

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ
ВІДОКРЕМЛЕНИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ
«ІРПІНСЬКИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ НАЦІОНАЛЬНОГО УНІВЕРСИТЕТУ БІОРЕСУРСІВ І
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ»

ЗАТВЕРДЖУЮ
Заступник директора
з навчальної роботи
Вікторія СОБА
«18» 2023 року



ПЛАН
роботи студентського наукового гуртка «Споживач»
на 2023-2024 н.р.

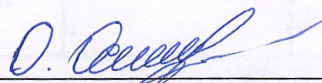
Зміст роботи	Термін виконання	Відповідальні	Відмітка про виконання
I. Організаційна робота			
1. Залучити студентів до участі роботи гуртка, обрання старости гуртка	Серпень	Осьмина О.А.	
2. Провести загальні збори членів гуртка, затвердити план роботи студентського наукового гуртка «Споживач» на 2023-2024 н.р.	Серпень	Осьмина О.А., члени гуртка	
3. Ознайомитися зі стандартами на харчові товари, термінами та визначеннями, класифікацією, загальними технічними вимогами відповідно до ДСТУ	Серпень	Осьмина О.А., члени гуртка	
II. Інноваційна робота			
1. Ознайомити членів гуртка зі стандартами на методи визначення органолептичних показників якості та ознак фальсифікації меду. Заслухати доповіді студентів на тему: «Дослідження якості меду»	Серпень	Осьмина О.А., члени гуртка	
2. Визначити відповідність хлібо-булочних виробів їх стандартам по органолептичних та фізико-хімічних показниках.	Вересень	Осьмина О.А., члени гуртка	
3. Ознайомити членів гуртка зі стандартами на методи визначення органолептичних і фізико-хімічних показників якості чаю.	Жовтень	Осьмина О.А., члени гуртка	

4. Дослідити органолептичні та фізико-хімічні показники якості молока, визначити придатність до споживання. Обговорити результати дослідження органолептичних та фізико-хімічних показників якості та розробити пропозиції щодо використання їх для підготовки дослідницьких робіт.	Листопад	Осьмина О.А., члени гуртка	
5. Дослідити органолептичні та фізико-хімічні показники якості твердого сиру. Обговорити результати дослідження.	Грудень	Осьмина О.А., члени гуртка	
6. Ознайомити членів гуртка зі стандартами на методи визначення органолептичних і фізико-хімічних показників якості кондитерських виробів.	Лютий	Осьмина О.А., члени гуртка	
7. Дослідити органолептичні та фізико-хімічні показники якості м'ясних напівфабрикатів. Обговорити результати дослідження.	Березень	Осьмина О.А., члени гуртка	
8. Дослідити органолептичні та фізико-хімічні показники якості продуктів харчування та ознаки їх фальсифікації. Обговорити результати дослідження органолептичних та фізико-хімічних показників якості та розробити пропозиції щодо використання їх для підготовки дослідницьких робіт.	Квітень	Осьмина О.А., члени гуртка	
9. Визначити відповідність морозива їх стандартам по органолептичних та фізико-хімічних показниках.	Квітень	Осьмина О.А., члени гуртка	
10. Провести підсумкове заняття гуртка «Споживач» за 2023-2024н.р. Заслухати дослідницькі роботи членів гуртка «Споживач».	Травень	Осьмина О.А., члени гуртка	

III. Проведення конференцій, конкурсів, екскурсій, виставок тощо

1. Організувати майстер-клас «Визначення якості харчових продуктів на відповідність нормативним документам».	Протягом року	Осьмина О.А.	
2. Брати участь у Днях відкритих дверей коледжу.	Протягом року	Осьмина О.А., члени гуртка	
3. Підготувати дослідницькі роботи членів гуртка «Споживач».	Протягом року	Осьмина О.А., члени гуртка	
4. Провести тренінг на тему: «Дослідження вмісту нітратів в овочах та фруктах» для студентів 3 курсу освітньо-професійної програми Підприємництво, торгівля та біржова діяльність.	Вересень	Осьмина О.А., члени гуртка	
5. Залучити гуртківців до участі в науково-практичних конференції.	Протягом року	Осьмина О.А., члени гуртка	
6. Провести екскурсію на виробництво для студентів відділення підприємництва та інформаційних технологій.	Протягом року	Осьмина О.А.	
7. Організувати екскурсії членів гуртка на міжнародні виставки.	Березень	Осьмина О.А.	
8. Підвести підсумки науково-дослідної роботи студентського наукового гуртка «Споживач» за 2023-2024 рр.	Травень	Осьмина О.А., члени гуртка	

Керівник гуртка


(підпис)

Олена ОСЬМИНА