

**План роботи студентських наукових гуртків  
кафедри Технології вина та сенсорного аналізу  
на 2021/2022 н.р.**



З метою виявлення найбільш здібних і талановитих, схильних до науково-дослідної роботи студентів, формування у них первинних систематизованих навичок науково-дослідної роботи та стимулювання активної творчої праці студентів у процесі навчання і оволодіння спеціальністю на кафедрі «Технологія вина та сенсорного аналізу» створено студентський науковий клуб «Wine\_lover\_ONTU» (протокол засідання кафедри №1 від 06.09.2021).

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

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

Каменева Н.В. – д-р с.-госп. наук, професор;

Мулюкіна Н.А. – д-р с.-госп. наук, професор;

Ходаков О.Л. – канд. техн. наук, доцент;

Мельник І.В. – канд. техн. наук, доцент;

Сугаченко Т.С. – канд. техн. наук, доцент;

Тараненко О.Г. – канд. с.-госп. наук, доцент;

Тітлова О.О. – канд. техн. наук, доцент;

Іукурідзе Е.Ж. – канд. техн. наук, доцент;

Мирошніченко О.М. – канд. техн. наук, доцент;

Ткаченко Л.О. – ст. викладач.

Основні напрямки наукових досліджень клубу, тобто наукових гуртків:

- ✓ Технології бродильних виробництв і виноробства;
- ✓ Технології міцних алкогольних напоїв та спиртових дистилятів;
- ✓ Технологія солоду та пива;
- ✓ Сенсорний аналіз вина та харчових продуктів.

Учасники клубу «Wine\_lover\_ONTU»:

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;

ОПП «Технології продуктів бродіння і виноробства»

ОНП «Сенсорний аналіз в харчових технологіях»

спеціальність 181 «Харчові технології»

Всього: 60 чоловік

#### **Основні завдання гуртка:**

- поглиблене вивчення досягнень сучасних технологій в галузі виробництва алкогольних напоїв;
- розвиток навиків самостійної пошукової роботи, накопичення досвіду, проведення наукових досліджень;
- виховання творчого ставлення до наукового пошуку, самоосвіти, підвищення власної наукової активності;
- залучення студентів до участі у науково-дослідній роботі за напрямками наукових досліджень кафедри.

#### **1. «Wine Fan ONTU» - наукові керівники проф. Ткаченко О.Б., доц. Сугаченко Т.С., проф. Мулюкіна Н.А, Іукурідзе Е.Ж.**

Робота гуртка «Wine Fan ONTU» запланована у відповідності до плану кафедри ТВ та СА з наукової роботи студентів на 2021-2022 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.

В рамках роботи гуртка заплановано участь у Міжнародних та Всеукраїнських студентських конференціях, публікацій - 5 тез.

#### **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 2021-2022 рр. та присвячена дослідженню таких напрямків в сенсорному аналізі:

- Сучасні технології в формуванні кейсу продаж харчових продуктів
- Удосконалення технології столових вин за допомогою методів сенсорного аналізу.
- Розробка технології крафтових регіональних вин з використанням методів сенсорного аналізу.
- Удосконалення технології виробництва ігристих вин за допомогою сенсорного аналізу.
- Удосконалення технології сиру за допомогою методів сенсорного аналізу.
- Використання методів сенсорного аналізу для удосконалення технології рибних пресервів.

В рамках роботи гуртка заплановано участь у Міжнародних та Всеукраїнських студентських конференціях, публікація 4 тез, 2 статті.

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

Робота гуртка «Алкогольні напої: технології та інновації» запланована у відповідності до плану та присвячена дослідженню технологій продуктів бродіння та виноробства, оцінюванню їх якості, забезпеченню тривалого терміну зберігання.

В рамках роботи гуртків заплановано участь у наукових конференціях, виконання кваліфікаційних робіт, підготовка 3-х тез доповідей.

**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 2021-2022 рр. та присвячена дослідженню таких напрямків в технології пива:

- удосконалення технології пива з використанням у рецептурі солоду вітчизняного виробництва;
- перспективи використання нетрадиційної рослинної сировини в рецептурах пива;
- розробка рецептур пива – аналогів світових брендів з використанням сировини українського походження.

В рамках роботи гуртка заплановано участь у Міжнародних та Всеукраїнських студентських конференціях – 2, виконання звітів з НДРС, підготовка тез у збірниках праць конференцій студентів – 2, доповіді за результатами наукових досліджень – 1.

*Пропозиції до Переліку наукових гуртків ОНАХТ у 2021/2022 н.р.  
кафедри ТВ та СА*

Назва гуртка	Керівник (и)	Чисельність
<b>Wine Fan ONTU</b>	проф. Ткаченко О.Б., доц. Сугаченко Т.С., проф. Мулюкіна Н.А. ст.викл. Іукурідзе Е.Ж.	12
<b>Сенсорний аналіз харчових продуктів</b>	проф. Каменева Н.В., доц. Тіглова О.О., доц. Тараненко О.Г доц. Манолі Т.А.	10
<b>Алкогольні напої: технології та інновації</b>	доц. Мирошниченко О.М. доц. Ходаков О.Л. ст. викл. Ткаченко Л.О.	10
<b>Інноваційні технології в пивоварінні</b>	доц. Мельник І.В.	5

Зав. кафедри ТВтаСА

О.Б. Ткаченко