

Міністерство освіти і науки України
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ



40

**НАУКОВО-
МЕТОДИЧНА
КОНФЕРЕНЦІЯ**

Матеріали конференції

*Науково-методологічні основи
вдосконалення системи
підготовки фахівців
для харчової та зернопереробної
промисловостей*

В ДВОХ ЧАСТИНАХ

Частина 2

ОДЕСА 2009

Матеріали друкуються відповідно рішенням 40^{ої} науково-методичної конференції викладачів ОНАХТ «Науково-методологічні основи вдосконалення системи підготовки фахівців для харчової та зернопереробної промисловостей», яка проходила 8 і 9 квітня 2009 року.

Склад редакції: Єгоров Б.В., д-р техн. наук, професор,
Гапонюк О.І., д-р техн. наук, професор,
Капрельянц Л.В., д-р техн. наук, професор,
Гладушняк О.К., д-р техн. наук, професор,
Моргун В.О., д-р техн. наук, професор,
Іоргачова К.Г., д-р техн. наук, професор,
Ангелов Г.В., канд. іст. наук, професор,
Немченко В.В., д-р екон. наук, професор,
Трішин Ф.А., канд. техн. наук, доцент,
Науменко В.І., канд. техн. наук, доцент,
Будюк Л.Ф., канд. техн. наук, доцент,
Кац А.К., канд. техн. наук, доцент,
Нарушевич-Васильєва О.В., канд. філол. наук, доцент.

СУЧАСНІ МЕТОДИ НАВЧАННЯ ПРИ ВИКЛАДАННІ КУРСУ «ФІЗІОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ОЦІНКИ ЯКОСТІ ПРОДУКТІВ»

С.П. Решта, Н.О. Денісюк

Вивчення курсу «Фізіологічні аспекти оцінки якості продуктів» у вищому навчальному закладі неможливо реалізувати без надання комплексу знань, вмінь та навичок, які необхідні для професійної праці в галузі товарознавства, зокрема у сфері дослідження безпеки товарів, без впровадження вискоєфективних методів дослідження, а саме використання активних методів навчання. Активні методи навчання дозволяють не тільки поліпшити засвоєння навчального матеріалу, але й відкривають також можливість сприйняття фундаментальних положень з дослідження небезпечних і токсичних речовин, вимог до якості продукції, стимулюють творчу діяльність студента, залучають його до процесу пошуку нестандартних рішень. Використання активних методів навчання в значній мірі дає можливість моделювати майбутню творчу діяльність спеціаліста, і студент вже у межах вищого навчального закладу готує себе до вивчення практичних задач, які йому доведеться вирішувати після закінчення навчання. У результаті набуває розвинення активна розумова діяльність на лекціях і лабораторних заняттях, здатність до знаходження нових варіантів вирішення задач наукового та практичного характеру, розвиваються не тільки пізнавальні, але й творчі здібності, скорочується період адаптації молодого спеціаліста. Даний курс відкриває великі можливості у цьому відношенні. При викладанні дисципліни надається системна класифікація небезпечних речовин, які потрапляють до харчових продуктів, розглянута система аналізу безпеки за критичними точками (НАССР). Особливу увагу приділено висвітленню джерел надходження нітратів, радіонуклідів, пестицидів, катіонів важких металів та мікотоксинів у харчові продукти. Значну увагу приділено методам аналізу (хроматографії, спектрофотометрії, атомній абсорбції) з виявлення, ідентифікації та визначення вмісту небезпечних речовин у продовольчій сировині та продуктах, що дозволяє всебічно оцінити їх безпечність. Наведено матеріали, що присвячені заходам щодо зниження забруднення сировини, харчових продуктів при виробництві, зберіганні, переробці та підготовці їх до споживання. При вивченні курсу широко впроваджуються методи активного навчання, а саме використання елементів наукових досліджень при проведенні лабораторного практикуму, а також таких завдань, як «Аналіз конкретних ситуацій». Це сприяє більш глибокому засвоєнню теоретичного матеріалу, розвитку аналітичного мислення, критичного підходу до отриманих результатів; дозволяє майбутньому товарознавцю проявити свої знання, здобуті під час технологічної практики на виробництві, винахідливість, творчі здібності при вирішенні складних задач і проблем. Для оцінювання знань студентів використовуються тестові завдання, що дозволяє охопити більший обсяг матеріалу, який вивчається, а також сприяє інтенсифікації навчання.

