

СТУДЕНТСЬКІ НАУКОВІ ГУРТКИ
кафедра ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ,
ЛЕГКОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ І ДИЗАЙНУ

1. Гурток – «Творчі техніки рисунку»

Керівник доцент Борисенко Д.В., у роботі гуртка беруть участь 5 учасників:

1. Біловол Діана Валеріївна
2. Вінковата Вероніка Віталіївна
3. Жайворонок Юлія Ігорівна
4. Кухтенко Дар'я Володимирівна
5. Омельченко Діана Дмитрівна

Зустрічі проводяться в онлайн- режимі
за посиланням <https://meet.google.com/yap-xxry-ntp>

План роботи на осінній семестр 2023/24 навчального року:

Тема	Тип заходу
Лінійно-конструктивний рисунок.	дистанційне заняття
Перспектива в рисунку.	дистанційне заняття
Пошук форми в рисунку	дистанційне заняття
Використання плям в роботах художників.	відвідання виставок
Силуетний образ в рисунку.	аудиторне заняття
Трафаретна техніка рисунку.	аудиторне заняття
Залучення фактури в рисунку.	аудиторне заняття
Залучення різних типів графічних матеріалів при створенні рисунку.	аудиторне заняття

План роботи на весняний семестр 2023/24 навчального року:

Ритмічні організації в роботах митців.	відвідання виставок
Важливість точки в рисунку.	пленер
Техніка «гратаж»	пленер
Техніка «фроттаж»	пленер
Техніка «дудлінг».	аудиторне заняття
Техніка «аерографія».	аудиторне заняття
Рисунок тканини та одягу.	відвідання виставок
Основи ресайклд-арту.	аудиторне заняття

2. Гурток - Fashion-технології швейних виробів

Керівник ст. викл. Шопіна Т.П. у роботі гуртка беруть участь 15 учасників:

1. Курисько Олександр Максимович
2. Філімонова Дар'я Володимирівна
3. Чорна Катерина Сергіївна
4. Білий Олег Едуардович

5. Вараниця Маргарита Вікторівна
6. Кравченко Марія Андріївна
7. Кузьменко Оксана Володимирівна
8. Кураксіна Світлана Олександрівна
9. Мандрик Максим Олександрович
10. Мироненко Аліна Дмитрівна
11. Ольховська Діана Василівна
12. Офіцерова Альона Олексіївна
13. Пінський Анатолій Євгенович
14. Торкут Катерина В'ячеславівна
15. Шевченко Олена Сергіївна

Зустрічі проводяться в онлайн- режимі
за посиланням <https://meet.google.com/fqo-nhft-yqr>

План роботи на осінній семестр 2023-2024 навчального року

1. Конструювання дитячого комбінезону для немовлят
2. Особливості виготовлення дитячого комбінезону для немовлят
3. Проектування одягу з трикотажу
4. Особливості технології виготовлення виробів з трикотажних полотен
5. Проектування корсетних виробів і білизни
6. Особливості конструктивного моделювання корсетних виробів

План роботи на весняний семестр 2023-2024 навчального року

7. Проектування спеціального одягу
8. Особливості конструювання сукні-худі
9. Побудова креслення конструкції світшота жіночого
10. Особливості процесу виготовлення світшота жіночого

3. Гурток - Декоративне оздоблення одягу.

Керівник доцент Попова Т.І. у роботі гуртка беруть участь 6 учасників:

1. Біловол Діана Валеріївна
2. Вінковата Вероніка Віталіївна
3. Жайворонок Юлія Ігорівна
4. Кухтенко Дар'я Володимирівна
5. Омельченко Діана Дмитрівна
6. Ровенська Кіра Віталіївна

Зустрічі проводяться в онлайн- режимі
за посиланням <https://meet.google.com/nfw-twza-ftn>

План роботи на осінній семестр 2023-2024 навчального року

1. Загальні відомості про вишивку одягу. Інструменти і матеріали.
2. Композиційне вирішення та орнаментально – колористичні особливості вишивки як основного виду декоративного оздоблення одягу.
3. Види швів для вишивки.
4. Характеристика технік вишивки і особливості їх виконання..

