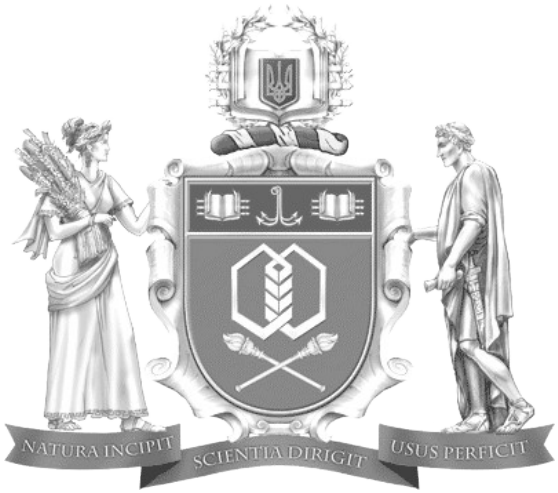
Міністерство освіти і науки України

ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ



41

НАУКОВО-МЕТОДИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ

Матеріали конференції

Науково-методологічні основи практичної підготовки фахівців для харчової та зернопереробної галузей

у двох частинах

Частина 1

ОДЕСА 2010

НТБОНАХТ

Матеріали друкуються відповідно до рішення 41-ї науково-методичної конференції ОНАХТ «Науково-методологічні основи практичної підготовки фахівців для харчової та зернопереробної галузей», яка проходила 6 і 7 квітня 2010 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,
Нарушевич-Васильєва О.В., канд. філол. наук, доцент.

НТБ ОНАХТ

матеріалів, харчових продуктів при виробництві, зберіганні, переробці та підготовці до споживання.

ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ПРИ ВИКЛАДАННІ ДИСЦИПЛІНИ "ХІМІЯ ТА МЕТОДИ ДОСЛІДЖЕННЯ СИРОВИНИ ТА МАТЕРІАЛІВ"

О.І. Данилова, С.П. Решта

Сучасна наука про харчування інтегрує велику кількість фундаментальних і прикладних дисциплін, характеризується активним розвитком різних пріоритетних напрямків, які залежать від рівня розвитку суспільства, національних звичок, культури харчування і т.д. Розвиток фундаментальних досліджень у сфері біохімії й фізіології харчування зумовлює розвиток дисциплін, пов'язаних із дослідженням вихідної сировини і матеріалів, а також готової продукції.

Для забезпечення ефективності навчання застосування нових інноваційних, експериментально досліджених педагогічних технологій є нагальною потребою. Звісно, універсальної моделі, придатної для будь-якого навчального процесу в цілому, не існує, бо слід врахувати як специфіку самої дисципліни, так і рівень підготовленості академічної групи до тих чи інших форм навчання; готовності сприймати матеріал дисципліни, важливими є професійні навички викладача у володінні педагогічними технологіями організації навчального процесу. При вивченні курсу "Хімія та методи дослідження сировини і матеріалів" важливо, щоб студенти мали поняття про шляхи метаболізму, біотрансформації й механізмів дії найнебезпечніших і найбільш розповсюджених контамінантів їжі, мали поняття про природу харчової алергії, фармакологічні аспекти окремих харчових речовин і їхніх комплексів. Зокрема, це стосується вітамінів-антиоксидантів, селену, пектину, окремих жирових композицій, інших нутрієнтів, що підвищують неспецифічну резистентність організму до дії несприятливих факторів навколишнього середовища й запобігають розвитку низки розповсюджених захворювань, включаючи серцево-судинну патологію й злоякісні новоутворення. Зазначене вище стає особливо важливим у зв'язку з погіршенням екологічної ситуації розповсюдженими порушеннями структури харчування. Важливими є уточнення нових норм фізіологічних потреб у харчових речовинах і енергії для різних груп населення.

