

СТУДЕНТСЬКІ НАУКОВІ ГУРТКИ
кафедра ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ,
ЛЕГКОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ І ДИЗАЙНУ

2022-2023 н.р.

1. Гурток - Народні промисли. В'язання

Керівник доцент Нечіпор С.В. у роботі гуртка беруть участь 17 учасників:

1. Буркуш О. – ДІТ-Ш22
2. Ващенко А. - ДІТ-ПОД19
3. Губа Б. - ДІТ-ПОД19
4. Жайворонок Ю. – ДІТ-ПОТ22
5. Кацевал Я. - ДІТ-Ш21мг
6. Кузнецова К. – ДІТ-ПОТ22мг
7. Максименкова Н. – ДІТ-Ш19
8. Маслій С. – ДІТ-ПОТ21мг
9. Мироненко А. – ДІТ-Ш20
10. Офіцерова А. – ДІТ-Ш20
11. Ровенська К. – ДІТ-ПОТ22пр
12. Сафонова А. – ДІТ-Ш19
13. Тільна Ю – ДІТ-Ш22
14. Ткач У. – ДІТ – ПОТ22мг
15. Філімонова Д. – ДІТ-ПОД20
16. Шабаранська А. - ДІТ-Ш21мг
17. Шевченко О. – ДІТ-Ш20
- Шепелєва О. – ДІТ-ПОТ22мг

Зустрічі проводяться в онлайн- режимі
за посиланням <https://meet.google.com/yrp-rysu-yfg>

План роботи на осінній семестр 2022-2023 навчального року

1. Загальні відомості про в'язання гачком. Інструменти і матеріали.
2. Дослідження особливостей ірландського мережива і сучасного артмережива.
3. Аналіз досвіду з виготовлення комірців.
4. Дослідження досвіду майстрів з виготовлення застібок.
5. Розробка і виконання оздоблень гачком.
6. Дослідження виготовлення квітів (маки, фіалки).
7. Дослідження виготовлення квітів (крокуси, лілії).
8. Стилiзація у в'язанні. Дизайн-проектування і виготовлення елементів мережива по ескізу.
9. Дизайн-проектування і виготовлення листочків для виробів у стилі ірландського мережива.
10. Аналітика щодо розробки листків з кількох відтінків пряжі.

План роботи на весняний семестр 2022-2023 навчального року

1. Дизайн-проектування і виготовлення завитків, в'юнчиків,
2. Розробка і виготовлення квітів на гілочках.
3. Дослідження сіточки в ірландському мереживі. Види обробки голкою.
4. Дослідження сіточки в ірландському мереживі. Види обробки гачком.
5. Особливості виготовлення конструкції для виробів у стилі ірландського мережива.
6. Моделювання виробу для в'язання.
7. Послідовність роботи з планшетом.
8. Розробка послідовності з'єднання деталей на прикладі сукні «Ніжність».
9. Особливості виготовлення елементів для в'язаних сумочок.
10. Дизайн-проектування в'язаної сумочки на фермуарі.

2. Гурток – «Творчі техніки рисунку»

Керівник доцент Борисенко Д.В., у роботі гуртка беруть участь 5 учасників:

1. Гейдарова Катерина Русланівна
2. Гончаренко Валерія Олександрівна
3. Котова Анастасія Андріївна
4. Перцова Анастасія Олександрівна
5. Сафонова Анастасія Олексіївна

Зустрічі проводяться в онлайн- режимі
за посиланням <https://meet.google.com/yap-xxry-ntp>

План роботи на осінній семестр 2022/23 навчального року:

Тема	Тип заходу
Лінійно-конструктивний рисунок.	дистанційне заняття
Перспектива в рисунку.	дистанційне заняття
Пошук форми в рисунку	дистанційне заняття
Використання плям в роботах художників.	відвідання виставок
Силуетний образ в рисунку.	аудиторне заняття
Трафаретна техніка рисунку.	аудиторне заняття
Залучення фактури в рисунку.	аудиторне заняття
Залучення різних типів графічних матеріалів при створенні рисунку.	аудиторне заняття

План роботи на весняний семестр 2022/23 навчального року:

Ритмічні організації в роботах митців.	відвідання виставок
Важливість точки в рисунку.	плєнер
Техніка «гратаж»	плєнер
Техніка «фроттаж»	плєнер
Техніка «дудлінг».	аудиторне заняття
Техніка «аерографія».	аудиторне заняття
Рисунок тканини та одягу.	відвідання виставок
Основи ресайклд-арту.	аудиторне заняття

3. Гурток - Fashion-технології швейних виробів

Керівник ст. викл. Шопіна Т.П. у роботі гуртка беруть участь 17 учасників:

1. Барибіна Анна Олександрівна
2. Власова Вероніка Олегівна
3. Губанова Марина Михайлівна
4. Гудкова Евеліна Романівна
5. Коваль Максим Михайлович
6. Козельков Станіслав Вячеславович
7. Кузьменко Анастасія Євгеніївна
8. Молоканова Руслана Валеріївна
9. Неделько Катерина Миколаївна
10. Полетай Вікторія Вікторівна
11. Проніна Ганна Олександрівна
12. Решетньов Максим Андрійович
13. Семенова Анастасія Володимирівна
14. Тавурова Заріна Абдуджабборівна
15. Терещенко Ольга Станіславівна
16. Федорченко Агата Ігорівна
17. Юпко Анна Євгенівна

Зустрічі проводяться в онлайн- режимі
за посиланням <https://meet.google.com/fqo-nhft-yqp>

План роботи на осінній семестр 2022-2023 навчального року

1. Конструювання дитячого комбінезону для немовлят
2. Особливості виготовлення дитячого комбінезону для немовлят
3. Проектування одягу з трикотажу
4. Особливості технології виготовлення виробів з трикотажних полотен
5. Проектування корсетних виробів і білизни
6. Особливості конструктивного моделювання корсетних виробів

План роботи на весняний семестр 2022-2023 навчального року

7. Проектування спеціального одягу
8. Особливості конструювання сукні-худі
9. Побудова креслення конструкції світшота жіночого
10. Особливості процесу виготовлення світшота жіночого

4. Гурток – «Здоров'язбережувальні харчові технології», керівник Лазарева Т.А., д.пед.н., професор, в роботі гуртка беруть участь 24 студента.

Гр. ДІТ-ПОХ-21, ДІТ-ПОХ-21млб

1.	Минка Алевтина Олегівна	Технологія страв з використанням сировини з антиоксидантними властивостями у харчуванні населення на період військового часу
2.	Гречишнікова Анна Олександрівна	Технологія страв з використанням дикорослої сировини у лікувально-профілактичному (антистресовому) харчуванні населення

3.	Хартфілія Валерія Андріївна	3-D технології приготування солодких страв
4.	Шаповалова Аліна Олексіївна	Використання бузини для приготування страв у лікувально-профілактичному харчуванні
5.	Мірошніченко Віталіна Сергіївна	Технологія страв з використанням сировини з заспокійливими властивостями у харчуванні населення на період військового часу

ДІТ-ПОХ-19

6.	Ліберман Валерія Вікторівна	Технологія виробництва продукції радіозахисної дії для харчування населення на період військового часу
7.	Шарко Антон Андрійович	Технологія виробництва продукції спрямованої протизапальної дії для харчування населення на період військового часу
8.	Кузьменкова Ольга Владиславівна	Технологія виробництва продукції спрямованої антистресової дії для харчування населення на період військового часу

ДІТ-ПОХ-21приск

9.	Дорошенко Карина В"ячеславівна	Технологія виробництва енергетичних батончиків підвищеної біологічної цінності для населення у період військового часу
10.	Кривіч Владислава Віталіївна	Технологія виробництва батончиків спрямованої функціональної дії військовослужбовців

гр. ДІТ-ПОХ-22 мг

11.	Соловійов Всеволод	Наукове обґрунтування та удосконалення технології енергетичних батончиків для військовослужбовців
12.	Іншакова Тетяна	Наукове обґрунтування та удосконалення технології сухих супів для військовослужбовців
13.	Бабіч Роман	Наукове обґрунтування та удосконалення технології антистресових батончиків
14.	Веретіна Марія	Наукове обґрунтування та удосконалення технології батончиків підвищеної біологічної цінності
15.	Пілецька Анастасія	Наукове обґрунтування та удосконалення технології батончиків для діабетиків
16.	Чаховець Микола	Наукове обґрунтування та удосконалення раціону харчування військовослужбовців

