

ПАСПОРТ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОГО ГУРТКА



Назва	Науково-практичний гурток «ШКОЛА СИРОВАРІННЯ»
Навчально-науковий структурний підрозділ	Факультет харчових технологій, кафедра технологій та безпечності харчових продуктів
Науковий керівник	Синенко Тетяна Павлівна, доктор філософії, доцент кафедри технологій та безпечності харчових продуктів
Напрямок науково-практичної роботи	Теоретичний напрям – вивчення історії, традицій і сучасних технологій сироваріння, дослідження фізико-хімічних процесів при виготовленні сирів. Практичний напрям – виготовлення свіжих, м'яких, розсільних і твердих сирів, експериментальна робота з авторськими рецептами, освоєння технологічного обладнання, організація дегустацій. Науково-дослідницький напрям – аналіз складу сировини, вплив технологічних чинників на якість продукту, розробка нових технологічних прийомів у крафтовому виробництві. Освітньо-виховний напрям – формування культури харчування, розвиток креативності, командних та підприємницьких навичок, стимулювання професійного та наукового розвитку.
Наукова проблема, над якою працює гурток	Оптимізації технологічних процесів виробництва крафтових сирів з метою підвищення їх якості, безпечності та різноманітності смаків. Особлива увага приділяється: – впливу сировини та заквасок на фізико-хімічні та органолептичні властивості сирів; – визначенню закономірностей змін у складі продуктів під дією різних технологічних чинників; – розробці нових рецептур та технологій для свіжих, м'яких, розсільних і твердих сирів у крафтовому виробництві; – застосуванню сучасних методів контролю якості та безпеки харчових продуктів. Рішення цієї проблеми дозволяє поєднати науково-дослідницьку роботу з практичним навчанням, формуючи у студентів компетентності сучасного сировара та здатність до інноваційної діяльності.

Кількість членів наукового гуртка	10
З якого часу працює	2024 р.
Очікування від діяльності наукового-практичного гуртка	У результаті участі у гуртку учасники здобудуть: – теоретичні знання про історію, технології та фізико-хімічні процеси сироваріння; – практичні навички виготовлення свіжих, м'яких, розсільних і твердих сирів; – уміння управляти технологічним процесом у крафтовому виробництві; – дослідницькі компетентності для створення авторських рецептів та оцінки якості продукції; – креативні та підприємницькі навички, розвиток командної роботи та культури харчування; – готовність до професійної та наукової діяльності у сфері харчових технологій.