Сучасним інструментом забезпечення харчової безпеки і якості продукції є стандарт ISO 22000:2005, який описує механізм виробництва безпечної продукції, охоплює діяльність не тільки виробників харчової продукції, дозволяє комплексно підійти до проблеми, оскільки включає й бізнес-оточення, наприклад, виробництво кормів, пакування готової продукції, торговельні мережі тощо. Тому нагальною потребою є ознайомлення студентів із основними підходами до сучасної системи менеджменту харчової безпеки, тим більше, що стандарт ISO 22000:2005 легко інтегрується зі стандартом ISO 90001:2000, OHSAS 18001:1999, ISO 14001:2004, більш того, простіше вводити стандарти на базі вже існуючих. Ці стандарти базуються і вимагають

дотримання вимог GMP (гарної виробничої практики), GHP (гарної гігієнічної практики), GLP (гарної лабораторної практики), Кодексу Аліментаріус. Однією з перших умов у цьому питанні є організація і методичне забезпечення самостійної роботи студентів, яка є невід'ємною частиною навчального процесу.

НТБ ОНАХТ

МОДУЛЬНОЮ СИСТЕМОЮ
О.В. Шалигін, В.М. Тіщенко, О.В. Ляпіна, О.М. Берегова..... 73
ХАРЧОВА ХІМІЯ – НОВА ДИСЦИПЛІНА НАВЧАЛЬНОГО ПЛАНУ БАКАЛАВРІВ
Н.К. Черно, Н.О. Денісюк, С.О. Озоліна..... 74
ДЕЯКІ ОСОБЛИВОСТІ ВИКЛАДАННЯ ХІМІЇ ПЕРШОКУРСНИКАМ
Н.К. Черно, О.В. Севастьянова, Г.В. Крусір..... 75
ХІМІЧНІ МЕТОДИ ОЦІНКИ ЯКОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ У ЛАБОРАТОРНОМУ ПРАКТИКУМІ ДЛЯ СТУДЕНТІВ ФАКУЛЬТЕТУ МЕНЕДЖМЕНТУ І МАРКЕТИНГУ
О.О. Антіпіна..... 76
НОВІТНІ ЗАГРОЗИ У БЕЗПЕЦІ ХАРЧУВАННЯ ТА ЇХ ВИКЛАДАННЯ ДЛЯ ТОВАРОЗНАВЦІВ
С.П. Решта, О.І. Данилова..... 77
ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ПРИ ВИКЛАДАННІ ДИСЦИПЛІНИ “ХІМІЯ ТА МЕТОДИ ДОСЛІДЖЕННЯ СИРОВИНИ ТА МАТЕРІАЛІВ”
О.І. Данилова, С.П. Решта..... 78
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНА ВЛАСНІСТЬ – ПРОСТІР ДЛЯ ВДОСКОНАЛЕННЯ ЯК СТУДЕНТІВ, ТАК І ВИКЛАДАЧІВ
О.І. Данилова..... 79
МЕТОДИЧНИЙ ПІДХІД ДО ВИКЛАДАННЯ ДИСЦИПЛІНИ “ЕКСПЕРТИЗА НАРКОТИЧНИХ, ОТРУЙНО- ТА ВИБУХОНЕБЕЗПЕЧНИХ РЕЧОВИН” ПРИ ПІДГОТОВЦІ ФАХІВЦІВ-МИТНИКІВ
Л.С. Гураль..... 80
ПРО ДОСВІД ЗАСТОСУВАННЯ СИСТЕМИ MATHCAD НА КАФЕДРІ ВИЩОЇ МАТЕМАТИКИ
Е.Л. Пекарєв, Н.П. Руденко..... 81
ПОЛІПШЕННЯ ЗНАНЬ З МАТЕМАТИКИ У СЛУХАЧІВ ПІДГОТОВЧОГО ВІДДІЛЕННЯ ІНОЗЕМНИХ ГРОМАДЯН
Л.І. Шпота..... 82
ІНТЕГРАЦІЙНІ ПРОЦЕСИ У ВИЩІЙ ОСВІТІ З ВИКОРИСТАННЯМ ІНФОРМАЦІЙНОЇ ІНФРАСТРУКТУРИ НОВІТНІХ ТЕХНОЛОГІЙ
О.Є. Сергєєва..... 83
КОМП’ЮТЕРНИЙ ЛАБОРАТОРНИЙ ПРАКТИКУМ З ФІЗИКИ
О.Є. Сергєєва..... 84
З ДОСВІДУ ВИКЛАДАННЯ ФІЗИКИ СТУДЕНТАМ ІЗ ФРАНЦУЗЬКОЮ МОВОЮ НАВЧАННЯ
С.Н. Федосов.....

НТБ ОНАХТ