17.	Антоненко Ігор	Наукове обґрунтування та удосконалення раціону харчування населення у період військового часу
18.	Чиркін Олександр	Наукове обґрунтування та удосконалення раціону харчування дітей шкільного віку у період військового часу
19.	Горяїнова Анастасія	3D-шоколадні вироби

Гр. ДІТ-ПОХ_21 мг

20.	Глущенко Анжеліка Андріївна	Професійна підготовка техніків -технологів до впровадження інноваційних технологій у харчовій галузі
21.	Любченко Анна Василівна	Професійна підготовка техніків -технологів до впровадження технології напоїв з заспокійливими властивостями у харчуванні населення на період військового часу
22.	Огло Анастасія Сергіївна (Хоміч)	Професійна підготовка техніків -технологів до впровадження технології печива підвищеної біологічної цінності у харчуванні населення на період військового часу

Гр. ДІТ-ПОХ22 мг

23.	Вербицька Софія Олександрівна	Професійна підготовка техніків -технологів до впровадження технології хліба житньо-пшеничного підвищеної біологічної цінності у харчуванні населення на період військового часу
24.	Григоренко Наталія Володимирівна	Професійна підготовка техніків -технологів до впровадження технології галетного печива підвищеної біологічної цінності у харчуванні населення на період військового часу

План роботи на осінній семестр 2022-2023 навчального року

Зустрічі проводяться в онлайн- режимі

2 рази на місяць

за посиланням <https://meet.google.com/ige-rfyf-vch>

1. Особливості харчування військовослужбовців
2. Особливості харчування населення у період військового часу
3. Сучасні напрями створення кондитерської продукції: 3-D технології приготування солодких страв
4. Технології приготування страв у лікувально-профілактичному харчуванні

5. Професійна підготовка техніків -технологів до впровадження інноваційних технологій у харчовій галузі
6. Професійна підготовка техніків -технологів до впровадження технології напоїв з заспокійливими властивостями у харчуванні населення на період військового часу
7. Професійна підготовка техніків -технологів до впровадження технології печива підвищеної біологічної цінності у харчуванні населення на період військового часу

План роботи на весняний семестр 2022-2023 навчального року

8. Технологія виробництва продукції спрямованої протизапальної дії для харчування населення на період військового часу
9. Технологія виробництва продукції спрямованої антистресової дії для харчування населення на період військового часу
10. Технологія виробництва продукції спрямованої протизапальної дії для харчування населення на період військового часу
11. Технологія виробництва енергетичних батончиків підвищеної біологічної цінності для населення у період військового часу
12. Технологія виробництва батончиків спрямованої функціональної дії військовослужбовців

5. Гурток - «“Nanotechnology”– використання ультратонких порошків природних мінералів та вторинних продуктів переробки олійних культур у харчових технологіях»

Керівники: Александров О.В., доц., к.х.н.; Цихановська І.В. проф. д.техн.н., у роботі гуртка беруть участь 14 здобувачів вищої освіти:

1. Ковильов Д.Ю. – студент гр. ДІТ-ПОХ21млб
2. Минка А.В. – студентка гр. ДІТ-ПОХ21млб
3. Мірошниченко В.С. – студентка гр. гр. ДІТ-ПОХ21млб
4. Новосельцева А.В. – студентка гр. ДІТ-ПОХ21млб
5. Одамірок А.А. – студентка гр. ДІТ-ПОХ21млб
6. Оліярник В.О. – студентка гр. ДІТ-ПОХ21млб
7. Войтенко М.М. – студентка гр. ДІТ-ПОХ20
8. Погорєлова А.В. – студентка гр. ДІТ-ПОХ20
9. Зінченко Д.О. - студент гр. ДІТ-ПОХ20
10. Молодча В.Р. – студентка гр. ДІТ-ПОХ22приск
11. Бережна І.О. – студентка гр. ДІТ-ПОХ22приск
12. Гладкоскок А.А. – студентка гр. ДІТ-ПОХ20
13. Чиркін Олександр Вікторович – студент гр. ДІТ-ПОХ22мг
14. Бабіч Роман Сергійович – студент гр. ДІТ-ПОХ22мг

План на осінній семестр 2022/23 навчального року:

Зустрічі проводяться в онлайн- режимі

за посиланням <https://meet.google.com/tcx-pyrs-kwf>

Тема	Тип заходу
1. Загальні відомості про розробку рецептурних складів новітньої харчової продукції. Інноваційні сировинні інгредієнти: наночастинки подвійного оксиду дво- та тривалентного феруму; вторинний продукт переробки соняшника – високодисперсне борошно з екструдованого ядра насіння соняшника.	дистанційне заняття
2. Технологія одержання суспензійної нанодобавки на основі подвійного оксиду дво- та тривалентного феруму	дистанційне заняття
3. Технологія одержання високодисперсного борошна з екструдованого ядра насіння соняшника	дистанційне заняття
4. Встановлення жирнокислотного профілю високодисперсного борошна з екструдованого ядра насіння соняшника нанодобавки в пастильно-мармеладної продукції	дистанційне заняття
5. Функціонально-технологічні властивості суспензійної нанодобавки та високодисперсного борошна з екструдованого ядра насіння соняшника в хлібобулочної та борошняної кондитерської продукції	дистанційне заняття
6. Встановлення амінокислотного профілю високодисперсного борошна з екструдованого ядра насіння соняшника	дистанційне заняття
7. Визначення мінерального складу високодисперсного борошна з екструдованого ядра насіння соняшника	дистанційне заняття
8. Дослідження фізико-хімічних показників високодисперсного борошна з екструдованого ядра насіння соняшника	дистанційне заняття
9. Дослідження фізико-хімічних показників суспензійної нанодобавки на основі подвійного оксиду дво- та тривалентного феруму	дистанційне заняття
10. Визначення вітамінного складу високодисперсного борошна з екструдованого ядра насіння соняшника	дистанційне заняття
11. Дослідження показників якості здобного печива з використанням високодисперсного борошна з екструдованого ядра насіння соняшника	дистанційне заняття
12. Дослідження показників якості крекерного печива з використанням високодисперсного борошна з екструдованого ядра насіння соняшника	дистанційне заняття

План роботи на весняний семестр 2022/23 навчального року:

Зустрічі проводяться в онлайн- режимі

за посиланням <https://meet.google.com/tcx-pyrs-kwf>

1. Визначення розчинної здатності високодисперсного борошна з екструдованого ядра насіння соняшника у водних розчинах зі різними значеннями рН середовища	дистанційне заняття
2. Дослідження водопоглинальної здатності високодисперсного борошна з	дистанційне заняття

екструдованого ядра насіння соняшника	
3. Вивчення жиропоглинальної здатності високодисперсного борошна з екструдованого ядра насіння соняшника	дистанційне заняття
4. Встановлення водоутримувальної здатності високодисперсного борошна з екструдованого ядра насіння соняшника	дистанційне заняття
5. Аналіз жиротримувальної здатності високодисперсного борошна з екструдованого ядра насіння соняшника	дистанційне заняття
6. Дослідження піноутворювальної здатності високодисперсного борошна з екструдованого ядра насіння соняшника	дистанційне заняття
7. Вивчення жироемульгувальної здатності високодисперсного борошна з екструдованого ядра насіння соняшника	дистанційне заняття
8. Встановлення гелеутворювальної здатності високодисперсного борошна з екструдованого ядра насіння соняшника	дистанційне заняття

2023-2024 н.р.