5. Техніка лічильної вишивки.
6. Техніка вільного вишивання.
7. Техніка вишивки по канві.
8. Дизайн-проекування і виготовлення зразка вишивки технікою лічильної вишивки.
9. Дизайн-проекування і виготовлення зразка вишивки технікою вільного вишивання.
10. Дизайн-проекування і виготовлення зразка вишивки технікою вишивки по канві.

План роботи на весняний семестр 2023-2024 навчального року

1. Особливості декорування одягу вишивкою стрічками,
2. Основні шви для вишивки стрічками .
3. Дослідження процесу виконання узору квітки нарцису вишивкою стрічками.
4. Дослідження процесу виконання узору квітки фіалки вишивкою стрічками.
5. Дослідження процесу виконання узору квітки троянди вишивкою стрічками.
6. Моделювання композиції осіннього вінка і його вишивка.
7. Моделювання композиції троянди роз і його вишивка.
8. Розробка послідовності композиції з жонкилії і його вишивка».
9. Розробка послідовності композиції весняного саду і його вишивка.
10. Дизайн-проекування композиції вікторіанського букету і його вишивка.

4. Гурток – «Здоров'язбережувальні харчові технології», керівник Лазарева Т.А., д.пед.н., професор, в роботі гуртка беруть участь 18 студентів.

Гр. ДІТ-ПОХ-22, ДІТ-ПОХ-22млб

1. Кравець Дар'я Олегівна
2. Луценко Олексій Володимирович
3. Моркова Єкатерина Олексіївна
4. Мудраченко Марія Сергіївна
5. Положій Яна Анатоліївна
6. Субботіна Ксенія Вячеславівна

гр. ДІТ-ПОХ-23 мг

7. Гетьман Павло Володимирович
8. Дорошенко Карина Вячеславівна
9. Кабак Тетяна Володимирівна
10. Кривіч Владислава Віталіївна
11. Ляпунов Вадим Валерійович
12. Кононенко Максим Валерійович
13. Кузьменкова Ольга Владиславівна

- Гр. ДІТ-ПОХ_22 мГ
- 14.Веретіна Марія Олександрівна
 - 15.Гербін Оксана Сергіївна
 - 16.Ніколенко Наталія Сергіївна
 - 17.Платов Олександр Вікторович
 - 18.Яковенко Ольга Вікторівна

План роботи на осінній семестр 2023-2024 навчального року

**Зустрічі проводяться в онлайн- режимі
2 рази на місяць
за посиланням <https://meet.google.com/ige-rfyf-vch>**

1. Дослідження технології приготування десертної страви з сиру кисломолочного американської кухні на прикладі чізкейку «New York»
2. Дослідження технології приготування м'ясних котлет збагачених рослинною сировиною
3. Дослідження технології приготування фондю
4. Дослідження технології приготування сирної тарілки та особливості її подачі
5. Дослідження технології приготування страви італійської кухні на прикладі ризотто з куркою та грибами
6. Дослідження технології приготування суші
7. Наукове обґрунтування та удосконалення технології варених ковбас підвищеної біологічної цінності
8. Наукове обґрунтування та удосконалення технології мафінів підвищеної біологічної цінності
9. Наукове обґрунтування та удосконалення виробництва смузі
- 10.Наукове обґрунтування та удосконалення технології майонезу оптимального жирнокислотного складу
- 11.Наукове обґрунтування та удосконалення технології бісквітного напівфабрикату підвищеної біологічної цінності

План роботи на весняний семестр 2022-2023 навчального року

1. Наукове обґрунтування та удосконалення технології виробництва м'ясних виробів із застосуванням харчових добавок комбінованого складу
2. Наукове обґрунтування та удосконалення технології мафінів підвищеної біологічної цінності
3. Наукове обґрунтування та удосконалення технології борошняних кондитерських виробів з використанням керобу
4. Наукове обґрунтування та удосконалення технології майонезу підвищеної біологічної цінності
5. Наукове обґрунтування та удосконалення технології виробництва веганських ковбасних виробів

6. Наукове обґрунтування та удосконалення технології хлібобулочних виробів із нетрадиційною сировиною
7. Наукове обґрунтування та удосконалення технології зефіру із кверцетинвмісною сировиною

5. Гурток - “Nanotechnology” – використання ультратонких порошків природних мінералів та вторинних продуктів переробки олійних культур у харчових технологіях»

Керівники: Александров О.В., доц., к.х.н.; Цихановська І.В. проф. д.техн.н., у роботі гуртка беруть участь 12 здобувачів вищої освіти:

