



**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 3 курсу, групи 306-П**

# 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 товарів



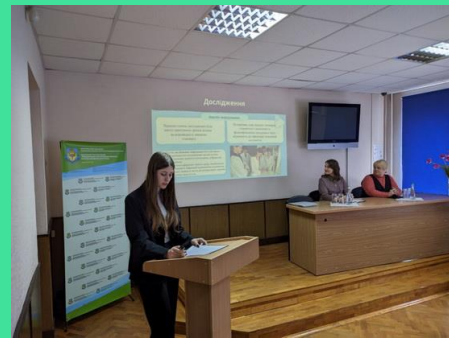
# ЦІЛІ ТА ЗАДАЧІ



**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 засідання студентського наукового гуртка «Споживач» на тему: «Дослідження якості меду»

- ✓ ознайомлення з планом роботи на 2023-2024 н.р.
- ✓ затвердження плану роботи гуртка
- ✓ затвердження членів гуртка
- ✓ обрання старости гуртка
- ✓ представлення студентських доповідей, демонстрації та обговорення, спрямовані на розкриття та вивчення найсучасніших методів оцінки якості меду



<https://iek.irpin.com/novini/pershe-zasidannia-hurtka-%C2%ABspozhyvach%C2%BB-na-temu-%C2%ABdoslidzhennia-iaкости-medu%C2%BB.html>



# Дослідження якості товарів у навчальній лабораторії



# Визначення відповідності хлібобулочних виробів їх стандартам по органолептичних та фізико-хімічних показниках

✓ ознайомлення зі стандартами на хлібобулочні вироби



✓ аналіз маркування хліба



✓ проведення органолептичної оцінки якості хліба



# Дослідження вмісту нітратів в овочах та фруктах

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

визначення виду та сортності свіжих плодів

ознайомлення з інноваційним приладом – Нітрат-тестера Greentest 6

визначення наявності нітратів у овочах і фруктах



# «Дослідження показників якості чаю»

- ✓ ознайомлення з діючими нормативними документами, у яких визначено вимоги до чаю
- ✓ аналіз маркування чаю на відповідність вимогам стандарту
- ✓ проведення органолептичної оцінки якості чаю
- ✓ дослідження стану розвареного листа



# Дослідження органолептичних і фізико-хімічних показників якості молока та визначення його придатності до споживання



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

визначення фізико-хімічних показників якості молока на ультразвуковому аналізаторі «ЕКОМІЛК – 120»

# Ознайомлення зі стандартами на методи визначення органолептичних і фізико-хімічних показників якості кондитерських виробів



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

✓ аналіз маркування шоколаду

✓ проведення органолептичної оцінки якості шоколаду

✓ проведення експерименту з підпалюванням шоколаду



# «Дослідження органолептичних та фізико-хімічних показників якості твердого сиру»

- ✓ аналіз маркування твердого сиру
- ✓ проведення органолептичної оцінки якості твердого сиру
- ✓ проведення фізико-хімічних показників якості твердого сиру



# Дослідження органолептичних та фізико-хімічних показників якості продуктів харчування та ознаки їх фальсифікації



✓ аналіз маркування павленого сиру



✓ проведення органолептичної оцінки якості павленого сиру

✓ ознайомлення зі стандартами на павлений сир



✓ визначення крохмалю



✓ проведення фізико-хімічних показників якості павленого сиру



# Визначення відповідності морозива їх стандартам по органолептичних та фізико-хімічних показниках



✓ ознайомлення зі стандартами на морозиво

✓ аналіз маркування

✓ проведення органолептичної оцінки якості морозива

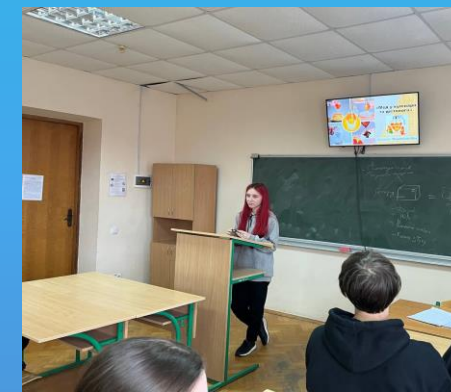
✓ швидкість танення морозива



# Заключне засідання студентського наукового гуртка «Споживач»

Представлення гуртківцями **результатів досліджень**, що проводились під час засідань студентського наукового гуртка «Споживач» протягом **2023-2024 н.р.:**

