

## Наукові гуртки НУХТ, 2016 р.

Назва кафедри	Назва наукового гуртка	Керівник наукового гуртка (науковий ступінь, посада, ПІБ)	Мета діяльності гуртка	Основні напрямки діяльності гуртка
1	2	3	4	5
<b>Факультет біотехнології та екологічного контролю</b>				
Біохімії екологічного контролю	Geek workspace	Асп. Шаповалов Євгеній	Реалізація наукових технологічних проектів студентів у промисловість	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Альтернативна енергетика.</li> <li>2. Очистка промислових забрудників.</li> <li>3. Біотрансформація відходів.</li> <li>4. Біоекономіка.</li> <li>5. Аграрні науки.</li> </ol>
<b>Факультет інженерної механіки і пакувальної техніки</b>				
Технологічного обладнання та комп'ютерних технологій проектування	Тепломасо-обмінні процеси	Д.т.н., проф. Мирончук В.Г., д.т.н., проф. Пушанко М.М., к.т.н., доц. Пономаренко В.В., к.т.н., проф. Яровий В.Л.	Залучення студентів до наукової творчості та підвищення рівня знань в сфері наукової та практичної діяльності	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Очищення сировини.</li> <li>2. Отримання дифузійного соку.</li> <li>3. Ежекційні процеси.</li> <li>4. Кристалізація.</li> <li>5. Сушіння.</li> </ol>
	Мембранні процеси	К.т.н., доц. Змієвський Ю.Г.	Залучення студентів до наукової творчості та підвищення рівня знань в сфері наукової та практичної діяльності	Дослідження та застосування баро- та електро- мембранних процесів для концентрування та очищення рідких харчових середовищ

1	2	3	4	5
	Комп'ютерні технології проектування	К.т.н., доц. Блаженко С.І., к.т.н., доц. Вересоцький Ю.І.	Залучення студентів до вивчення сучасних методів та способів проектування обладнання	Створення та моделювання процесів та обладнання харчових виробництв
Машин і апаратів харчових та фармацевтичних виробництв	Удосконалення та розробка високоефективного обладнання пакувальних та поліграфічних виробництв	Д.т.н., проф. Гавва О.М.	Надати студентам та магістрантам практичних навичок науково-дослідницької роботи в пакувальній індустрії та поліграфічних виробництвах	1. Дослідження процесів та обладнання пакувального і поліграфічного виробництв з метою підвищення ефективності його роботи 2. Залучення та участь студентів у науково-практичних конференціях в Україні та за кордоном 3. Підготовка та участь студентів в олімпіадах, конкурсах та ін. 4. Підготовка статей у фахових та закордонних виданнях, тез доповідей, заявок на корисні моделі та винаходи.
	Удосконалення та розробка високоефективного обладнання та процесів бродильних та спиртових виробництв	К.т.н., доц. Удодов С.О.	Надати студентам та магістрантам практичних навичок науково-дослідницької роботи в бродильній галузі промисловості	1. Дослідження процесів та обладнання пивоварного виробництва з метою підвищення ефективності його роботи 2. Залучення та участь студентів у науково-практичних конференціях в Україні та за кордоном 3. Підготовка та участь студентів в олімпіадах, конкурсах та ін. 4. Підготовка статей у фахових та закордонних виданнях, тез доповідей, заявок на корисні моделі та винаходи.
	Удосконалення процесів та обладнання	К.т.н., доц. Губеня О.О.	Надати студентам та магістрантам практичних навичок	1. Дослідження процесів та обладнання для проведення механічних, теплових та масообмінних процесів