1. Гурток – «Творчі техніки рисунку»

Керівник доцент Борисенко Д.В., у роботі гуртка беруть участь 5 учасників:

1. Біловол Діана Валеріївна
2. Вінковата Вероніка Віталіївна
3. Жайворонок Юлія Ігорівна
4. Кухтенко Дар'я Володимирівна
5. Омельченко Діана Дмитрівна

**Зустрічі проводяться в онлайн- режимі
за посиланням <https://meet.google.com/yap-xxry-ntp>**

План роботи на осінній семестр 2023/24 навчального року:

Тема	Тип заходу
Лінійно-конструктивний рисунок.	дистанційне заняття
Перспектива в рисунку.	дистанційне заняття
Пошук форми в рисунку	дистанційне заняття
Використання плям в роботах художників.	відвідання виставок
Силуетний образ в рисунку.	аудиторне заняття
Трафаретна техніка рисунку.	аудиторне заняття
Залучення фактури в рисунку.	аудиторне заняття
Залучення різних типів графічних матеріалів при створенні рисунку.	аудиторне заняття

План роботи на весняний семестр 2023/24 навчального року:

Ритмічні організації в роботах митців.	відвідання виставок
Важливість точки в рисунку.	пленер
Техніка «гратаж»	пленер
Техніка «фроттаж»	пленер
Техніка «дудлінг».	аудиторне заняття
Техніка «аерографія».	аудиторне заняття
Рисунок тканини та одягу.	відвідання виставок
Основи ресайклд-арту.	аудиторне заняття

2. Гурток - Fashion-технології швейних виробів

Керівник ст. викл. Шопіна Т.П. у роботі гуртка беруть участь 15 учасників:

1. Курисько Олександр Максимович
2. Філімонова Дар"я Володимирівна
3. Чорна Катерина Сергіївна
4. Білий Олег Едуардович
5. Вараниця Маргарита Вікторівна
6. Кравченко Марія Андріївна
7. Кузьменко Оксана Володимирівна
8. Кураксіна Світлана Олександрівна
9. Мандрик Максим Олександрович
10. Мироненко Аліна Дмитрівна
11. Ольховська Діана Василівна
12. Офіцерова Альона Олексіївна
13. Пінський Анатолій Євгенович
14. Торкут Катерина В'ячеславівна
15. Шевченко Олена Сергіївна

Зустрічі проводяться в онлайн- режимі
за посиланням <https://meet.google.com/fqo-nhft-yqr>

План роботи на осінній семестр 2023-2024 навчального року

1. Конструювання дитячого комбінезону для немовлят
2. Особливості виготовлення дитячого комбінезону для немовлят
3. Проектування одягу з трикотажу
4. Особливості технології виготовлення виробів з трикотажних полотен
5. Проектування корсетних виробів і білизни
6. Особливості конструктивного моделювання корсетних виробів

План роботи на весняний семестр 2023-2024 навчального року

7. Проектування спеціального одягу
8. Особливості конструювання сукні-худі
9. Побудова креслення конструкції світшота жіночого
10. Особливості процесу виготовлення світшота жіночого

3. Гурток - Декоративне оздоблення одягу.

Керівник доцент Попова Т.І. у роботі гуртка беруть участь 6 учасників:

1. Біловол Діана Валеріївна
2. Вінковата Вероніка Віталіївна
3. Жайворонок Юлія Ігорівна
4. Кухтенко Дар'я Володимирівна
5. Омельченко Діана Дмитрівна
6. Ровенська Кіра Віталіївна

**Зустрічі проводяться в онлайн- режимі
за посиланням <https://meet.google.com/nfw-twza-ftn>**

План роботи на осінній семестр 2023-2024 навчального року

1. Загальні відомості про вишивку одягу. Інструменти і матеріали.
2. Композиційне вирішення та орнаментально – колористичні особливості вишивки як основного виду декоративного оздоблення одягу.
3. Види швів для вишивки.
4. Характеристика технік вишивки і особливості їх виконання.
5. Техніка лічильної вишивки.
6. Техніка вільного вишивання.
7. Техніка вишивки по канві.
8. Дизайн-проектування і виготовлення зразка вишивки технікою лічильної вишивки.
9. Дизайн -проектування і виготовлення зразка вишивки технікою вільного вишивання.
10. Дизайн-проектування і виготовлення зразка вишивки технікою вишивки по канві.

План роботи на весняний семестр 2023-2024 навчального року

1. Особливості декорування одягу вишивкою стрічками,
2. Основні шви для вишивки стрічками .
3. Дослідження процесу виконання узору квітки нарцису вишивкою стрічками.
4. Дослідження процесу виконання узору квітки фіалки вишивкою стрічками.
5. Дослідження процесу виконання узору квітки троянди вишивкою стрічками.
6. Моделювання композиції осіннього вінка і його вишивка.
7. Моделювання композиції троянди роз і його вишивка.
8. Розробка послідовності композиції з жонкилії і його вишивка».
9. Розробка послідовності композиції весняного саду і його вишивка.
10. Дизайн-проектування композиції вікторіанського букету і його вишивка.

4. Гурток – «Здоров'язбережувальні харчові технології», керівник Лазарева Т.А., д.пед.н., професор, в роботі гуртка беруть участь 18 студентів.

Гр. ДІТ-ПОХ-22, ДІТ-ПОХ-22млб

1. Кравець Дар'я Олегівна

2. Луценко Олексій Володимирович
3. Моркова Єкатерина Олексіївна
4. Мудраченко Марія Сергіївна
5. Положій Яна Анатоліївна
6. Субботіна Ксенія Вячеславівна
гр. ДІТ-ПОХ-23 мг
7. Гетьман Павло Володимирович
8. Дорошенко Карина В'ячеславівна
9. Кабак Тетяна Володимирівна
10. Кривіч Владислава Віталіївна
11. Ляпунов Вадим Валерійович
12. Кононенко Максим Валерійович
13. Кузьменкова Ольга Владиславівна
Гр. ДІТ-ПОХ_22 мг
14. Веретіна Марія Олександрівна
15. Гербін Оксана Сергіївна
16. Ніколенко Наталія Сергіївна
17. Платов Олександр Вікторович
18. Яковенко Ольга Вікторівна

План роботи на осінній семестр 2023-2024 навчального року

Зустрічі проводяться в онлайн- режимі

2 рази на місяць

за посиланням <https://meet.google.com/ige-rfyf-vch>

1. Дослідження технології приготування десертної страви з сиру кисломолочного американської кухні на прикладі чізкейку «New York»
2. Дослідження технології приготування м'ясних котлет збагачених рослинною сировиною
3. Дослідження технології приготування фондю
4. Дослідження технології приготування сирної тарілки та особливості її подачі
5. Дослідження технології приготування страви італійської кухні на прикладі ризотто з куркою та грибами
6. Дослідження технології приготування суші
7. Наукове обґрунтування та удосконалення технології варених ковбас підвищеної біологічної цінності
8. Наукове обґрунтування та удосконалення технології мафінів підвищеної біологічної цінності
9. Наукове обґрунтування та удосконалення виробництва смузі
10. Наукове обґрунтування та удосконалення технології майонезу оптимального жирнокислотного складу
11. Наукове обґрунтування та удосконалення технології бісквітного напівфабрикату підвищеної біологічної цінності

План роботи на весняний семестр 2023-2024 навчального року

1. Наукове обґрунтування та удосконалення технології виробництва м'ясних виробів із застосуванням харчових добавок комбінованого складу
2. Наукове обґрунтування та удосконалення технології мафінів підвищеної біологічної цінності
3. Наукове обґрунтування та удосконалення технології борошняних кондитерських виробів з використанням керобу
4. Наукове обґрунтування та удосконалення технології майонезу підвищеної біологічної цінності
5. Наукове обґрунтування та удосконалення технології виробництва веганських ковбасних виробів
6. Наукове обґрунтування та удосконалення технології хлібобулочних виробів із нетрадиційною сировиною
7. Наукове обґрунтування та удосконалення технології зефіру із кверцетинвмісною сировиною

5. Гурток - “Nanotechnology” – використання ультратонких порошків природних мінералів та вторинних продуктів переробки олійних культур у харчових технологіях»

Керівники: Александров О.В., доц., к.х.н.; Цихановська І.В. проф. д.техн.н., у роботі гуртка беруть участь 14 здобувачів вищої освіти:

1. Ковильов Д.Ю. – студент гр. ДІТ-ПОХ21млб
2. Минка А.В. – студентка гр. ДІТ-ПОХ21млб
3. Мірошніченко В.С. – студентка гр. гр. ДІТ-ПОХ21млб
4. Новосельцева А.В. – студентка гр. ДІТ-ПОХ21млб
5. Одамірок А.А. – студентка гр. ДІТ-ПОХ21млб
6. Оліярник В.О. – студентка гр. ДІТ-ПОХ21млб
7. Войтенко М.М. – студентка гр. ДІТ-ПОХ20
8. Погорелова А.В. – студентка гр. ДІТ-ПОХ20
9. Зінченко Д.О. - студент гр. ДІТ-ПОХ20
10. Молодча В.Р. – студентка гр. ДІТ-ПОХ22приск
11. Бережна І.О. – студентка гр. ДІТ-ПОХ22приск
12. Гладкоскок А.А. – студентка гр. ДІТ-ПОХ20
13. Бурібаєв Тимур Хасанович – студент гр. ДІТ-ПОХ23мг
14. Чуменко Євгеній Олександрович – студент гр. ДІТ-ПОХ23мг

