

ОТЧЕТ О ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
студенческого научного кружка
«Химия пищевых продуктов»
 кафедры химии
 2020-2021 учебный год

Научный руководитель: Безрукова Наталья Петровна, профессор кафедры химии, д.пед.н., к.хим.н., профессор; e-mail: bezrukova.natalia2011@yandex.ru

Председатель СНК: Роздорожная Яна Анатольевна; группа П33-20, второй курс; e-mail: koperfil@bk.ru

Члены СНК: пять студентов 2-го курса Института пищевых производств

Члены СНК:

№	ФИО студента	Номер группы, курс	E-mail:
1.	Роздорожная Яна Анатольевна	П-33-19о, 2-й курс	koperfil@bk.ru
2.	Клявдина Виолетта Евгеньевна	П-33-19о, 2-й курс	violetta_evgenevna01@mail.ru
3.	Козловская Анна Викторовна	П-33-19о, 2-й курс	ani.kozlovskaya@mail.ru
4.	Жалолова Дилафруз Орзиевна	П-32-19о, 2-й курс	jalolova0703@gmail.com
5.	Сафаралиева Диана Эльдаровна	П-31-19о, 2-й курс	dsafaraliev21@gmail.com

Проведенные заседания СНК

№	Дата заседания	Тема заседания	Краткое описание заседания
1.	10.10.2020	Организационное собрание.	Обсуждение направлений исследований в рамках СНК
2.	17.10.2020	Семинар «Введение в титриметрический анализ»	Безрукова Н.П. прочитала лекцию по теме. Обсуждены методы титриметрического анализа, которые можно использовать при выполнении предполагаемых тем исследований
3.	24.10.2020	Семинар	Выступление участников СНК по предполагаемым темам исследований
4.	30.10.2020	Практическое занятие	Подготовка реагентов для определения градуса кислотности сыров по Шиловичу
5.	14.11.2020	Практическое занятие	Освоение методики определения градуса кислотности сыров полутвердых «Качетта» по Шиловичу, анализ образцов сыра «Качетта», изготовленных в лаборатории ЛасСог ИПП КрасГАУ
6.	21.11.2020	Методика определения соли в сыре	Подготовка реагентов для определения NaCl в полутвердых сырах

7.	28.11.2020	Методика определения соли в сыре	Освоение методик определения NaCl аргентометрией в полутвердых сырах
8.	12.12.2020	Определение флавоноидов в растительном сыре	Освоение методики определения рутина в растительном сыре титриметрией
9.	19.12.2020	Определение витамина С в растительном сыре	Освоение методики определения витамина С в растительном сыре
10.	26.12.2020	Определение кальция в молоке	Освоение методики определения кальция в молоке
11.	09.01.2021	Выполнение экспериментальных исследований по выбранным темам	Определение градуса кислотности образцов сыра «Качотта» по Шиловичу с целью оценки зрелости сыра – Д.Жалолова, Д.Сафаралиева; Исследование возможных потерь флавоноидов из Анализ образцов растительного сырья на содержание витамина С и рутина
12.	30.01.2021	Выполнение экспериментальных исследований	Продолжение исследований по выбранным темам
13.	05.02.2021	Выполнение экспериментальных исследований	Продолжение исследований по выбранным темам
14.	06.02.2021	Выполнение экспериментальных исследований	Продолжение исследований по выбранным темам
15.	13.02.2021	Дискуссионный семинар – обсуждение промежуточных результатов исследований	Анализ полученных результатов, выявление причинноследственных отношений, обработка результатов
16.	20.02.2021	Выполнение экспериментальных исследований	Продолжение исследований по выбранным темам
17.	26.02.2021	Выполнение экспериментальных исследований	Продолжение исследований по выбранным темам
18.	27.02.2021	Выполнение экспериментальных исследований	Продолжение исследований по выбранным темам
19.	5.03.2021	Семинар - выступление участников СНК с полученными результатами исследования	Выступили: Я.Роздорожная, А. Козловская, Д.Жалолова, Д.Сафаралиева
20.	6.03.2021	Подготовка и обсуждение статей в материалы студенческой конференции	Статьи представили: Я.Роздорожная и Д.Жалолова; А.Козловская и Д.Сафаралиева
21.	12.03.2021	Подготовка и обсуждение статей в материалы студенческой конференции	Статью представили: Д.Жалолова и Д.Сафаралиева

