

Міністерство освіти і науки України
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ



46

НАУКОВО-
МЕТОДИЧНА
КОНФЕРЕНЦІЯ

Матеріали конференції

*Перспективи розвитку
науково-методичного забезпечення навчального
процесу в умовах запровадження нового
Закону України «Про вищу освіту»*

ОДЕСА 2015

Матеріали друкуються відповідно до рішення 46-ї науково-методичної конференції ОНАХТ “Перспективи розвитку науково-методичного забезпечення навчального процесу в умовах запровадження нового Закону України «Про вищу освіту»”, яка проходила 8–10 квітня 2015 року.

Склад редакції: Єгоров Б.В., д-р техн. наук, професор,
Трішин Ф.А., канд. техн. наук, доцент,
Загорученко М.В., канд. техн. наук, доцент,
Капрельянц Л.В., 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,
Крусір Г.В., д-р техн. наук, професор,
Кручек О.А., канд. техн. наук, доцент,
Корнієнко Ю.К., канд. фіз.-мат. наук, доцент,
Нарушевич-Васильєва О.В., канд. філол. наук, доцент.

методом дифузії у агар. Це дозволить зорієнтувати студентів на необхідність забезпечення чистоти виробництва, у тому числі щодо залишків небезпечних речовин у харчових продуктах. Також це буде важливим доповненням робіт магістрів, аспірантів та докторантів кафедри.

ОСОБЛИВОСТІ ВИКЛАДАННЯ СПЕЦКУРСІВ З БІОЛОГІЧНИХ ДИСЦИПЛІН

Л.М. Пилипенко, А.В. Єгорова, Т.О. Велічко, О.І. Данилова

Позитивні тенденції в підготовці студентів, пов'язані з поглибленням спеціалізації в області природничих дисциплін, проявилися в розширенні спецкурсів з біологічних предметів.

Сучасні тенденції фундаменталізації природничо-наукової освіти в технічному вузі вимагають зміни концептуальних основ викладання біологічних дисциплін, не тільки з позицій створення інформаційної бази для забезпечення професійної компетентності, але й для формування природничо-наукового стилю мислення.

Навчальними планами підготовки бакалаврів передбачено вивчення спецкурсів з мікробіології відповідно до спеціальності, яку набувають.

Базуючись на знаннях, отриманих в циклі хімічних дисциплін, курсі технічної мікробіології, спецкурси передбачають вивчення загальних закономірностей росту, розвитку мікроорганізмів на сировині, напівфабрикатах, сутності мікробіологічних процесів, які відбуваються при виробництві продуктів харчування у відповідних галузях харчової промисловості, а також при зберіганні сировини і готової продукції. Засвоєння теоретичних основ мікробіології орієнтує студентів на необхідність забезпечення належного санітарного стану виробництва, запобігання всіх видів втрат і одержання високоякісної продукції.

У спецкурсах вивчаються не тільки проблеми спрямованої регуляції ходу мікробіологічного процесу з метою оптимізації виробництва хлібобулочних виробів, різних видів кисломолочної продукції, квашених і мочених продуктів, але також придушення небажаної мікрофлори при виготовленні консервованих продуктів, м'ясних та рибних напівфабрикатів з регульованими термінами зберігання. При читанні спецкурсів враховуються регіональні особливості мікрофлори екологічних ніш проживання, ресурсів сировини тваринного і рослинного походження, хлібопекарські якості зернових культур тощо, а також особливості ведення технологічних процесів з метою створення харчових продуктів певного асортименту з оригінальними смаковими якостями, підвищеною біологічною цінністю та поліпшеними товарними властивостями.

Особлива увага приділяється необхідності дотримання існуючих медико-біологічних вимог та санітарних нормативів якості харчових продуктів у зв'язку з погіршенням екологічної ситуації в усіх країнах, і, зокрема, в Україні. Це пов'язано з малоефективними методами утилізації вторинних продуктів, нераціональним знешкодженням стічних вод, інтенсивним використанням води

прісних джерел, збільшенням чисельності дрібних харчових підприємств і цехів, не обладнаних мікробіологічними лабораторіями і, як наслідок, відсутністю якісного контролю.

Передбачено розширення лабораторного практикуму спецкурсів за рахунок введення нових лабораторних робіт, що передбачають засвоєння нових методів сучасного мікробіологічного контролю та індикативних прискорених методик, заснованих на генетичних особливостях специфічної мікробіотики харчової сировини і продуктів її технологічної переробки.