1	2	3	4	5
	біотехнологічних та фармацевтичних виробництв		науково-дослідницької роботи в фармацевтичній галузі промисловості	<p>2. Залучення та участь студентів у науково-практичних конференціях в Україні та за кордоном</p> <p>3. Підготовка та участь студентів в олімпіадах, конкурсах та ін.</p> <p>4. Підготовка статей у фахових та закордонних виданнях, тез доповідей, заявок на корисні моделі та винаходи.</p>
	Удосконалення процесів та обладнання хлібопекарського виробництв	К.т.н., проф. Теличкун В.І.	Надати студентам та магістрантам практичних навичок науково-дослідницької роботи у хлібопекарській галузі промисловості	<p>1. Проведення теоретичних та експериментальних досліджень процесів замішування пшеничного тіста.</p> <p>2. Дослідження процесів екструдуювання газонаповненого тіста.</p> <p>3. Дослідження процесів використання вторинних енергетичних ресурсів під час випікання. Впровадження вакуумного охолодження готових виробів.</p> <p>4. Залучення та участь студентів у науково-практичних конференціях в Україні та за кордоном</p> <p>5. Підготовка та участь студентів в олімпіадах, конкурсах та ін.</p> <p>6. Підготовка статей у фахових та закордонних виданнях, тез доповідей, заявок на корисні моделі та винаходи.</p>
Технічної механіки і пакувальної техніки	Мехатроніка	Д.т.н., доц. Якимчук М.В.	Дослідження та розробка систем керування приводами пакувального обладнання	<p>1. Розробка нових схем керування.</p> <p>2. Розробка експериментальних установок.</p> <p>3. Підготовка студентів до участі в Міжнародній студентській олімпіаді "Worldskills" та Всеукраїнській студентській олімпіаді "Мехатроніка в машинобудуванні".</p>

1	2	3	4	5
				4. Підготовка студентів до участі в Міжнародних наукових конференціях
Машинобудування, стандартизація та сертифікація обладнання	Дослідження закономірностей тертя та зношування елементів обладнання харчових виробництв	Д.т.н., проф. Штефан Є.В.	Ознайомлення з методами дослідження зношування елементів обладнання з метою підвищення довговічності виробів машинобудівного виробництва	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Матеріали та середовища харчової промисловості, їх властивості.</li> <li>2. Поверхнева взаємодія харчових середовищ з матеріалами, які контактують з ними.</li> <li>3. Антифрикцій, фрикційні та зносостійкі матеріали.</li> <li>4. Фізичні, хімічні, механічні, та корозійні поверхневі явища в зоні контакту.</li> <li>5. Об'ємне та поверхнєве руйнування деталей та вузлів.</li> <li>6. Трибохімія контакту; відкриті та закриті системи тертя.</li> </ol>
	Використання кавітаційних явищ для удосконалення обладнання в технологіях водо підготовки	Д.т.н., проф. Литвиненко О.А.	Вивчення сучасних технологій водо підготовки та їх наукового обґрунтування	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Аналіз промислових схем водопідготовки та вибір напрямків їх вдосконалення на підприємствах галузі.</li> <li>2. Методи та обладнання для дослідження значущості матеріалів, їх використання для прогнозування довговічності робочих органів технологічного обладнання.</li> <li>3. Вибір та дослідження перспективних конструкційних матеріалів для обладнання в технологіях водо підготовки.</li> </ol>
	Розроблення та ефективне використання інформаційних технологій проектування	Д.т.н., проф. Штефан Є.В.	Отримання навиків практичного використання сучасних інформаційних технологій проектування	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Тенденції розвитку новітніх інформаційних технологій проектування.</li> <li>2. Фізичні основи математичного моделювання дисперсних термомеханічних систем у нерівноважних процесах харчових і фармацевтичних виробництв.</li> <li>3. Проекційно-сіткові методи розв'язання</li> </ol>

1	2	3	4	5
			процесів та обладнання харчових виробництв	еволюційної задачі термомеханіки.
Теоретичної механіки та ресурсоощадних технологій	Механіка інженеру	К.т.н., доц. Масло М.А.	Створення нового технологічного обладнання для харчової промисловості	1. Дослідження реологічних структур. 2. Розрахунок параметрів технологічного обладнання. 3. Розробка конструкторської документації. 4. Підготовка студентів до участі в студентських олімпіадах та Міжнародних наукових конференціях.
<b>Енергетики і енергоменеджменту</b>				
Теплоенергетики та холодильної техніки	Холодильні установки	К.т.н., доц. Пилипенко Олексій Юрійович	Поглиблення та вдосконалення знань зі спеціальності	1. Здійснення дослідно-експериментальної роботи. 2. Участь у наукових дослідженнях кафедри
	Теплоенергетика	К.т.н., доц Рябчук Олександр Миколайович	Поглиблення та вдосконалення знань зі спеціальності	1. Здійснення дослідно-експериментальної роботи. 2. Участь у наукових дослідженнях кафедри
<b>Автоматизації та комп'ютерних систем</b>				
Автоматизації та інтелектуальних систем керування	Сценарно-синергетичне керування складними технологічними	К.т.н., проф. Кишенько В.Д.	Вивчення та розробка методів синергетичного керування складними технологічними об'єктами (агрегатами та комплексами)	Задачі аналізу та синтезу систем синергетичного керування
	Інтелектуальні системи в	Доц., к.т.н. Смітюх Я.В.	Формування навиків та вмінь	1. Особливості функціонування інтелектуальних систем управління;