**Зустрічі проводяться в онлайн- режимі
за посиланням <https://meet.google.com/tcx-pyrs-kwf>
План на осінній семестр 2023/24 навчального року:**

Тема	Тип заходу
1.Загальні відомості про розробку рецептурних складів новітньої харчової продукції. Інноваційні сировинні інгредієнти: наночастинки подвійного оксиду дво- та тривалентного феруму; вторинний продукт переробки соняшника – вискодисперсне борошно з екструдованого ядра насіння соняшника.	дистанційне заняття

2. Технологія одержання суспензійної нанодобавки на основі подвійного оксиду дво- та тривалентного феруму	дистанційне заняття
3. Технологія одержання високодисперсного борошна з екструдованого ядра насіння соняшника	дистанційне заняття
4. Встановлення жирнокислотного профілю високодисперсного борошна з екструдованого ядра насіння соняшника нанодобавки в пастильно-мармеладної продукції	дистанційне заняття
5. Функціонально-технологічні властивості суспензійної нанодобавки та високодисперсного борошна з екструдованого ядра насіння соняшника в хлібобулочної та борошняної кондитерської продукції	дистанційне заняття
6. Встановлення амінокислотного профілю високодисперсного борошна з екструдованого ядра насіння соняшника	дистанційне заняття
7. Визначення мінерального складу високодисперсного борошна з екструдованого ядра насіння соняшника	дистанційне заняття
8. Дослідження фізико-хімічних показників високодисперсного борошна з екструдованого ядра насіння соняшника	дистанційне заняття
9. Дослідження фізико-хімічних показників суспензійної нанодобавки на основі подвійного оксиду дво- та тривалентного феруму	дистанційне заняття
10. Визначення вітамінного складу високодисперсного борошна з екструдованого ядра насіння соняшника	дистанційне заняття
11. Дослідження показників якості здобного печива з використанням високодисперсного борошна з екструдованого ядра насіння соняшника	дистанційне заняття
12. Дослідження показників якості крекерного печива з використанням високодисперсного борошна з екструдованого ядра насіння соняшника	дистанційне заняття

План роботи на весняний семестр 2023/24 навчального року:

1. Визначення розчинної здатності високодисперсного борошна з екструдованого ядра насіння соняшника у водних розчинах зі різними значеннями рН середовища	дистанційне заняття
2. Дослідження водопоглинальної здатності високодисперсного борошна з екструдованого ядра насіння соняшника	дистанційне заняття
3. Вивчення жиропоглинальної здатності високодисперсного борошна з екструдованого ядра насіння соняшника	дистанційне заняття
4. Встановлення водоутримувальної здатності високодисперсного борошна з екструдованого ядра насіння соняшника	дистанційне заняття
5. Аналіз жирутримувальної здатності високодисперсного борошна з екструдованого ядра насіння соняшника	дистанційне заняття

6. Дослідження піноутворювальної здатності високодисперсного борошна з екструдованого ядра насіння соняшника	дистанційне заняття
7. Вивчення жироемульгувальної здатності високодисперсного борошна з екструдованого ядра насіння соняшника	дистанційне заняття
8. Встановлення гелеутворювальної здатності високодисперсного борошна з екструдованого ядра насіння соняшника	дистанційне заняття

2024-2025 н.р.

1. Гурток – «Авторські графічні прийоми»

Керівник доцент Попова Т.І., у роботі гуртка беруть участь 3 учасника (гр. ДПОТ-24):

1. Меньшиков Ілля Юрійович
2. Поломана Діана Юріївна
3. Федас Поліна Сергіївна

Зустрічі проводяться в онлайн- режимі
за посиланням <https://meet.google.com/yap-xxry-ntp>

План роботи на осінній семестр 2024/25 навчального року:

Тема	Тип заходу
Перспектива в рисунку.	дистанційне заняття
Пошук форми в рисунку	дистанційне заняття
Використання плям в роботах художників.	відвідання виставок
Силуетний образ в рисунку.	аудиторне заняття
Трафаретна техніка рисунку.	аудиторне заняття
Залучення фактури в рисунку.	аудиторне заняття
Залучення різних типів графічних матеріалів при створенні рисунку.	аудиторне заняття

План роботи на весняний семестр 2024/25 навчального року:

Ритмічні організації в роботах митців.	відвідання виставок
Важливість точки в рисунку.	плер
Техніка «гратаж»	плер
Техніка «фроттаж»	плер
Техніка «дудлінг».	аудиторне заняття
Техніка «аерографія».	аудиторне заняття
Рисунок тканини та одягу.	відвідання виставок
Основи ресайклд-арту.	аудиторне заняття

2. Гурток - Digital Fashion та 3D-проектування

Керівник доц. Нікуліна А.В.. у роботі гуртка беруть участь 10 учасників (гр. ДІТ-Ш23):

1. Вараксіна Марія Анатоліївна
2. Васько Алеся Олександрівна
3. Вініченко Данило Андрійович
4. Колеснік Вікторія Максимівна

5. Крюк Софія Федорівна
6. Піскун Поліна Сергіївна
7. Рідкокаша Еліна Ярославівна
8. Тарасова Ольга Олександрівна
9. Чирва Яна Валеріївна
10. Шеховцова Еліна Євгенівна

**Зустрічі проводяться в онлайн- режимі
за посиланням <https://meet.google.com/fqo-nhft-yqp>**

План роботи на осінній семестр 2024-2025 навчального року

1. Дизайн та конструювання комбінезонів для немовлят.
2. Нюанси розкрою та пошиття виробів ясельної групи.
3. Особливості проектування сучасного одягу з трикотажу.
4. Прогресивні технології обробки еластичних матеріалів.
5. Конструкторська розробка корсетних виробів та білизни.
6. Практикум з моделювання та посадки корсетних ліфів.

План роботи на весняний семестр 2024-2025 навчального року

1. Проектування одягу спеціального призначення.
2. Особливості моделювання суконь спортивного та кежуал стилю (худі).
3. Розробка конструкції жіночого світшота.
4. Специфіка виготовлення та обладнання для пошиття трикотажних плечових виробів.

3. Гурток – «Здоров'язбережувальні харчові технології», керівник Лазарєва Т.А., д.пед.н., професор, в роботі гуртка беруть участь 26 студентів (гр. ДІТ-ПОХ-23+ДПОХ-24 мг):

1. Агарков Володимир Олексійович
2. Бабаєва Ірина Сергіївна
3. Браїла Яна Юріївна
4. Вахомчик Олександр Олегович
5. Ганжа Валерія Володимирівна
6. Дука Іван Олександрович
7. Зінкін Єгор Олексійович
8. Карп Олександр Русланович
9. Качур Володимир Олександрович
10. Кондратова Вікторія Вікторівна
11. Корнієнко Вікторія Святославівна
12. Кудрявцев Богдан Олександрович
13. Кузьмик Лілія Миколаївна
14. Лагоша Максим Миколайович
15. Нагірняк Анастасія Ярославівна
16. Нестеренко Данило Романович
17. Пазюра Аліна Сергіївна
18. Полякова Єлізавета Андріївна
19. Раков Андрій Олегович
20. Рязанов Сергій Юрійович
21. Сівер Валерія Анатоліївна

22. Скалозуб Карина Максимівна
23. Тютюнова Крістіна Сергіївна
24. Якуба Гліб Олексійович
25. Іваненко Денис Русланович
26. Мальченко Тимур Сергійович

План роботи на осінній семестр 2024-2025 навчального року

**Зустрічі проводяться в онлайн- режимі
2 рази на місяць
за посиланням <https://meet.google.com/ige-rfyf-vch>**

1. Особливості харчування військовослужбовців та цивільного населення під час воєнного стану.
2. Сучасні напрями розвитку кондитерської індустрії: 3D-технології солодких страв.
3. Технології приготування страв у лікувально-профілактичному харчуванні.
4. Підготовка техніків-технологів до інтеграції інноваційних рішень у харчову галузь.
5. Професійна підготовка фахівців до впровадження технологій заспокійливих напоїв у воєнний період.
6. Методика підготовки технологів до виробництва печива підвищеної біологічної цінності для населення під час війни.

План роботи на весняний семестр 2024-2025 навчального року

1. Технологія виробництва продукції протизапальної дії для цивільного населення під час війни.
2. Технологія виробництва продукції антистресового спрямування в умовах воєнного стану.
3. Технологія енергетичних батончиків підвищеної біологічної цінності для цивільного населення.
4. Технологія спеціалізованих батончиків функціональної дії для харчування військовослужбовців.