ВАЖЛИВІСТЬ ХІМІЧНОЇ КОМПЕТЕНЦІЇ В ПІДГОТОВЦІ МАГІСТРІВ У ГАЛУЗІ ОЗДОРОВЧИХ ТА ЛІКУВАЛЬНО-ПРОФІЛАКТИЧНИХ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ

Л.С. Гураль, А.І. Капустян, Н.К. Черно

Сучасні вимоги до елітних фахівців різні за рівнем і профілем. При цьому перевага надається професійній компетентності та конкурентноздатності спеціаліста. Тому важливими є інноваційні, диференційовані та водночас ефективні підходи до технології навчання. Одним з критеріїв відповідно до професійної діяльності є хімічно-технологічна підготовка магістрів харчового профілю.

Спеціалісти в індустрії здорового харчування повинні володіти професійними знаннями та практичними навичками щодо методів контролю якості та безпеки, методологічних підходів до розроблення технологій виробництва високоякісних харчових продуктів, спрямованих на збереження та відновлення здоров'я людини, – продуктів оздоровчого, профілактичного, лікувального, функціонального і дієтичного призначення.

У підготовці магістрів за спеціальністю «Технологія харчових продуктів оздоровчого та лікувально-профілактичного призначення» кафедра «Технології ресторанного і оздоровчого харчування» співпрацює з кафедрою «Харчової хімії».

Відповідно до тематики кваліфікаційної роботи магістрів на кафедрі харчової хімії магістранти займаються науково-дослідницькою діяльністю. Вони детально вивчають проблеми дефіциту корисних для здоров'я людини біологічно активних речовин з вираженим терапевтичним ефектом, збереження фізіологічної активності есенціальних компонентів при переробці сировини й у складі харчових систем, конструювання продуктів з підвищеними біологічною цінністю та сенсорними властивостями. Набувши відповідних теоретичних знань, студенти підбирають та ґрунтовно освоюють сучасні методи ідентифікації, вилучення, модифікації та комплексоутворення біологічно активних сполук. При розробленні харчових продуктів категорії «їжа як ліки» особлива увага приділяється біополімерам, зокрема полісахаридам. Таким чином, магістранти приймають участь у створенні інноваційних технологій оздоровчих продуктів з певними регуляторними функціями органів та систем

