

ПЛАН РОБОТИ
студентського наукового гуртка
«ПІДВИЩЕННЯ ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕЧНОСТІ КОНДИТЕРСЬКИХ
ВИРОБІВ ТА КОНСЕРВІВ З ПЛОДОВО-ЯГІДНОЇ СИРОВИНИ»
на 2019-2020 н.р.

Найменування роботи	Строки виконання, місяць
1. Аналіз сучасних технологій виробництва натуральних плодових соків	вересень
2. Аналіз органолептичних властивостей сировини та показників якості дослідних зразків натуральних соків	жовтень
3. Написання тез та підготування доповідей на конференції	листопад
4. Математико-статистична обробка результатів експериментів	грудень
5. Вивчення інноваційних технологій та інгредієнтів у виробництві кондитерських виробів з плодово-ягідної сировини	лютий
6. Розробка рецептур інноваційних кондитерських виробів з плодово-ягідної сировини	березень
7. Обробка матеріалу та підготовка статей і тез	квітень

Склад гуртка: Гарабajій К.А., 21 МБХТ,
Карнаушенко В.В., 21 МБХТ,
Саакян Д.С., 21 МБХТ,
Петрич Т.Л., 12 МБХТ,
Бородіна М.С., 12 МБХТ.

Керівник: к.т.н., доц. Григоренко О.В.