4. Гурток - «NanoFood» (спеціалізація: використання ультрадисперсних природних матеріалів у харчових технологіях).

Керівники: Александров О.В., доц., к.х.н.; Цихановська І.В. проф. д.техн.н., у роботі гуртка беруть участь 21 здобувач вищої освіти (гр. ДІТ-ПОХ22+ДПОХ-24 мг):

1. Винник Семен Володимирович
2. Гасленко Дмитро Вікторович
3. Громенко Дмитро Миколайович
4. Журавель Ян Сергійович

5. Задніпровська Марія Сергіївна
6. Зірка Альона Андріївна
7. Костромітіна Ангеліна Костянтинівна
8. Кривопляс Нікіта Сергійович
9. Лозко Марина Миколаївна
10. Луценко Олексій Володимирович
11. Моркова Єкатерина Олексіївна
12. Мошко Ілля Михайлович
13. Назаркіна Анастасія Вадимівна
14. Пауль Аліна Миколаївна
15. Положій Яна Анатоліївна
17. 16. Посошкова Анастасія Борисівна
18. Соловей Валерія Володимирівна
19. Фудієнко Тетяна Вячеславівна
20. Гладкоскок Анна Андріївна
21. Кудін Дмитро Костянтинівич

План на осінній семестр 2024/25 навчального року:

**Зустрічі проводяться в онлайн- режимі
за посиланням <https://meet.google.com/tcx-pyrs-kwf>**

Тема	Тип заходу
1. Загальні відомості про розробку рецептурних складів новітньої харчової продукції. Інноваційні сировинні інгредієнти: наночастинки подвійного оксиду дво- та тривалентного феруму; вторинний продукт переробки соняшника – високодисперсне борошно з екструдованого ядра насіння соняшника.	дистанційне заняття
2. Технологія одержання суспензійної нанодобавки на основі подвійного оксиду дво- та тривалентного феруму	дистанційне заняття
3. Технологія одержання високодисперсного борошна з екструдованого ядра насіння соняшника	дистанційне заняття
4. Встановлення жирнокислотного профілю високодисперсного борошна з екструдованого ядра насіння соняшника нанодобавки в пастильно-мармеладної продукції	дистанційне заняття
5. Функціонально-технологічні властивості суспензійної нанодобавки та високодисперсного борошна з екструдованого ядра насіння соняшника в хлібобулочної та борошняної кондитерської продукції	дистанційне заняття
6. Встановлення амінокислотного профілю високодисперсного борошна з екструдованого ядра насіння соняшника	дистанційне заняття
7. Визначення мінерального складу високодисперсного борошна з екструдованого ядра насіння соняшника	дистанційне заняття
8. Дослідження фізико-хімічних показників високодисперсного борошна з екструдованого ядра насіння соняшника	дистанційне заняття
9. Дослідження фізико-хімічних показників суспен-	дистанційне заняття

зійної нанодобавки на основі подвійного оксиду двота тривалентного феруму	
10. Визначення вітамінного складу високодисперсного борошна з екструдованого ядра насіння соняшника	дистанційне заняття
11. Дослідження показників якості здобного печива з використанням високодисперсного борошна з екструдованого ядра насіння соняшника	дистанційне заняття
12. Дослідження показників якості крекерного печива з використанням високодисперсного борошна з екструдованого ядра насіння соняшника	дистанційне заняття

План роботи на весняний семестр 2024/25 навчального року:

**Зустрічі проводяться в онлайн- режимі
за посиланням <https://meet.google.com/tcx-pyrs-kwf>**

1. Визначення розчинної здатності високодисперсного борошна з екструдованого ядра насіння соняшника у водних розчинах зі різними значеннями рН середовища	дистанційне заняття
2. Дослідження водопоглинальної здатності високодисперсного борошна з екструдованого ядра насіння соняшника	дистанційне заняття
3. Вивчення жиропоглинальної здатності високодисперсного борошна з екструдованого ядра насіння соняшника	дистанційне заняття
4. Встановлення водоутримувальної здатності високодисперсного борошна з екструдованого ядра насіння соняшника	дистанційне заняття
5. Аналіз жиротримувальної здатності високодисперсного борошна з екструдованого ядра насіння соняшника	дистанційне заняття
6. Дослідження піноутворювальної здатності високодисперсного борошна з екструдованого ядра насіння соняшника	дистанційне заняття
7. Вивчення жироемульгувальної здатності високодисперсного борошна з екструдованого ядра насіння соняшника	дистанційне заняття
8. Встановлення гелеутворювальної здатності високодисперсного борошна з екструдованого ядра насіння соняшника	дистанційне заняття

2025-2026 н.р.

1. Гурток – «Авторські графічні прийоми»

Керівник доцент Попова Т.І., у роботі гуртка беруть участь 3 учасника (гр. ДПОТ-22):

1. Вінковата Вероніка Віталіївна
2. Кіцила Данило Костянтинівч
3. Кухтенко Дар'я Володимирівна

Зустрічі проводяться в онлайн- режимі
за посиланням <https://meet.google.com/yap-xxry-ntp>

План роботи на осінній семестр 2025/26 навчального року:

Тема	Тип заходу
1. Побудова простору: закони перспективи.	дистанційне заняття
2. Конструктивний аналіз: архітектоніка та пошук форми.	дистанційне заняття
3. Естетика плями: композиційні прийоми майстрів.	відвідання виставок
4. Силует та контур: виразність графічного образу.	аудиторне заняття
5. Трафаретна графіка: експериментальні техніки.	аудиторне заняття
6. Створення фактур: робота з рельєфом та поверхнею.	аудиторне заняття
7. Графічний мікс: комбінування матеріалів та інструментів	аудиторне заняття

План роботи на весняний семестр 2025/26 навчального року:

1. Естетика ритму: композиційні рішення в мистецтві.	відвідання виставок
2. Точка і лінія: фундаментальні засоби графіки.	плерер
3. Гратаж: магія прихованого кольору та штриха.	плерер
4. Фроттаж: техніка рельєфного відбитка.	плерер
5. Дудлінг: свобода лінії та асоціативний малюнок.	аудиторне заняття
6. Аерографія: повітряний пензель у сучасному мистецтві.	аудиторне заняття
7. Малювання тканин: передача матеріальності та крою одягу.	відвідання виставок
8. Ресайклд-арт: нове життя матеріалів у творчості	аудиторне заняття

2. Гурток - Digital Fashion та 3D-проектування

Керівник доц. Нікуліна А.В.. у роботі гуртка беруть участь 4 учасника)гр. ДІТ-ПОТ23):

- 1.Бут Олександра Роанівна
- 2.Гребіник Анастасія Олександрівна
- 3.Містрекова Марія Кирилівна
- 4.Селезень Павло Олександрови

Зустрічі проводяться в онлайн- режимі
за посиланням <https://meet.google.com/fqo-nhft-yqp>

План роботи на осінній семестр 2025-2026 навчального року

1. Дизайн-проектування та розробка лекал комбінезонів для новонароджених.
2. Специфіка розкрою та технологія складання одягу для малюків.
3. Створення трикотажних колекцій: від ескізу до базової конструкції.
4. Сучасні швейні технології роботи з еластичним текстилем.
5. Конструювання білизняної групи: корсети, бра та натільний одяг.
6. Практикум з макетування, моделювання та посадки корсетної основи

План роботи на весняний семестр 2025-2026 навчального року

1. Дизайн-проектування спеціалізованого та функціонального одягу.
2. Особливості архітекtonіки та моделювання суконь-худі в стилі *sport-casual*.
3. Конструювання та градація лекал жіночих світшотів.
4. Промислові методи пошиття та технічне оснащення трикотажного виробництва.

3. Гурток – «Food-хакінг: секрети здорової їжі», керівник Лазарева Т.А., д.пед.н., професор, в роботі гуртка беруть участь 11 студентів (гр. ДІТ-ПОХ-23+ДПОХ-25 мг):

1. Агарков Володимир Олексійович
2. Бабаєва Ірина Сергіївна
3. Браїла Яна Юріївна
4. Вахомчик Олександр Олегович
5. Ганжа Валерія Володимирівна
6. Дука Іван Олександрович
7. Зінкін Єгор Олексійович
8. Карп Олександр Русланович
9. Качур Володимир Олександрович
10. Дьяченко Софія Олександрівна
11. Мандрикiна Діана Романівна

План роботи на осінній семестр 2025-2026 навчального року

Зустрічі проводяться в онлайн- режимі

2 рази на місяць

за посиланням <https://meet.google.com/ige-rfyf-vch>

1. Удосконалення технології кулінарної продукції для нутритивної підтримки хворих у хірургічному стаціонарі.
2. Обґрунтування параметрів формування заданої консистенції страв дієтичного призначення на основі фітокомпонентів.
3. Наукове обґрунтування та розробка технології страв з регульованим глікемічним індексом.

