



Відокремлений структурний підрозділ «Ірпінський
фаховий коледж Національного університету
біоресурсів і природокористування України»

Гурток «Споживач»

Керівник гуртка:

Олена Осьмина, завідувачка навчальної
лабораторії «Дослідження якості товарів»

Староста гуртка:

Поліщук Євгенія, студентка 2 курсу
групи 206-Т

НАПРЯМИ РОБОТИ

студентського наукового гуртка «Споживач»

Виявлення найбільш здібних і талановитих, схильних до науково-дослідницької роботи студентів

Залучення обдарованих студентів до науково-дослідної діяльності

Поглиблення досліджень за проблематикою наукової діяльності гуртка за участю студентів та формування навичок наукової роботи

Закріплення теоретичних занять з товарознавчих дисциплін шляхом проведення лабораторних досліджень відповідності продуктів харчування національним нормативним документам в навчальній лабораторії дослідження якості харчових продуктів



ЦІЛІ ТА ЗАДАЧІ



**Дослідження якості
харчових продуктів**



**Інформування
споживачів, щодо
виявлення
фальсифікованих
товарів**



**Представлення
результатів
дослідження у
наукових
конференціях**



**Ознайомлення із
доступними
експрес-методами
визначення якості
товарів**



ПРОБЛЕМА

над якою працює гурток



«Сучасні органолептичні та фізико-хімічні методи оцінки якості та способи фальсифікації харчових продуктів українського виробника»

Перше (організаційне) засідання

- ✓ ознайомлення з планом роботи на 2022-2023 н.р.
- ✓ затвердження плану роботи гуртка
- ✓ затвердження членів гуртка
- ✓ обрання старости гуртка
- ✓ ознайомлення зі стандартами на харчові товари



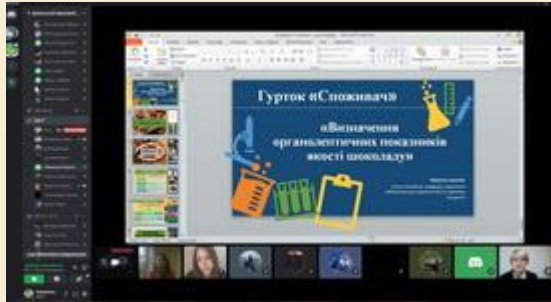
Дослідження якості товарів у навчальній лабораторії



A group of students in white lab coats are working in a laboratory. In the foreground, a male student is focused on a task at a lab bench, possibly using a pipette. Behind him, several other students, both male and female, are observing or working. The lab bench has various pieces of equipment, including a large silver container and a smaller one with a lid. A blue box is also visible on the bench. The background shows a wooden door and a white wall.



Визначення органолептичних показників якості шоколаду - дистанційно



✓ ознайомлення зі стандартами, у яких зазначено вимоги до якості шоколаду



✓ аналіз маркування шоколаду

✓ проведення органолептичної оцінки якості шоколаду



Визначення органолептичних показників якості меду

ознайомлення з корисними, поживними та лікувальними властивостями меду

ознайомлення з діючими нормативними документами, у яких зазначено вимоги до якості меду

проведення органолептичної оцінки якості меду за такими показниками: колір, смак, аромат, консистенція, ознаки бродіння та наявність механічних домішків



Визначення органолептичних показників якості молока



ознайомлення з діючими
нормативними
документами, у яких
зазначено вимоги до
якості молока та
молочних продуктів

аналіз маркування
молока на
відповідність
вимогам стандарту

органолептична
оцінка якості
молока

ознайомлення зі
способами
фальсифікації молока та
експрес-методами їх
виявлення

проведення
деяких експрес-
методів



«Як обрати якісне морозиво?»



✓ ознайомлення зі стандартами на морозиво

✓ аналіз маркування

✓ проведення органолептичної оцінки якості морозива

✓ швидкість танення морозива



Дослідження якості м'ясних напівфабрикатів

- ✓ ознайомлення з діючими нормативними документами, у яких визначено вимоги до м'ясних напівфабрикатів
- ✓ аналіз маркування пельменів на відповідність вимогам стандарту
- ✓ проведення оцінки якості пельменів за такими показниками: зовнішній вигляд, консистенція, вигляд на розрізі, смак та запах, маса однієї штуки, масова частка фаршу до маси пельменя



ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ГУРТКА

- ✓ Оновлення матеріальної бази лабораторії шляхом придбання сучасних приладів
- ✓ Впровадження сучасних методів дослідження харчових продуктів
- ✓ Розпочати дослідження безпечності тари-упакування харчових продуктів.