ПОРІВНЯЛЬНИЙ АНАЛІЗ ВИКОРИСТАННЯ КОНЦЕПЦІЇ SMART-ОСВІТИ У ВИЩИХ НАВЧАЛЬНИХ ЗАКЛАДАХ КОРЕЇ ТА УКРАЇНИ	
О.В. Дишкантюк, Т.В. Стрікаленко	49
АНГЛІЙСЬКА МОВА В ДИПЛОМНОМУ ПРОЕКТУВАННІ	
Л.Б. Зукіна, І.С. Михайлова, О.С. Зінченко	51
РОЛЬ МАТЕМАТИЧНОЇ ОСВІТИ У ФОРМУВАННІ НАУКОВОЇ КОМПЕТЕНЦІЇ ІНЖЕНЕРІВ	
В.Х. Кирилов, В.М. Кузаконь, Л.І. Шпота	52
ІНФОРМАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ПРИ ВИВЧЕННІ ВИЩОЇ МАТЕМАТИКИ	
Н.Г. Коновенко, Ю.С. Федченко, Н.П. Худенко	54
ЗВ'ЯЗОК ФІЗИКИ І МАТЕМАТИКИ В ТЕХНІЧНОМУ ВНЗ	
О.Є. Сергєєва	56
ОСОБЛИВОСТІ МУЛЬТИМЕДІЙНОЇ ЛЕКЦІЇ У ФІЗИЧНІЙ АУДИТОРІЇ	
О.Є. Сергєєва	57
ВІРТУАЛЬНІ ЛАБОРАТОРНІ РОБОТИ В КУРСІ ФІЗИКИ	
О.Є. Сергєєва	58
МЕТОДИКА ПРОВЕДЕННЯ КОМП'ЮТЕРНИХ ФРОНТАЛЬНИХ ЛАБОРАТОРНИХ РОБІТ З ФІЗИКИ	
С.Н. Федосов	59
ПРАКТИКА ПРОВЕДЕННЯ КОЛОКВІУМУ З ФІЗИКИ	
С.Н. Федосов	60
ВИКОРИСТАННЯ ІНТЕРАКТИВНИХ МЕТОДІВ НАВЧАННЯ В НАВЧАЛЬНОМУ ПРОЦЕСІ	
П.М. Монтік, О.Я. Карпович	61
КОМПЛЕКСНА ОРГАНІЗАЦІЯ НАВЧАННЯ З ДИСЦИПЛІНИ “ЕЛЕКТРИЧНІ ТА ЕЛЕКТРОННІ АПАРАТИ”	
П.М. Монтік, А.А. Галулін	63
ІНФОРМАЦІЙНА СИСТЕМА КОНТРОЛЮ ЗНАНЬ І ТЕСТУВАННЯ	
П.М. Монтік, С.О. Коновалов	64
НАКОПИЧЕННЯ ЗНАНЬ У КОМП'ЮТЕРНИХ ТЕХНОЛОГІЯХ НАВЧАННЯ	
П.М. Монтік, С.О. Коновалов	65
ПРАКТИЧНА ПІДГОТОВКА СТУДЕНТІВ У ФІЛІЇ КАФЕДРИ “ЕЛЕКТРОМЕХАНІКА” ПРИ РСТЦ “ОДЕСАОБЛЕНЕРГО”	
П.М. Монтік	66
АКТУАЛЬНІ ШЛЯХИ ПІДГОТОВКИ СТУДЕНТІВ ЗА НАПРЯМОМ «ЕЛЕКТРОМЕХАНІКА»	
П.М. Монтік, А.О. Водичев, Е.Й. Вайнфельд	67
ЗАСТОСУВАННЯ ТЕХНОЛОГІЇ 3D ПРИНТЕРІВ У НАВЧАЛЬНОМУ ПРОЦЕСІ	
С.В. Котлик, О.П. Соколова	69
ОСОБЛИВОСТІ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ СТУДЕНТІВ З КУРСУ «МІКРОБІОЛОГІЯ ГАЛУЗІ»	
А.В. Єгорова, Л.В. Труфкаті, О.І. Данилова, Т.В. Шпирко	72
УДОСКОНАЛЕННЯ ЛАБОРАТОРНОГО ПРАКТИКУМУ З МІКРОБІОЛОГІЇ ГАЛУЗІ	
А.В. Єгорова, Л.В. Труфкаті, Т.В. Шпирко, К.В. Єриганов	73
ОСОБЛИВОСТІ ВИКЛАДАННЯ СПЕЦКУРСІВ З БІОЛОГІЧНИХ ДИСЦИПЛІН	
Л.М. Пилипенко, А.В. Єгорова, Т.О. Велічко, О.І. Данилова	74
ВАЖЛИВІСТЬ ХІМІЧНОЇ КОМПЕТЕНЦІЇ В ПІДГОТОВЦІ МАГІСТРІВ У ГАЛУЗІ ОЗДОРОВЧИХ ТА ЛІКУВАЛЬНО-ПРОФІЛАКТИЧНИХ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ	
Л.С. Гураль, А.І. Капустян, Н.К. Черно	75
МЕТОДОЛОГІЯ ВПРОВАДЖЕННЯ ВИМОГ ДСТУ ISO 22000:2007 У ДИПЛОМНІ ПРОЕКТИ	
Л.Г. Віннікова, О.М. Савінок, Н.Г. Азарова	76
ВПРОВАДЖЕННЯ БІНАРНИХ ЗАНЯТЬ У ПРОЦЕС ПІДГОТОВКИ ФАХІВЦІВ НА ЕТАПІ ТЕХНОЛОГІЧНОГО ПРОЕКТУВАННЯ	
Л.М. Тележенко, В.В. Атанасова	77
ОСОБЛИВОСТІ СКЛАДАННЯ РОБОЧИХ НАВЧАЛЬНИХ ПЛАНІВ	
Л.М. Тележенко, О.В. Золовська	78
ОСОБЛИВОСТІ ВИКЛАДАННЯ ДИСЦИПЛІНИ “УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ПРОДУКЦІЇ” ДЛЯ ФАХІВЦІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ	
С.П. Решта, Л.М. Тележенко	79