4. Дослідження та розробка технології дієтичних страв антиоксидантного спрямування.
5. Обґрунтування застосування методів тривимірного друку у технологіях кондитерських виробів спеціального призначення.
6. Наукове обґрунтування рецептурного складу харчових чорнил для 3D-принтерів у кондитерській галузі.
7. Методологія конструювання персоналізованих десертів із застосуванням сучасних 3D-технологій.
8. Розробка та дослідження властивостей напівфабрикатів для автоматизованого декорування кондитерських виробів.

План роботи на весняний семестр 2025-2026 навчального року

1. Наукове обґрунтування та розробка технології харчових продуктів протизапальної дії для цивільного населення в особливий період.
2. Обґрунтування технології кулінарної продукції антистресового спрямування на основі фітосировини для харчування в умовах воєнного стану.
3. Удосконалення технології енергоємних батончиків підвищеної біологічної цінності для забезпечення нутритивного статусу цивільного населення.
4. Моделювання рецептур та технології спеціалізованих батончиків функціонального призначення для харчування військовослужбовців в екстремальних умовах.

4. Гурток - «NanoFood» (спеціалізація: використання ультрадисперсних природних матеріалів у харчових технологіях).

Керівники: Александров О.В., доц., к.х.н.; Цихановська І.В. проф. д.техн.н., у роботі гуртка беруть участь 12 здобувачів вищої освіти (гр. ДІТ-ПОХ22+ДПОХ-25 мг):

1. Винник Семен Володимирович
2. Гасленко Дмитро Вікторович
3. Громенко Дмитро Миколайович
4. Журавель Ян Сергійович
5. Задніпровська Марія Сергіївна
6. Зірка Альона Андріївна
7. Костромітіна Ангеліна Костянтинівна
8. Кривопляс Нікіта Сергійович
9. Лозко Марина Миколаївна
10. Луценко Олексій Володимирович
11. Полуяненко Анастасія Миколаївна
12. Ковильов Деніс Юрійович

План на осінній семестр 2025/26 навчального року:

**Зустрічі проводяться в онлайн- режимі
за посиланням <https://meet.google.com/tcx-pyrs-kwf>**

Тема	Тип заходу
1. Сучасні тенденції розробки новітньої харчової продукції з використанням наноматеріалів та продуктів переробки соняшника.	дистанційне заняття
2. Розробка технологічної схеми отримання суспензійної нанодобавки подвійного оксиду феруму.	дистанційне заняття
3. Технологія переробки екструдованого ядра насіння соняшника у високодисперсне борошно.	дистанційне заняття
4. Визначення жирнокислотного складу пастильних і мармеладних виробів, збагачених нанодобавкою та борошном соняшника.	дистанційне заняття
5. Вплив суспензійної нанодобавки та високодисперсного борошна соняшника на реологічні властивості тіста для хлібобулочних і кондитерських виробів.	дистанційне заняття
6. Характеристика амінокислотного складу високодисперсного борошна з ядра соняшника.	дистанційне заняття
7. Дослідження вмісту есенціальних мінеральних речовин у високодисперсному борошні соняшника.	дистанційне заняття
8. Експериментальне визначення фізико-хімічних констант борошна з екструдованого ядра соняшника.	дистанційне заняття
9. Параметри та фізико-хімічні характеристики залізовмісної суспензійної нанодобавки.	дистанційне заняття
10. Аналіз вмісту вітамінів у високодисперсному борошні з екструдованих ядер соняшника.	дистанційне заняття
11. Розробка технології та оцінка якості здобного печива підвищеної біологічної цінності.	дистанційне заняття
12. Удосконалення технології та дослідження показників якості креккерного печива з рослинною добавкою.	дистанційне заняття

План роботи на весняний семестр 2025/26 навчального року:

**Зустрічі проводяться в онлайн- режимі
за посиланням <https://meet.google.com/tcx-pyrs-kwf>**

Тема 1: Вплив рН середовища на розчинність високодисперсного борошна соняшника.	дистанційне заняття
Тема 2: Водопоглинальна здатність високодисперсного борошна з ядра соняшника.	дистанційне заняття
Тема 3: Жиропоглинальна здатність високодисперсного борошна з ядра соняшника.	дистанційне заняття
Тема 4: Водоутримувальна здатність високодисперсного борошна з ядра соняшника.	дистанційне заняття
Тема 5: Жироутримувальна здатність високодисперсного борошна з ядра соняшника.	дистанційне заняття
Тема 6: Піноутворювальні властивості високодисперсного борошна соняшника.	дистанційне заняття
Тема 7: Емульгувальна здатність високодисперсного борошна соняшника.	дистанційне заняття
Тема 8: Гелеутворювальна здатність високодисперсного борошна соняшника.	дистанційне заняття

2026-2027 н.р.

1. Гурток – «Інноваційні технології у професійній освіті та легкій промисловості».

Мета гуртка: залучення здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти до науково-дослідної, проєктної та інноваційної діяльності у сфері професійної освіти та технологій легкої промисловості, розвиток навичок проведення прикладних досліджень, використання цифрових технологій та представлення результатів наукової роботи.

Керівник доцент Нікуліна А.В., у роботі гуртка беруть участь 9 учасників:

6. Міненко Анастасія Євгеніївна
7. Неделько Катерина Миколаївна
8. Проніна Ганна Олександрівна
9. Ткач Вікторія Володимирівна
10. Гудкова Евеліна Романівна
11. Клімова Олена Ігорівна
12. Пилипенко Тетяна Юріївна
13. Сиротюк Дмитро Валерійович
14. Тільна Юлія Павлівна

Зустрічі проводяться в онлайн- режимі
за посиланням <https://meet.google.com/iwg-iosq-tej>

План роботи на осінній семестр 2026/27 навчального року:

Тема	Тип заходу
1. Сучасні напрями наукових досліджень у професійній освіті та легкій промисловості	науковий семінар
2. Вибір проблеми, об'єкта, предмета та методів дослідження	практичний семінар
3. Цифрові технології та діджиталізація у проєктуванні виробів легкої промисловості	науково-практичне заняття
4. Застосування штучного інтелекту в дизайні, проєктуванні та професійній підготовці фахівців легкої промисловості	дискусія
5. Сучасні САПР та 3D-технології у проєктуванні одягу	методичний семінар
6. Сталий розвиток легкої промисловості: екодизайн, апсайклінг і циркулярні підходи	круглий стіл
7. Використання цифрових освітніх ресурсів і технологій дистанційного навчання у професійній освіті	воркшоп

План роботи на весняний семестр 2026/27 навчального року:

1. Методика проведення педагогічного експерименту та аналіз його результатів	науково-практичне заняття
--	---------------------------

2. Підготовка наукової статті та тез доповіді: структура, академічний стиль, оформлення результатів	науково-практичне заняття
3. Інноваційні та ресурсозберігаючі технології швейного виробництва	науковий семінар
4. Академічна доброчесність та коректне використання ІІІ в науковій і освітній діяльності	науковий семінар
5. Сучасні педагогічні технології у професійній підготовці фахівців легкої промисловості	методичний семінар

2. Гурток - «Digital Fashion: технології та проектування одягу»

Мета гуртка: поглиблення професійної підготовки здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальностей G15 «Технології легкої промисловості», A5.36 Професійна освіта (Технологія виробів легкої промисловості) залучення їх до дослідницької та проектної діяльності у сфері конструювання, моделювання і технології виготовлення одягу, використання цифрових технологій та пошуку інноваційних рішень для сучасної легкої промисловості.