1	2	3	4	5
	управлінні складними технологічними комплексами		побудови інтелектуальних систем керування	2. Обробка інформації в інтелектуальних системах. 3. Програмна реалізація інтелектуальних систем управління.
	Проблеми лінійної теорії автоматичного керування	К.т.н., доц. Власенко Л.О.		1. Дослідження властивостей різних об'єктів керування (інтегральних, аперіодичних, із запізненням). 2. Особливості функціонування систем автоматичного керування з різними типами автоматичних регуляторів. 3. Дослідження стійкості систем автоматичного регулювання за допомогою різних інженерних і аналітичних методів.
	Програмування та алгоритмізація	К.т.н., доц. Грибков С.В.	Формування навиків та вмінь створення складних алгоритмів і програм, розв'язання олімпіадних задач	Підготовка до участі у Всеукраїнських та міжнародних олімпіадах
Інформаційних систем	Колективна Радіостанція НУХТ UT4UYF	К.т.н., доц. Мошенський А.О.	Технічна творчість (студентів, аспірантів, професорсько - викладацького складу). Поглиблення знань та практичних навичок з інформаційних телекомунікаційних технологій.	1. Інформаційні технології. 2. Телекомунікації. 3. Радіоелектроніка.

1	2	3	4	5
			<p>Розширення технічного кругозору. Освоєння нових телекомунікаційних технологій. Практика спілкування іноземними мовами. Налагодження міжнародних зв'язків.</p>	
<p>Інтегрованих автоматизованих систем управління</p>	<p>Використання сучасних технічних засобів автоматизації в системах управління технологічними процесами</p>	<p>К.т.н., доц. Сідлецький В.М.</p>	<p>Залучення студентів до роботи в студентському науковому товаристві</p>	<p>1. Пропаганда досягнень української науки і техніки . 2. Набуття практичних навичок при розробці автоматизованих систем. 3. Професійне виховання студентів</p>
	<p>Механотроніка у складних системах управління</p>	<p>Д.т.н., проф. Беляєв Ю.Б.</p>	<p>Залучення студентів до роботи в студентському науковому товаристві</p>	<p>1. Пропаганда досягнень української науки і техніки . 2. Набуття практичних навичок при розробці автоматизованих систем. 3. Професійне виховання студентів</p>
<p>Інформатики</p>	<p>Інформаційні технології в тепло- та електроенергетиці</p>	<p>К.е.н., доц. Кривець Т.О.</p>	<p>Залучення студентів до поглибленого вивчення інформ. технологій та застосування в майбутній професійній діяльності</p>	<p>Розробка та створення банку довідкових даних теплотехнологічного обладнання підприємств харчової промисловості з метою автоматизації розрахунків і проектування</p>

1	2	3	4	5
Вищої математики ім. проф. Можара В.І.	Математичний калейдоскоп	К.ф-м.н., доц. Листопад В.В.	Підготовка до участі в олімпіадах різних рівнів	1. Вища математика. 2. Математичне програмування. 3. Теорія ймовірності та математична статистика
	Математичний гурток	Завідувач кафедри, д.ф-м.н., професор Мартиненко М.А.; к.ф-м.н., професор Юрик І.І.; к.ф-м.н., доцент Богатирчук А.С.; к.т.н., доцент Зінченко Т.В.; к.ф-м.н., доцент Зінкевич О.П.; ст. викладач Мазур О.К.; к.ф-м.н., доцент Мулява О.М.; к.ф-м.н., доцент Ніколаєва О.А.; к.ф-м.н., доцент Радзієвська О.І.; к.ф-м.н., доцент Романенко В.М.; к.ф-м.н., доцент Сафонов В.М.; к.ф-м.н., доцент Ткачук А.М.	Постійна підготовка кращих студентів до щорічних наукових конференцій молодих учених, аспірантів і студентів	1. Вища математика. 2. Математичне програмування. 3. Теорія ймовірності та математична статистика
<b>Навчально-науковий інститут харчових технологій</b>				
Процесів і апаратів харчових	Біоінженерія	Д.т.н. проф. Зав'ялов В.Л.;	Виявлення найбільш здібних і	1. Цілеспрямована інтенсифікація масообміну при сорбції кисню у



