

ПЛАН
роботи студентського наукового гуртка
«FoodLab: Мікробіологія»



науковий керівник
ГУБА СВІТЛАНА ОЛЕКСАНДРІВНА

1. Вересень 2025 року. Засідання гуртка:

- затвердження плану роботи на рік,
- обговорення тематики питань на кожний місяць, проблемної теми: «Предмет мікробіології та її місце в системі наук про харчування. Основні методи мікробіологічних досліджень харчових продуктів»
- формування списків учасників гуртка,
- отримання завдання на наступне засідання.

2. Жовтень 2025 року. Засідання гуртка:

- обговорення проблемної теми: «Організація роботи в мікробіологічній лабораторії при дослідженні харчових продуктів»,
- ознайомлення з методиками, обладнанням та матеріалами, що використовуються в мікробіологічних дослідженнях харчових продуктів,
- визначення напрямку наукової тематики членів гуртка,
- отримання завдання на наступне засідання.

3. Листопад 2025 року. Засідання гуртка:

- обговорення проблемної теми: «Мікрофлора харчових продуктів»,
- слухання доповідей учасників гуртка,
- відпрацювання методики виготовлення та мікроскопіювання препаратів харчових продуктів,
- отримання завдання на наступне засідання.

4. Грудень 2025 року. Засідання гуртка:

- обговорення проблемної теми: «Морфологічні та культуральні ознаки бактерій. Поживні середовища для культивування мікроорганізмів»,
- слухання доповідей учасників гуртка,
- відпрацювання методики культивування мікроорганізмів (розведення, посів),
- отримання завдання на наступне засідання.

5. Січень 2026 року. Засідання гуртка:

- обговорення проблемної теми: «Мікробіологія молока та молочних продуктів»,
- слухання доповідей учасників гуртка,
- відпрацювання методики визначення мікробіологічних показників сирого молока та різних видів молочних продуктів згідно вимог нормативних документів.
- отримання завдання на наступне засідання.

6. Лютий 2026 року. Засідання гуртка:

- обговорення проблемної теми: «Мікробіологія м'яса, м'ясних продуктів та яйцепродуктів»,
- показ та обговорення презентацій учасників гуртка,

- відпрацювання методики визначення мікробіологічних показників сирого м'яса,
- отримання завдання на наступне засідання.

7. Березень 2026 року. Засідання гуртка:

- обговорення проблемної теми: «Мікробіологія риби, рибопродуктів і промислових безхребетних»,
- слухання доповідей учасників гуртка,
- проведення дослідження мікробіоти свіжої риби,
- отримання завдання на наступне засідання.

8. Квітень 2026 року. Засідання гуртка:

- обговорення проблемної теми: «Мікробіологія кондитерських товарів, смакових товарів та алкогольних напоїв»,
- слухання доповідей учасників гуртка,
- методика мікробіологічного контролю розводки чистої культури дріжджів,
- отримання завдання на наступне засідання.

9. Травень 2026 року. Засідання гуртка:

- обговорення проблемної теми: «Мікробіологія плодів, овочів та ягід»,
- показ та обговорення презентацій учасників гуртка,
- відпрацювання методики мікробіологічного контролю рослинної сировини,
- отримання завдання на наступне засідання.

10. Червень 2026 року. Засідання гуртка:

- обговорення проблемної теми: «Санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного процесу виробництва харчових продуктів»,
- показ та обговорення презентацій учасників гуртка,
- підсумки роботи гуртка за рік.