Керівник доцент Нікуліна А.В., асистент Ільчук В.М. у роботі гуртка беруть участь 11 учасників:

1. Адаменко Карина Віталіївна
2. Галицька Ліза Сергіївна
3. Діденко Олександра Вячеславівна
4. Красніков Андрій Миколайович
5. Нестеренко Віта Володимирівна
6. Кустова Валерія Павлівна
7. Уварова Софія Романівна
8. Ціммерманн Богдан Романович
9. Меньшиков Ілля Юрійович
10. Поломана Діана Юріївна
11. Федас Поліна Сергіївна

Зустрічі проводяться в онлайн- режимі
за посиланням <https://meet.google.com/iwg-iosq-tej>

План роботи на осінній семестр 2026/27 навчального року:

Тема	Тип заходу
1. Сучасні тенденції розвитку технологій легкої промисловості	науковий семінар
2. Цифрова трансформація процесів проектування та виготовлення одягу	тематична дискусія
3. Сучасні методи конструювання та моделювання швейних виробів	науково-практичне заняття
4. Використання САПР у проектуванні одягу	практичний

Тема	Тип заходу
	воркшоп
5. 3D-проектування та віртуальна візуалізація моделей одягу	практичний воркшоп
6. Застосування штучного інтелекту на різних етапах створення швейного виробу	майстер-клас
7. Аналіз конструкції та технології виготовлення сучасних моделей одягу	дослідницько-аналітична робота

План роботи на весняний семестр 2026/27 навчального року:

1. Сучасні матеріали легкої промисловості та особливості їх використання	науково-практичне заняття
2. Інноваційні способи обробки вузлів швейних виробів	науково-практичний семінар
3. Якість швейних виробів: сучасні методи оцінювання та контролю	науковий семінар
4. Ресурсозберігаючі та маловідходні технології виробництва одягу	науковий семінар
5. Екодизайн, апсайклінг та повторне використання текстильних матеріалів	круглий стіл
6. Розроблення власного інноваційного проєкту виробу легкої промисловості	проєктна робота

3. Гурток - «Інноваційні текстильні матеріали»

Мета гуртка: вивчення сучасних текстильних матеріалів, їхніх властивостей, технологій виробництва та можливостей застосування у легкій промисловості. Особлива увага приділяється функціональним матеріалам із підвищеними експлуатаційними властивостями, «розумним» текстильним матеріалам, здатним реагувати на вплив зовнішнього середовища, а також біорозкладним і екологічно безпечним матеріалам. У процесі роботи студенти досліджують взаємозв'язок властивостей матеріалів із конструктивними та технологічними рішеннями одягу, аналізують сучасні тенденції текстильної промисловості та розробляють власні інноваційні проєкти.

Керівник доцент Попова Т.І., асистент Ільчук В.М. у роботі гуртка беруть участь 15 учасників:

1. Варахсіна Марія Анатоліївна
2. Васько Алєся Олександрівна
3. Вініченко Данило Андрійович
4. Колєсник Вікторія Максимівна
5. Крюк Софія Федорівна
6. Піскун Поліна Сергіївна
7. Рідкокаша Еліна Ярославівна
8. Тарасова Ольга Олександрівна
9. Черняк Аліна Юріївна
10. Шєховцова Еліна Євгенівна

- 11.Бут Олександра Романівна
- 12.Гребіник Анастасія Олександрівна
- 13.Містрекова Марія Кирилівна
- 14.Селезень Павло Олександрович
- 15.Дзюба Валерія Віталіївна

Зустрічі проводяться в онлайн- режимі
за посиланням <https://meet.google.com/smi-qnic-rrg>

План роботи на осінній семестр 2026/27 навчального року:

Тема	Тип заходу
1. Сучасні текстильні матеріали: класифікація, властивості та напрями інноваційного розвитку	науково-практичне заняття
2. Функціональні текстильні матеріали: властивості, призначення та застосування у виготовленні одягу	науково-практичний семінар
3. «Розумний» текстиль: види, принцип дії та перспективи використання у сучасному одязі	науковий семінар
4. Інноваційні волокна та пряжі: сучасні технології виробництва і властивості	науково-практичне заняття
5. Біорозкладні та екологічно безпечні текстильні матеріали: переваги, недоліки та перспективи застосування	круглий стіл
6. Дослідження властивостей інноваційних текстильних матеріалів та їх відповідності вимогам до одягу	дослідницько-аналітична робота

План роботи на весняний семестр 2026/27 навчального року:

Тема	Тип заходу
1. Інноваційні текстильні матеріали для спортивного, спеціального та функціонального одягу	науково-практичне заняття
2. Терморегулювальні, вологовідвідні та водовідштовхувальні матеріали: особливості та застосування	науково-практичний семінар
3. Електронний текстиль і носимі технології: можливості використання у дизайні та виготовленні одягу	науковий семінар
4. Екологічні інновації у текстильній промисловості: перероблення, біоматеріали та циркулярний підхід	круглий стіл
5. Вибір інноваційних матеріалів для проектування сучасного одягу: аналіз властивостей та обґрунтування рішень	науково-практичний семінар
6. Розроблення власного інноваційного	дослідницько-

проекту виробу легкої промисловості з використанням сучасних текстильних матеріалів	проектна робота
---	-----------------

4. Гурток – «Інноваційні технології оздоблення».

Мета гуртка: вивчення сучасних технологій оздоблення текстильних виробів, їхніх художніх і технологічних можливостей та особливостей застосування у проектуванні й виготовленні одягу. Особлива увага приділяється цифровій вишивці, лазерному різанню та гравіюванню, термодруку, сублімаційному друку, аплікації та іншим інноваційним способам декорування текстилю. У процесі роботи студенти досліджують взаємозв'язок оздоблення з властивостями матеріалів, конструкцією виробу, його призначенням та художнім образом, а також набувають навичок вибору й обґрунтування технологій оздоблення для створення сучасних моделей одягу.

Керівник доцент Попова Т.І., у роботі гуртка беруть участь 7 учасників:

1. Неделько Катерина Миколаївна
2. Проніна Ганна Олександрівна
3. Ткач Вікторія Володимирівна
4. Гудкова Евеліна Романівна
5. Клімова Олена Ігорівна
6. Пилипенко Тетяна Юріївна
7. Тільна Юлія Павлівна

Зустрічі проводяться в онлайн- режимі
за посиланням <https://meet.google.com/smi-qnic-rrg>

План роботи на осінній семестр 2026/27 навчального року:

Тема	Тип заходу
1. Сучасні технології оздоблення текстильних виробів: класифікація, призначення та напрями інноваційного розвитку	науково-практичне заняття
2. Цифрова вишивка: сучасне обладнання, програмне забезпечення та можливості застосування у виготовленні одягу	науково-практичний семінар
3. Лазерне різання та гравіювання текстильних матеріалів: технологічні особливості та художні можливості	науковий семінар
4. Термодрук і сублімаційний друк у декоруванні текстильних виробів: матеріали, технології та сфери застосування	науково-практичне заняття
5. Інноваційні способи декорування текстилю: аплікація, термоаплікація, флокування та сучасні оздоблювальні матеріали	круглий стіл
6. Дослідження властивостей текстильних матеріалів та їх відповідності різним технологіям	воркшоп

Тема	Тип заходу
оздоблення	

План роботи на весняний семестр 2026/27 навчального року:

Тема	Тип заходу
1. Інноваційні технології оздоблення у проєктуванні сучасного одягу: взаємозв'язок матеріалу, конструкції та декору	науково-практичне заняття
2. Сучасна вишивка та цифрові технології декорування: розроблення орнаментів і підготовка дизайну оздоблення	науково-практичний семінар
3. Лазерні технології у створенні декоративних елементів одягу: перфорація, вирізування та гравіювання	науковий семінар
4. Екологічні технології оздоблення текстильних виробів: ресурсозбереження, безпечні барвники та повторне використання матеріалів	круглий стіл
5. Розроблення власного інноваційного проєкту виробу легкої промисловості з використанням сучасних технологій оздоблення	дослідницько-проєктна робота

6. Гурток - «GastroScience — наука, технології та гастрономія»

керівник - Лазарєва Т.А., д.п.н., професор

Мета гуртка: вивчення сучасних харчових технологій, інноваційних способів виробництва харчової продукції, її властивостей, якості та безпечності, а також сучасних гастрономічних концепцій і можливостей їх застосування у сфері харчування. Особлива увага приділяється інноваційним харчовим технологіям, функціональним та оздоровчим продуктам, сучасним гастрономічним технікам, екологічно безпечним і ресурсоефективним технологіям, альтернативним видам сировини та продуктів, а також цифровим технологіям у харчовій галузі. У процесі роботи студенти досліджують взаємозв'язок властивостей сировини, технологічних процесів і якості готової продукції, аналізують сучасні тенденції розвитку харчової промисловості та гастрономії, проводять експериментальні дослідження й розробляють власні інноваційні харчові та гастрономічні проєкти.