1	2	3	4	5
виробництв		к.т.н., доц. Мисюра Т.Г., д.т.н., доц. Запорожець Ю.В.	талановитих, схильних до НДР студентів. Набуття навичок наукової роботи. Поглиблене вивчення студентами дисципліни «Процеси і апарати біотехнологічних виробництв».	ферментерах та екстракторах з вібраційним перемішуванням. 2. Дослідження структури потоків в екстракторах з віброперемішувальними пристроями
	Адсорбція	Д.т.н., проф. Мельник Л.М.	Поглиблене вивчення курсу процесів і апаратів ХМ, пошук талановитої молоді для навчання в аспірантурі	Адсорбція домішок із водно-спиртових розчинів, із води для пиття
	Екстрагування рослинної сировини	К.т.н., доц. Мисюра Т.Г., д.т.н., проф. Зав'ялов В.Л.	Виявлення найбільш здібних і талановитих, схильних до НДР студентів. Набуття навичок наукової роботи. Поглиблене вивчення студентами дисципліни «Основи наукових досліджень».	Моделювання і оптимізація процесу екстрагування із рослинної сировини
	Інтенсифікація масообміну при	Д.т.н., проф. Марценюк О.С.	Поглиблення знань студентів при	Вивчення будови контактних пристроїв абсорбційних апаратів, в яких

1	2	3	4	5
	абсорбції за допомогою застосування коливальних явищ		вивченні дисципліни «Процеси і апарати харчових виробництв» Виявлення студентів схильних до наукової роботи.	використовуються коливальні явища.
Технології цукру і підготовки води	Технополіс (Технології полісахаридів)	Доктор технічних наук професор Грабовська Олена В'ячеславівна	Залучення студентів та магістрантів до наукової та винахідницької діяльності, стимулювання зацікавленості студентів щодо розширення знань в галузі природних і модифікованих полісахаридів, їх виробництва, властивостей і застосування в харчових продуктах	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Дослідження технологічних умов отримання пектину з комбінованої сировини та вивчення його властивостей.</li> <li>2. Способи отримання модифікованого крохмалю і дослідження його фізико-хімічних властивостей.</li> <li>3. Отримання харчових сиропів збагачених біологічно активними речовинами із напівпродуктів цукрового та крохмале-патокового виробництва.</li> </ol>
Органічної хімії	Алхімік	Канд. хім. наук, доцент Сімура Наталя Вячеславівна	Залучення студентів до участі в науково-дослідній роботі в галузі органічної, фармацевтичної, харчової хімії. Участь студентів у науково-практичних	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Органічна, фармацевтична хімія.</li> <li>2. Дослідження харчових систем.</li> </ol>

1	2	3	4	5
			конференціях, публікація результатів досліджень у вигляді тез та статей у наукових журналах. Підготовка студентів до участі у Всеукраїнській олімпіаді з хімії.	
Фізики	Фізика в сучасних харчових технологіях	Кандидат фізико-математичних наук, доцент Носенко Володимир Єрофійович; кандидат технічних наук, доцент Літвинчук Світлана Іванівна; старший викладач Вишняк Володимир Вікторович	Зацікавити активних студентів молодших курсів до участі в науково-дослідній роботі	Аналіз досягнень сучасної фізичної науки та перспективи використання нових фізичних методів в технологічних процесах харчових виробництв
<b>Навчально-науковий інститут економіки і управління</b>				
Фінансів	Фінансовий аналітик	Д.е.н., професор Шірінян Лада Василівна	Залучати здібну та талановиту молодь до наукової творчості з метою їх всебічного розвитку, належної реалізації інтелектуального	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Теорія і практика функціонування страхового ринку в Україні.</li> <li>2. Актуальні питання оподаткування в Україні</li> <li>3. Актуальні питання фінансового забезпечення підприємств</li> <li>4. Сучасні підходи до аналізу господарської діяльності підприємств</li> </ol>

