивоварінні» – науковий керівник доц. Мельник І.В.

Робота гуртка «Інноваційні технології в пивоварінні» запланована у відповідності до плану кафедри ТВ та СА з наукової роботи студентів на 2022-2023 рр. та присвячена дослідженню таких напрямків в технології пива:

- розробка рецептур пива з використанням несолодженої сировини поліпшеної якості вітчизняного виробництва;
- удосконалення технології фруктового пива з використання нетрадиційної рослинної сировини;
- розробка рецептур пива – аналогів світових брендів з удосконаленням параметрів основних технологічних процесів.

Зав. кафедри ТВтаСА

О.Б. Ткаченко