У роботі гуртка беруть участь 12 учасників:

1. Полуянєнко Анастасія Миколаївна
2. Скобцов Ігор Віталійович
3. Дука Іван Олександрович
4. Лагоша Максим Миколайович
5. Нагірняк Анастасія Ярославівна
6. Полякова Єлізавета Андріївна
7. Скалозуб Карина Максимівна
8. Кравець Олександр Валерійович

9. Михайлик Софія Русланівна
10. Мізяк Вікторія Сергіївна
11. Налигач Тимур Артемович
12. Фурман Вероніка Віталіївна

**Зустрічі проводяться в онлайн- режимі
за посиланням <https://meet.google.com/rdo-sbxy-qar>**

План роботи на осінній семестр 2026/27 навчального року:

	Тема	Тип заходу
1.	Інноваційні харчові технології: класифікація, сучасні напрями розвитку та можливості застосування у виробництві харчової продукції	науково-практичне заняття
2.	Функціональні харчові продукти: сучасні підходи до розроблення рецептур, формування харчової цінності та споживчих властивостей	науково-практичний семінар
3.	Сучасні гастрономічні технології: інноваційні техніки приготування, технологічне обладнання та можливості їх використання	науковий семінар
4.	Нетрадиційна та альтернативна харчова сировина: властивості, технологічний потенціал та перспективи використання у створенні нових продуктів	науково-практичне заняття
5.	Екологічні та ресурсоефективні технології у харчовій галузі: мінімізація відходів, раціональне використання сировини та сталий розвиток	круглий стіл
6.	Розроблення інноваційного харчового продукту: від наукової ідеї та обґрунтування рецептури до технологічного випробування і презентації результатів	воркшоп

План роботи на весняний семестр 2026/27 навчального року:

Тема	Тип заходу
1. Технології ферментації у харчових виробництвах: дослідження впливу сировини та технологічних умов на властивості ферментованих продуктів	науково-практичне заняття
2. Молекулярна гастрономія: дослідження фізико-хімічних процесів та їх впливу на текстуру, смак і зовнішній вигляд страв	науково-практичний семінар
3. Рослинна та альтернативна сировина у харчових технологіях: порівняльне дослідження властивостей і технологічного потенціалу	науковий семінар
4. Розроблення та експериментальне дослідження інноваційного харчового продукту: рецептура, технологія, оцінювання якості та презентація результатів	дослідницько-проектна робота

5. Органолептичне оцінювання харчової продукції: розроблення критеріїв, проведення сенсорного аналізу та інтерпретація результатів	круглий стіл
--	--------------

7. Гурток - «NanoFood» (спеціалізація: використання ультрадисперсних природних матеріалів у харчових технологіях).

Керівники: Цихановська І.В. проф. д.т.н., Александров О.В., доц., к.х.н.; у роботі гуртка беруть участь 14 здобувачів вищої освіти (гр. ДІТ-ПОХ-24, ДПОХ -25мг):

Мета наукового гуртка «NanoFood» – формування у студентів науково-дослідницьких компетентностей у галузі сучасних харчових технологій шляхом вивчення властивостей, способів отримання, модифікації та практичного використання ультрадисперсних природних матеріалів і наноструктурованих комплексів як функціональних харчових інгредієнтів та стабілізуючих систем для підвищення якості, харчової цінності, безпечності та стабільності харчових продуктів.

Об'єкти дослідження

1. Високодисперсна комплексна харчова добавка на основі наночастинок Fe_3O_4 та порошку водорості *Laminaria* – як функціональна стабілізуюча, сорбційна, волого- та жирутримувальна система.
2. Ультрадисперсні природні матеріали рослинного, водоростевого та мінерального походження, зокрема:
 - мікро- та нанодисперсні порошки ламінарії та інших бурих водоростей;
 - мікрокристалічна та нанокристалічна целюлоза рослинного походження;
 - нанодисперсний крохмаль та модифіковані крохмальні системи;
 - ультрадисперсні пектини та пектиновмісні рослинні матеріали;
 - рослинні волокна та нанопібрили целюлози;
 - діатоміт, бентоніт, цеоліти та інші природні мінеральні сорбенти харчової якості;
 - комплекси ультрадисперсних природних матеріалів з біополімерами, білками та іншими харчовими компонентами.

У роботі гуртка беруть участь 14 учасників:

1. Балановський Роман Русланович
2. Горлова Дар'я Андріївна
3. Дідоренко Карина Федорівна
4. Іменинник Віталій Миколайович
5. Калініченко Карина Олександрівна
6. Коваленко Андрій Юрійович
7. Комаров Даніїл Олександрович

8. Кравець Олександр Валерійович
9. Перепелиця Анастасія Ігорівна
10. Струкова Катерина Володимирівна
11. Гречишнікова Анна Олександрівна
12. Мезей Любомир Богданович
13. Мандрикiна Діана Романівна
14. Ковильов Деніс Юрійович

Зустрічі проводяться в онлайн- режимі
за посиланням <https://meet.google.com/tcx-pyrs-kwf>

План роботи на осінній семестр 2026/27 навчального року:

	Тема	Тип заходу
1	<i>Ознайомлення з концепцією NanoFood та сучасними напрямками нанотехнологій у харчовій промисловості. Вивчення понять «наноматеріали», «ультрадисперсні матеріали», «наноструктуровані харчові системи», їх переваг, обмежень та перспектив застосування.</i>	науковий семінар
2	<i>Дослідження властивостей природних ультрадисперсних матеріалів.</i> Аналіз дисперсності, питомої поверхні, морфології, поверхневого заряду, гідратаційних, сорбційних та функціонально-технологічних властивостей	науково-практичний семінар
3	<i>Вивчення наночастинок магнетиту Fe_3O_4 та їх функціональних властивостей.</i> Дослідження фізико-хімічних характеристик, дисперсності, магнітних властивостей, агрегативної стійкості та можливостей використання у харчових системах.	науково-практичне заняття
4	<i>Дослідження порошку водорості <i>Laminaria</i> як природного функціонального інгредієнта.</i> Визначення його ролі як джерела харчових волокон, мінеральних речовин, альгінатів та інших біологічно активних компонентів.	науково-практичний семінар
5	<i>Розроблення та дослідження комплексної добавки «НЧ Fe_3O_4 + <i>Laminaria</i>».</i> Встановлення оптимального співвідношення компонентів, оцінювання дисперсності, стабільності, гідратаційних, сорбційних та структуроутворювальних властивостей.	науково-практичний семінар
6	<i>Дослідження інших ультрадисперсних природних матеріалів та їх композицій.</i> Порівняння властивостей нанодисперсної целюлози, рослинних волокон, пектинів, крохмалю, водоростевих порошків та природних мінеральних сорбентів.	науково-практичне заняття

План роботи на весняний семестр 2026/27 навчального року:

	Тема	Тип заходу
1	<i>Вивчення способів модифікації та комбінування ультрадисперсних матеріалів. Дослідження можливості створення комплексів «наноматеріал + біополімер», «наноматеріал + рослинна сировина», «наноматеріал + білок» для отримання заданих функціональних властивостей.</i>	науково-практичний семінар
2	<i>Дослідження функціонально-технологічних властивостей розроблених добавок. Визначення водо- та жирутримувальної здатності, емульгувальних властивостей, здатності до набухання, стабілізації та структуроутворення.</i>	науково-практичне заняття
3	<i>Використання ультрадисперсних матеріалів у технологіях харчових продуктів. Розроблення та дослідження модельних харчових систем: емульсій, майонезних соусів, м'ясних продуктів, хлібобулочних і кондитерських виробів, желейних та інших продуктів.</i>	науково-практичний семінар
4	<i>Оцінювання впливу ультрадисперсних добавок на якість та стабільність харчових систем. Дослідження органолептичних, фізико-хімічних, реологічних, структурно-механічних, колориметричних та технологічних показників.</i>	науково-практичне заняття
5	<i>Дослідження безпечності, стабільності та перспектив практичного використання NanoFood-добавок. Оцінювання можливих ризиків, стабільності під час зберігання, сумісності з харчовими компонентами та доцільності використання розроблених систем у харчових технологіях.</i>	круглий стіл
6	<i>Науково-дослідна та презентаційна робота студентів. Проведення експериментів, статистичне опрацювання результатів, підготовка тез доповідей, наукових статей, постерів, презентацій та участь у наукових</i>	дослідницько-проектна робота

	конференціях і конкурсах студентських досліджень.	
--	---	--