1	2	3	4	5
			потенціалу та підготовки висококваліфікованих фахівців	5. Управління фінансовою безпекою суб'єкта господарювання 6. Основи організації та функціонування банківських установ у сучасних умовах
Економічної теорії	Ринкова економіка	К.е.н., доцент Омельченко К. Ю.,	Ознайомлення студентів зі специфікою ринкової моделі господарювання	Інфляційні процеси в Україні та світі, глобалізаційні процеси, безробіття тощо.
<b>Факультет готельно-ресторанного та туристичного бізнесу</b>				
Технології харчування та ресторанного бізнесу	Розробка продукції для закладів ресторанного господарства підвищеної харчової та біологічної цінності з використанням рослинної сировини	К.т.н., доцент Бондар Наталія Петрівна	Підготовка студентів НУХТ до участі в олімпіаді, конференціях, підготовка дипломних та магістерських робіт.	1. Вибір рослинної сировини для виробництва продукції ЗРГ підвищеної біологічної цінності. 2. Вплив обраної рослинної сировини на фізико-хімічні, технологічні показники якості напівфабрикатів та готових виробів. 3. Розроблення рецептур нових видів продукції ЗРГ. 4. Підготовка наукових доповідей , тез для участі в конференціях .
	Використання овочевих пектиновмісних пюре для покращення якості кулінарних кондитерських виробів	К.т.н., ст. викладач Кирпиченкова Оксана Миколаївна	Розроблення технологій кулінарних кондитерських виробів з додаванням овочевих пектиновмісних пюре	1. Обґрунтування рецептур кулінарних кондитерських виробів з використанням овочевих пектиновмісних пюре. 2. Розроблення технологій кулінарних кондитерських виробів з додаванням овочевих пектиновмісних пюре 3. Дослідження впливу технологічних факторів і овочевого пектиновмісного пюре на формування структури тістового напівфабрикату і готових кулінарних кондитерських виробів 4. Вплив овочевих пектиновмісних пюре на

1	2	3	4	5
				термін зберігання та харчову цінність кулінарних кондитерських виробів 5. Підготовка наукових доповідей, тез для участі в конференціях
Туристичного та готельного бізнесу	Теорії і практики туризму	Д.е.н., доцент, зав. кафедри Басюк Дарія Іванівна	Розширення базових знань студентів щодо теорії та практики туризму	1. Сучасна теоретична база аналізу туристичної сфери. 2. Практичні аспекти ведення туристичної діяльності.
	Туристичного краєзнавства «Компас»	К.геогр.н., доцент Верес Катерина Олександрівна	Розгляд туристичних ресурсів України в регіональному аспекті, знайомлення студентів з природно-рекреаційними, історико-культурними та інфраструктурними ресурсами регіонів	1. Дослідження природно-рекреаційних ресурсів регіонів України. 2. Дослідження історико-культурних ресурсів регіонів України. 3. Дослідження інфраструктурних ресурсів регіонів України.
	Туристично-рекреаційні ресурси України та світу	К.геогр.н., доцент Сологуб Юрій Іванович	Розгляд особливостей розвитку туристичної сфери України та світу в сучасних умовах	1. Дослідження передумов розвитку туристичної сфери України та світу. 2. Дослідження сучасних тенденцій розвитку туристичної сфери країн світу та України. 3. Аналіз досвіду розвитку туристичної сфери провідних країн світу та можливостей його використання в Україні.
	Спортивний туризм	Рудев Ігор Миколайович	Практичне закріплення	1. Особливості організації пішохідних турів зі спортивного туризму.

1	2	3	4	5
		ст. викладач	теоретичних знань отриманих студентами зі спортивного туризму	2. Особливості організації та проведення водних турів зі спортивного туризму.
Безпека життєдіяльності	Safety of labor	Д.т.н., проф. завідувач кафедри Гуць Віктор Степанович	Розвиток творчих здібностей студентів з метою набуття ними фахових (професійних), особистісних, когнітивних компетенцій, а також досвіду одержання знань та умінь через дослідження.	<p>1. Дослідження виробничого травматизму на підприємствах харчової промисловості.</p> <p>2. Дослідження, аналіз та розробка методів зниження стресових ситуацій на виробництві.</p> <p>3. Дослідження виробничого травматизму в енергетичному господарстві та на підприємствах харчової, фармацевтичної промисловості.</p> <p>4. Дослідження методів мінімізації антропогенного впливу виробничого пилу підприємств харчової промисловості на виробничий персонал та навколишнє середовище.</p> <p>5. Аналіз небезпечних виробничих факторів в харчової промисловості і визначення та оцінка можливих масштабів і наслідків аварійних ситуацій та аварій в готельно-ресторанних комплексах</p> <p>6. Дослідження елементів системи "Людина – життєве середовище"</p>