- ✓ **Степура Єлизавета** - *Проблемні аспекти якості та безпечності молочної продукції*
- ✓ **Бондаренко Аліна** - *Аналіз якості та безпечності твердих сирів*
- ✓ **Рець Галина** - *Як обрати якісний шоколад*
- ✓ **Максименко Яна** - *Мед у кулінарії та дієтології*
- ✓ **Мельник Артем** - *Проблемні аспекти якості плавлених сирів*
- ✓ **Купрій Наталія** - *Чинники, що впливають на якість молока*
- ✓ **Лізогуб Антон** - *Чай - користь для здоров'я*
- ✓ **Кудлай Ксенія** - *Якість хліба та фактори, що її визначають*
- ✓ **Бабій Дмитро** - *Як вибрати якісне морозиво - показники й ДСТУ*



# Участь гуртківців у наукових конференціях:



**Всеукраїнська науково-практична конференція  
«Інноваційні рішення, актуальні проблеми та  
виклики у галузі харчових технологій»**



**Всеукраїнська науково-практична конференція  
«Стратегії, інновації, проблеми підприємництва,  
торгівлі та маркетингу»**

# НАУКОВА РОБОТА

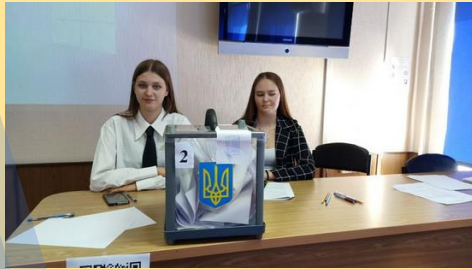
Участь у Всеукраїнському конкурсі студентських наукових робіт з  
галузі знань і спеціальностей

**на тему: «ПРОБЛЕМНІ АСПЕКТИ ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕЧНОСТІ  
МОЛОЧНОЇ ПРОДУКЦІЇ В УМОВАХ СЬОГОДЕННЯ»**

Виконавець: Поліщук Євгенія Артурівна

Науковий керівник: Осьмина Олена Андріївна

# Участь гуртківців у різноманітних заходах



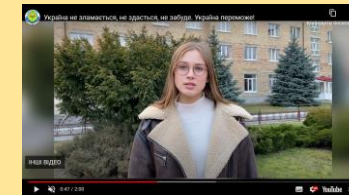
- ❑ Обрання Голови та новий склад Студентської організації коледж



- ❑ Участь в онлайн-лекції на тему "Основні техніки збору інформації за допомогою OSINT-інструментів"



- ❑ Участь у створенні привітання до Дня Українського Добровольця



- ❑ Участь у створенні проєкті: «Україна не зламається, не здається, не забуде. Україна переможе!»



- ❑ Участь у проведенні спортивно-розважального свята «Ви – богині – захисниці»



- ❑ Участь у конкурсі - «Смачно та безпечно & Шевченко»

# ВОЛОНТЕРСЬКА ДІЯЛЬНІСТЬ

Члени гуртка активно займалися волонтерською діяльністю:

- Збір коштів для рятувальників у зоні бойових дій
- Благодійна акція «Шкарпетки для захисників»
- та інші.



# ПРОФОРІЄНТАЦІЙНА РОБОТА

## ❑ Залучення гуртківців до профорієнтації в Ірпінських школах



## ❑ Участь гуртківців у проведенні днів відкритих дверей у коледжі



# ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ГУРТКА

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





**Дякуємо за увагу**