22.	13.03.2021	Подготовка докладов по полученным результатам	Все участники СНК
23.	19.03.2021	Дискуссионный семинар - подготовка к выступлению на студенческой конференции	Выступили: Я.Роздорожная, Д. Жалолова с докладом «К вопросу об обогащении крафтовых сыров флавоноидами и витамином С из растительного сырья»; А.Козловская, Д.Сафаралиева с докладом «Кипрей узколистный (<i>Chamerion angustifolium</i> (L.), Полынь обыкновенная (<i>Artemisia vulgaris</i>), Душица обыкновенная (<i>Origanum vulgare</i> L.) как потенциальные источники обогащения крафтовых сыров флавоноидами и витамином С»
24.	20.03.2021	Дискуссионный семинар - подготовка к выступлению на студенческой конференции	Выступили Д.Жалолова, Д.Сафаралиева с докладом «Растительное сырье в обогащении жирно-кислотного состава крафтовых сыров»
25.	17.04.2021	Дискуссионный семинар по возможным дальнейшим направлениям исследований	Выступила Н.П. Безрукова с оценкой возможных дальнейших направлений исследований
26.	24.04.2021	Дискуссионный семинар	Обсуждение направлений продолжения исследований. Выступили: Я.Роздорожная, В.Клявдина, Д.Жалолова, А.Козловская, Д.Сафаралиева
27.	15.05.2021	Поисковые исследования	Работа с информационными источниками для создания задела для новых исследований в следующем учебном году. Выступили: В.Клявдина, Д.Жалолова, Д.Сафаралиева
28.	22.05.2021	Поисковые исследования	Работа с информационными источниками для создания задела для новых исследований в следующем учебном году. Выступили: Я.Роздорожная, А.Козловская

Список публикаций членов СНК

№ п/п	ФИО авторов	Наименование работы, ее вид	Выходные данные	Объем, в печ.л.
1.	Роздорожная Я.А., Жалолова Д.О.	К вопросу об обогащении крафтовых сыров флавоноидами и витамином С из растительного сырья (статья в материалах конференции)	Студенческая наука – взгляд в будущее: матлы XVI Всерос. студ. науч. конф. Часть 2 /Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2021. - С.454-458.	0,5
2.	Жалолова Д.О., Сафаралиева Д.Э.	Растительное сырье в обогащении жирно-кислотного состава крафтовых сыров (статья в материалах конференции)	Студенческая наука – взгляд в будущее: матлы XVI Всерос. студ. науч. конф. Часть 2 /Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2021. – С.444-447.	0,5

3.	Козловская А.В., Сафаралиева Д.Э.	Кипрей узколистый (<i>Chamaerion angustifolium</i> (L.), Полынь обыкновенная (<i>Artemisia vulgaris</i>), Душица обыкновенная (<i>Origanum vulgare</i> L.) как потенциальные источники обогащения крафтовых сыров флавоноидами и витамином С (статья в материалах конференции)	Студенческая наука – взгляд в будущее: матлы XVI Всерос. студ. науч. конф. Часть 2 /Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2021. – С.388-390.	0,5
4.	Безрукова Н.П., Роздорожная Я.А., Козловская А.В.	Исследование возможных потерь флавоноидов и витамина С при нативном обогащении крафтовых сыров с использованием отдельных дикоросов Красноярского края (статья в материалах конференции)	Актуальные проблемы технологии продуктов питания, туризма и торговли: Сборник научных трудов Всерос. (национальной) науч.-практ. конф. – Нальчик, 2021.- С. 15-19.	0,5

Список дипломов, грамот и иных наград, полученных членами СНК в мероприятиях научного характера

№ п/п	ФИО получателя	Вид (диплом, грамота, благ. письмо)	Уровень (междун., всерос., регион., гор.)	Полное название выдавшей организации	Формулировка	
1.	Козловская А.В.	Диплом I степени	Всерос.	КрасГАУ	За победу в секции 6. «Ресурсосберегающие и экологически безопасные технологии пищевых производств». Подсекция 6.2. «Инновационные технологии и оборудование продуктов питания из растительного сырья»	26.03.2021
2.	Сафаралиева Д.Э.	Диплом I степени	Всерос.	КрасГАУ	За победу в секции 6. «Ресурсосберегающие и экологически безопасные технологии пищевых производств». Подсекция 6.2. «Инновационные технологии и оборудование продуктов питания из растительного сырья»	26.03.2021
3.	Роздорожная Я.В.	Диплом I степени	Всерос.	КрасГАУ	За победу в секции 6. «Ресурсосберегающие и экологически безопасные технологии пищевых производств». Подсекция	26.03.2021

					6.3. «Оценка и управление качеством продукции АПК, технические решения для его формирования»	
4.	Жалолова Д.О.	Диплом I степени	Всерос.	КрасГАУ	За победу в секции 6 «Ресурсосберегающие и экологически безопасные технологии пищевых производств» Подсекция 6.3. «Оценка и управление качеством продукции АПК, технические решения для его формирования»	26.03.2021
5.	Жалолова Д.О.	Диплом II степени	Всерос.	КрасГАУ	За победу в секции 6. «Ресурсосберегающие и экологически безопасные технологии пищевых производств». Подсекция 6.3. «Оценка и управление качеством продукции АПК, технические решения для его формирования»	26.03.2021
6.	Сафаралиева Д.Э.	Диплом II степени	Всерос.	КрасГАУ	За победу в секции 6. «Ресурсосберегающие и экологически безопасные технологии пищевых производств». Подсекция 6.3. «Оценка и управление качеством продукции АПК, технические решения для его формирования»	26.03.2021

Заведующий кафедрой химии,

научный руководитель СНК



Н.П. Безрукова