

ОБҐРУНТУВАННЯ

зміни теми наукового дослідження аспіранта 4-го курсу навчання спеціальності 181 «Харчові технології» (ОНП Харчові технології») Городецького Едуарда Робертовича

У процесі професійного розвитку аспірант змінив сферу діяльності, зосередившись на виробництві виноградних вин. Під час здійснення діяльності здобувач значно розширив теоретичні знання та практичні навички у напрямку ферментації та витримки вин. Водночас у своїй діяльності здобувач постійно стикається з викликами щодо забезпечення якості червоних вин. Попередній досвід у технологіях коньяків забезпечує здобувачу ґрунтовні знання з хімії поліфенолів і процесів витримки, які можна адаптувати до виноробства для забезпечення наукової спадкоємності дослідження.

Нова тема дисертації «Удосконалення технології червоних вин з використанням екзогенних фенольних компонентів» більшою мірою відображає поточний науковий інтерес здобувача, зокрема до фенольних сполук як факторів формування сенсорних і антиоксидантних властивостей вин.

Актуальність теми зумовлена зростанням попиту на вина з підвищеним вмістом біоактивних речовин, що відповідає сучасним тенденціям у харчовій промисловості України. Використання екзогенних фенольних компонентів, таких як препарати дубу, дозволяє модернізувати технологію без значних інвестицій у сировину, що є критичним для малих виробництв.

Зміна теми сприятиме практичній реалізації результатів на виробництві де працює здобувач, підвищуючи конкурентоспроможність української виноробної галузі.

Тому прошу змінити тему наукового дослідження здобувача третього (освітньо-наукового) рівня вищої освіти 4-го року навчання за спеціальністю 181 «Харчові технології», ОНП «Харчові технології» Городецького Едуарда Робертовича «Удосконалення технології коньяків України та брендів» на тему: «Удосконалення технології виробництва червоних вин з використанням екзогенних фенольних компонентів», що дозволить ефективно поєднати теоретичні розробки з реальними виробничими потребами та зробити внесок у розвиток вітчизняної виноробної галузі.

09.12.2025

Науковий керівник, д.т.н.,
професор

Аспірант

Оксана ТКАЧЕНКО

Едуард ГОРОДЕЦЬКИЙ

ВИТЯГ
з протоколу № 6
засідання кафедри технологія вина та сенсорного аналізу
від «10» грудня 2025 року

ПРИСУТНІ: Ткаченко О.Б., зав. кафедри, Каменева Н.В., д.с.-г.н., професор, Ткаченко Л. О., ст. викладач, Мирошніченко О. М., к.т.н., доцент, Василик О. В., к.т.н., доцент, Манолі Т. А., к.т.н, доцент, Афанасьєва Т. М., к.т.н, доцент, Ходаков О. Л., к.т.н, доцент, Бобошко Ю. О., асистент, Баришева Я. О., зав. лабораторії, Ольшанська Л. І., інженер, Святецька І.О., зав. лабораторії.

СЛУХАЛИ: Повідомлення наукового керівника Ткаченко О.Б. щодо зміни наукових інтересів аспіранта Городецького Едуарда Робертовича, який раніше працював у сфері виробництва коньяків та бренді, а нині зосередився на виробництві виноградних вин. В процесі професійного розвитку здобувач розширив знання і навички у ферментації та витримці вин, а також стикається з викликами якості червоних вин.

Науковий керівник Ткаченко О.Б., д.т.н.

УХВАЛИЛИ: Змінити тему дисертації здобувача PhD Городецького Едуарда Робертовича "Удосконалення технології коньяків України та бренді" на тему: «Удосконалення технології виробництва червоних вин з використанням екзогенних фенольних компонентів», що дозволить ефективно поєднати теоретичні розробки з реальними виробничими потребами та внести вклад у розвиток вітчизняної виноробної галузі. Рекомендувати на розгляд ради Навчально-наукового інституту готельно-ресторанного і туристичного бізнесу та енології ім.О.О. Преображенського ОНТУ.

Завідувач кафедри ТВтаСА

Секретар кафедри



Оксана ТКАЧЕНКО

Інна СВЯТЕЦЬКА

Витяг
з протоколу № 6
засідання Вченої Ради ННІГРіТБтаЕ ім.О.О. Преображенського
від «22» грудня 2025 року

ПРИСУТНІ: Солоницька І.В., Коваленко Н.О., Саркісян Г.О., Іваненко Є.В., Стоянова К.О., Паламарчук А.С., Добрянська Н.А., Ткаченко О.Б., Каменева Н.В., Яготін Р.С

СЛУХАЛИ: наукового керівника проф. Ткаченко О.Б. про зміну теми здобувача третього (освітньо-наукового) рівня вищої освіти 4 року навчання за спеціальністю 181 Харчові технології, ОНП «Харчові технології» Городецького Едуарда Робертовича зв'язку з змінами наукових інтересів здобувача, який раніше працював у сфері виробництва коньяків та брендів, а нині зосередився на виробництві виноградних вин. В процесі професійного розвитку здобувач розширив знання і навички у ферментації та витримці вин, а також стикається з викликами якості червоних вин.

Науковий керівник Ткаченко О.Б., д.т.н.

УХВАЛИЛИ: Змінити тему здобувача третього (освітньо-наукового) рівня вищої освіти 4 року навчання за спеціальністю 181 Харчові технології, ОНП «Харчові технології» Городецького Едуарда Робертовича "Удосконалення технології коньяків України та брендів" на «Удосконалення технології виробництва червоних вин з використанням екзогенних фенольних компонентів», що дозволить ефективно поєднати теоретичні розробки з реальними виробничими потребами та внести вклад у розвиток вітчизняної виноробної галузі

Голова Вченої Ради
ННІГРіТБтаЕ
ім.О.О. Преображенського

Секретар Вченої Ради

Ірина СОЛОНІЦЬКА

Катерина СТОЯНОВА