ЗМІСТ

ПОЛІПШЕННЯ СТРУКТУРИ І ВИКОРИСТАННЯ ЕЛЕКТРОННОГО НАУКОВО-МЕТОДИЧНОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ НАВЧАЛЬНИХ ДИСЦИПЛІН В.Е. Волков, В.Т. Артьоменко	3
УДОСКОНАЛЕННЯ КОМП'ЮТЕРНИХ ТЕХНОЛОГІЙ ОЦІНКИ ЯКОСТІ ЗНАТЬ СТУДЕНТІВ С.В. Котлик, О.П. Соколова, О.Ю. Соломенко	4
ІНСТИТУТ КУРАТОРСТВА ЯК ОСНОВА ВИХОВНОЇ РОБОТИ Ю.С. Федченко	5
РОЗРОБКА МЕТОДИЧНИХ ВКАЗІВОК ДЛЯ СЛУХАЧІВ ПІДГОТОВЧОГО ВІДДІЛЕННЯ ІНОЗЕМНИХ ГРОМАДЯН О.Д. Андріянов, І.О. Кузнєцова, К.А. Янченко, Л.І. Короленко	6
АКТИВНІ МЕТОДИ НАВЧАННЯ КУРСАМ НЕОРГАНІЧНОЇ ХІМІЇ ТА ЗАГАЛЬНОЇ ХІМІЇ О.Д. Андріянов, В.П. Петросян, І.О. Кузнєцова, О.Б. Гуляєнко, К.А. Янченко	7
ПОБУДОВА КУРСУ «АНАЛІТИЧНА ХІМІЯ» ВІДПОВІДНО ДО РЕАЛІЙ СУЧАСНОГО НАВЧАННЯ О.М. Железко, Н.М. Александрова	8
ОСНОВНІ ПРИНЦИПИ ОРГАНІЗАЦІЇ ПОТОЧНОГО І ПІДСУМКОВОГО КОНТРОЛЮ ЗНАТЬ СТУДЕНТІВ НА КАФЕДРІ ХІМІЇ ТА БЕЗПЕКИ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ О.В. Малинка, С.В. Бельтюкова	9
КУРС «ХАРЧОВА ХІМІЯ» В СИСТЕМІ ПІДГОТОВКИ СПЕЦІАЛІСТІВ ГОТЕЛЬНОГО-РЕСТОРАННОГО СЕРВІСУ Н.К. Черно, Г.В. Крусір	10
ОРГАНІЗАЦІЯ НАВЧАННЯ ОРГАНІЧНОЇ ХІМІЇ ФРАНЦУЗЬКОЮ МОВОЮ ДЛЯ СТУДЕНТІВ-ТЕХНОЛОГІВ Н.К. Черно, О.В. Севастьянова	11
ОСОБЛИВОСТІ ВИКЛАДАННЯ ДИСЦИПЛІНИ «ХАРЧОВІ ДОБАВКИ» ДЛЯ СТУДЕНТІВ ФАКУЛЬТЕТУ ЕМБ О.О. Антіпіна	12
ДИСЦИПЛІНА «ЕКСПЕРТИЗА НАРКОТИЧНИХ, ОТРУЙНО- ТА ВИБУХОНЕБЕЗПЕЧНИХ РЕЧОВИН» У СТРУКТУРІ ПІДГОТОВКИ ФАХІВЦІВ-МИТНИКІВ Н.О. Денісюк, Л.С. Гураль	13
СУЧАСНІ МЕТОДИ НАВЧАННЯ ПРИ ВИКЛАДАННІ КУРСУ «ФІЗІОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ОЦІНКИ ЯКОСТІ ПРОДУКТІВ» С.П. Решта, Н.О. Денісюк	14
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНА ВЛАСНІСТЬ ПРИ ВИКЛАДАННІ КУРСУ «ФІЗІОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ОЦІНКИ ЯКОСТІ ПРОДУКТІВ» О.І. Данилова, С.П. Решта	15
САМОСТІЙНА РОБОТА СТУДЕНТІВ ЗАОЧНОГО ВІДДІЛЕННЯ ПРИ ВИВЧЕННІ ДИСЦИПЛІНИ «ІНТЕЛЕКТУАЛЬНА ВЛАСНІСТЬ» О.І. Данилова, О.Д. Соколов	16
АКТУАЛЬНІСТЬ СТВОРЕННЯ В ОНАХТ НАУКОВО-ДОСЛІДНОЇ ЛАБОРАТОРІЇ ПИТНОЇ ВОДИ ТА ВОДОПІДГОТОВКИ НА ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВАХ Б.В. Єгоров, О.О. Коваленко	17
СТРУКТУРА ТА ЗАВДАННЯ НАУКОВО-ДОСЛІДНОЇ ЛАБОРАТОРІЇ ПИТНОЇ ВОДИ ТА ВОДОПІДГОТОВКИ НА ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВАХ О.О. Коваленко	18