

ОБГРУНТУВАННЯ

зміни теми наукового дослідження аспірантки 4-го року навчання спеціальності 181 «Харчові технології» (ОНП «Харчові технології»)

Клименко Оксани Григорівни

Під час проведення наукового дослідження на тему «Розроблення технологій пробіотичного сиру Сулугуні з насінням сиру» було встановлено, що ключовим етапом технологічного процесу виробництва сиру Сулугуні є термопластифікація сирної маси. Саме цей етап має вирішальний вплив на формування структури, консистенції, органолептичних показників готового продукту, а також на збереження життєздатності пробіотичних мікроорганізмів.

Тому прошу змінити тему наукового дослідження «Розроблення технологій пробіотичного сиру Сулугуні з насінням сиру» на тему «Розроблення технологій сирів Сулугуні з термопластифікацією сирної маси, збагачених пробіотиками та насінням». Запропонована зміна не змінює загального наукового напрямку дослідження, а спрямована на його конкретизацію, уточнення об'єкта та предмета дослідження, а також на підвищення наукової та практичної цінності отриманих результатів.

15.12.2025 р.



/Оксана КЛИМЕНКО

Науковий керівник,
д.т.н., професор



Наталія ТКАЧЕНКО

ВИТЯГ

з протоколу № 5

засідання кафедри технології молока, олійно-жирових продуктів
та індустрії краси
від «15» грудня 2025 р.

Присутні: головуючий – завідувач кафедри технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси – Скрипніченко Д.М., професор Ткаченко Н.А., доценти: Дец Н.О. Ланженко Л.О., Кручек О.А., Чабанова О.Б., Севастьянова О.В., Котляр Є.О; старший викладач: Маковська Т.В.; аспіранти: Клименко О.Г., Дідух Е.Г.

Слухали: Аспірантку IV року навчання денної форми Клименко Оксани Григорівни, наукового керівника – д.т.н., професора кафедри ТМОЖПтаІК, Ткаченко Н.А. про обґрунтування зміни теми дисертаційного дослідження. Існуюча тема «Розроблення технологій пробіотичного сиру Сулугуні з насінням» – відкоригована тема «Розроблення технологій сирів Сулугуні з термопластифікацією сирної маси, збагачених пробіотиками та насінням». Науковий керівник – д.т.н., професор кафедри ТМОЖПтаІК, Ткаченко Н.А.

Ухвалили: Підтримати зміну теми дисертаційного дослідження аспірантки IV року навчання денної форми Клименко Оксани Григорівни за перше півріччя 2025–2026 н.р., з теми «Розроблення технологій пробіотичного сиру Сулугуні з насінням» на тему «Розроблення технологій сирів Сулугуні з термопластифікацією сирної маси, збагачених пробіотиками та насінням».

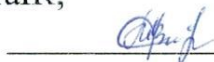
Рекомендувати Вченій Раді ННІ харчових технологій ім. М.О.Грішина змінити тему кандидатської дисертації Клименко О.Г. з «Розроблення технологій пробіотичного сиру Сулугуні з насінням сиру» на «Розроблення технологій сирів Сулугуні з термопластифікацією сирної маси, збагачених пробіотиками та насінням»..

Зав. кафедри ТМОЖПтаІК,
к.т.н., доцент.



Дмитро СКРИПНІЧЕНКО

Секретар кафедри ТМОЖПтаІК,
к.т.н., ст. викл.



Тетяна МАКОВСЬКА

ВИТЯГ

з протоколу № 5
засідання Вченої ради навчально-наукового інституту харчових
технологій ім. М.О. Грішина

від «25» грудня 2025 року

СЛУХАЛИ: Інформацію завідувача кафедри ТМОЖПтаІК Скрипніченка Д.М. щодо зміни теми дисертаційного дослідження аспірантки IV року денної форми навчання спеціальності 181 «Харчові технології» Клименко Оксани Григорівни (науковий керівник – д.т.н., професор Ткаченко Н.А.) з «Розроблення технологій пробіотичного сиру Сулугуні з насінням сиру» на «Розроблення технологій сирів Сулугуні з термопластифікацією сирної маси, збагачених пробіотиками та насінням».

УХВАЛИЛИ: Рекомендувати Вченій Раді ОНТУ змінити тему дисертаційного дослідження Клименко О.Г. з «Розроблення технологій пробіотичного сиру Сулугуні з насінням сиру» на «Розроблення технологій сирів Сулугуні з термопластифікацією сирної маси, збагачених пробіотиками та насінням».

Голова Вченої ради
ННТІХП ім. М.О. Грішина

 Тетяна ШАРАХМАТОВА

Секретар Вченої ради
ННТІХП ім. М.О. Грішина

 Кристина НАУМЕНКО