1. Ковильов Д.Ю. – студент гр. ДІТ-ПОХ21млб
2. Минка А.В. – студентка гр. ДІТ-ПОХ21млб
3. Мірошниченко В.С. – студентка гр. гр. ДІТ-ПОХ21млб
4. Новосельцева А.В. – студентка гр. ДІТ-ПОХ21млб
5. Одамірок А.А. – студентка гр. ДІТ-ПОХ21млб
6. Оліярник В.О. – студентка гр. ДІТ-ПОХ21млб
7. Войтенко М.М. – студентка гр. ДІТ-ПОХ20
8. Погорєлова А.В. – студентка гр. ДІТ-ПОХ20
9. Зінченко Д.О. - студент гр. ДІТ-ПОХ20
10. Молодча В.Р. – студентка гр. ДІТ-ПОХ22приск
11. Бережна І.О. – студентка гр. ДІТ-ПОХ22приск
12. Гладкоскок А.А. – студентка гр. ДІТ-ПОХ20

**Зустрічі проводяться в онлайн- режимі
за посиланням <https://meet.google.com/tcx-pyrg-kwf>**

План на осінній семестр 2022/23 навчального року:

Тема	Тип заходу
1. Загальні відомості про розробку рецептурних складів новітньої харчової продукції. Інноваційні сировинні інгредієнти: наночастинки подвійного оксиду дво- та тривалентного феруму; вторинний продукт переробки соняшника – високодисперсне борошно з екструдованого ядра насіння соняшника.	дистанційне заняття
2. Технологія одержання суспензійної нанодобавки на основі подвійного оксиду дво- та тривалентного феруму	дистанційне заняття
3. Технологія одержання високодисперсного борошна з екструдованого ядра насіння соняшника	дистанційне заняття
4. Встановлення жирнокислотного профілю високодисперсного борошна з екструдованого ядра насіння соняшника нанодобавки в пастильно-мармеладної продукції	дистанційне заняття
5. Функціонально-технологічні властивості суспензійної нанодобавки та високодисперсного	дистанційне заняття

борошна з екструдованого ядра насіння соняшника в хлібобулочної та борошняної кондитерської продукції	
6. Встановлення амінокислотного профілю високодисперсного борошна з екструдованого ядра насіння соняшника	дистанційне заняття
7. Визначення мінерального складу високодисперсного борошна з екструдованого ядра насіння соняшника	дистанційне заняття
8. Дослідження фізико-хімічних показників високодисперсного борошна з екструдованого ядра насіння соняшника	дистанційне заняття
9. Дослідження фізико-хімічних показників суспензійної нанодобавки на основі подвійного оксиду дво- та тривалентного феруму	дистанційне заняття
10. Визначення вітамінного складу високодисперсного борошна з екструдованого ядра насіння соняшника	дистанційне заняття
11. Дослідження показників якості здобного печива з використанням високодисперсного борошна з екструдованого ядра насіння соняшника	дистанційне заняття
12. Дослідження показників якості крекерного печива з використанням високодисперсного борошна з екструдованого ядра насіння соняшника	дистанційне заняття

План роботи на весняний семестр 2022/23 навчального року:

1. Визначення розчинної здатності високодисперсного борошна з екструдованого ядра насіння соняшника у водних розчинах зі різними значеннями рН середовища	дистанційне заняття
2. Дослідження водопоглинальної здатності високодисперсного борошна з екструдованого ядра насіння соняшника	дистанційне заняття
3. Вивчення жиропоглинальної здатності високодисперсного борошна з екструдованого ядра насіння соняшника	дистанційне заняття
4. Встановлення водоутримувальної здатності високодисперсного борошна з екструдованого ядра насіння соняшника	дистанційне заняття
5. Аналіз жирутримувальної здатності високодисперсного борошна з екструдованого ядра насіння соняшника	дистанційне заняття
6. Дослідження піноутворювальної здатності високодисперсного борошна з екструдованого ядра насіння соняшника	дистанційне заняття
7. Вивчення жироемульгуювальної здатності високодисперсного борошна з екструдованого ядра насіння соняшника	дистанційне заняття
8. Встановлення гелеутворювальної здатності високодисперсного борошна з екструдованого ядра насіння соняшника	дистанційне заняття