

Міністерство освіти і науки України
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ



48

**НАУКОВО-
МЕТОДИЧНА
КОНФЕРЕНЦІЯ**

Матеріали конференції

*Розвиток методологічних основ
вищої освіти в ОНАХТ*

ОДЕСА 2017

Матеріали друкуються відповідно до рішення 48-ї науково-методичної конференції ОНАХТ “Розвиток методологічних основ вищої освіти в ОНАХТ”, яка проходила 12–13 квітня 2017 року.

Склад редакції: Єгоров Б.В., д-р техн. наук, професор,
Трішин Ф.А., канд. техн. наук, доцент,
Мардар М.Р., д-р техн. наук, професор,
Кананихіна О.М., канд. техн. наук, доцент,
Мураховський В.Г., канд. фіз.-мат. наук, доцент,
Волков В.Е., д-р техн. наук, професор,
Корнієнко Ю.К., канд. фіз.-мат. наук, доцент,
Радіонова О.В., канд. техн. наук, доцент,
Купріна Н.М., канд. екон. наук, доцент,
Хобін В.А., д-р техн. наук, професор,
Васильєв С.В., методист

ОЦІНЮВАННЯ ТЕНДЕНЦІЙ ВВЕДЕННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАУКОВИХ РОЗРОБОК ВИКЛАДАЧІВ В НАУКОВО-МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ ПРИ ВИКЛАДАННІ ДИСЦИПЛІНИ “ХІМІЯ”

С.П. Решта, О.В. Бочарова

Відомо, що одним із головних факторів підвищення та ефективності вищої освіти є науково-дослідницька робота викладацького складу. Вища школа без впливу досягнень сучасної науки не може виконувати свою одну з основних функцій – підготовку висококваліфікованих спеціалістів. Тому рівень наукових досліджень у галузі харчових технологій, безпеки харчових продуктів та виробництв визначає ступінь підготовки студентів товарознавчого профілю.

Наукова розробка викладача – розв’язання конкретної наукової задачі, що має практичну цінність та наукову новизну. Її практичне застосування у лекційній курс впливає на розробку монографій, підручників, опорного конспекту лекцій, роздаткового матеріалу.

При підготовці лабораторного практикуму вводяться новітні принципи і методи, видаються після апробації методичні вказівки та вказівки до ведення самостійної роботи. Наукові розробки надають особливість лекційним курсам ВНЗ, відмінність рівня професорсько-викладацького складу від викладачів технікумів та коледжів.

Важливо також долучати студентів до науково-дослідницької роботи викладача, що дає їм змогу навчитись аналізу та оцінці сучасного рівня розвитку нутріціології, харчової хімії; встановлювати та математично моделювати рівень фальсифікації, небезпечності тих чи інших інгредієнтів харчових продуктів і виробництв, розробляти, наприклад, охоронні заходи та нормативи використання харчових добавок.

Для підготовки майбутніх спеціалістів важливим є і те, що ці розробки надають можливість вести НДРС з опублікуванням одержаних результатів у вигляді статей та патентів, так була підготована конкурсна НДР у співпраці з кафедрою товарознавства та експертизи товарів “Безпечність фруктових соків”. Результати роботи по дослідженню безпеки грейпфрутових соків були обговорені в рамках доповіді «Грейпфрутовий сік як об’єкт вивчення харчової безпеки» на VIII Всеукраїнській науково-практичній конференції молодих вчених та студентів.

Все це допоможе майбутнім спеціалістам раціонально використовувати харчову сировину, при цьому найкращим шляхом забезпечувати збереження харчової та біологічної цінності продуктів, а також поліпшити засвоєність їжі та задоволення смаку споживачів, запобігти виникненню харчових інфекцій та отруєнь. Дозволить забезпечити якість продукції, в тому числі її корисність та безпеку для споживача, оскільки різко зросли вимоги до внутрішнього ринку України, який активно наповнюється різноманітними товарами вітчизняного та закордонного виробництва.