

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.

ІНФОРМАЦІЙНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ КУРСОВОГО ПРОЕКТУВАННЯ ДИСЦИПЛІНИ «ПРОЦЕСИ І АПАРАТИ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ»

С.М. Перетяка, О.І. Шиянов

До активних методів розвитку творчих здібностей студентів належить курсове проектування, одним із завдань якого є навчити студента використовувати спеціальну літературу й інші технічні матеріали, а також збільшити коло знань студентів, пропонуючи їм для вивчення стандарти, довідники, методичні посібники і типові проекти.

Курсовим проектом закінчується вивчення дисципліни «Процеси і апарати харчових виробництв», і тому при його виконанні студент повинен показати, наскільки впевнено він володіє матеріалом. Аналіз виконання студентами попередніх років курсового проекту показав, що існують певні проблеми інформаційного характеру.

Для проектування апаратів, де проводяться теплова обробка і дифузійні процеси, необхідні знання теплофізичних властивостей. Значні труднощі очікують студентів під час пошуку значень властивостей харчових продуктів, які необхідні для проведення відповідних розрахунків під час виконання курсового проекту. Це пояснюється тим, що ці дані розпорошені в різних довідниках, кількість яких у бібліотеці обмежена. Крім того, у повному обсязі вони практично відсутні в будь-якому довіднику. Тому студент багато часу витрачає на пошук значної кількості довідників, замість того, щоб зосередити увагу на проекті.

Для вирішення цієї проблеми на кафедрі процесів і апаратів були проведені певні розрахунки та узагальнення для випуску посібника, який дає змогу розрахувати властивості харчових продуктів у необхідному діапазоні. У цьому посібнику наведені дані для фізичних і теплофізичних властивостей харчових продуктів, а також тепло- і холодоносіїв. Дані представлені як у вигляді звичайних таблиць, так і у вигляді регресійних рівнянь залежно від температури і концентрації сухих речовин. Використання регресійних рівнянь дає можливість використовувати сучасні технічні засоби і програмне забезпечення для проектування. Одна частина рівнянь, які запропоновані, є відомими і зустрічаються у довідниках, а інша була отримана викладачами кафедрами в результаті досліджень і розрахунків.

Головною перевагою цього довідника є можливість отримати необхідну, повну і точну інформацію швидко і зручно. Ще однією перевагою посібника є можливість перевірити отримані дані в результаті розрахунків рівнянь за таблицями, які теж наведені у ньому, і в яких вказані відповідні межі значень відповідних властивостей. Необхідно додати, що цей методичний посібник потрібен не тільки для виконання курсового проекту з процесів і апаратів харчових виробництв, але й може бути використаний при виконанні курсових проектів на фахових кафедрах технологічного напрямку і дипломного проекту. Крім того, він буде корисний магістрам, аспірантам, науковим співробітникам і викладачам.

ПРО ВИРШЕННЯ ПЕДАГОГІЧНИХ ЗАВДАНЬ В УМОВАХ ДЕФІЦИТУ ВОЛЬОВОЇ ОРІЄНТАЦІЇ СТУДЕНТІВ	
П.Я. Бондар	36
ПРО ЗМІСТ І СТРУКТУРУ ВИКЛАДУ КУРСУ ПРИКЛАДНОЇ МЕХАНІКИ	
А.Г. Аванесьянц	37
ДО МЕТОДИКИ ВИЗНАЧЕННЯ ВНУТРІШНІХ ЗУСИЛЬ У ПРЯМОМУ БРУСІ ПРИ ПОПЕРЕЧНОМУ ЗГІНАННІ	
А.О. Чиж	38
РОЛЬ ВИКЛАДАЧА У ФОРМУВАННІ ФАХІВЦЯ ПРИ ВИВЧЕННІ ГРАФІЧНИХ ДИСЦИПЛІН	
Т.О. Донченко, Л.Г. Царенко	39
РОЛЬ ОЦІНКИ ТА САМООЦІНКИ ЗНАТЬ У НАВЧАЛЬНО-ВИХОВНОМУ ПРОЦЕСІ	
С.О. Смірнова, Л.Я. Ковтун	40
ПРОБЛЕМИ ІНЖЕНЕРНО-ГРАФІЧНОЇ ПІДГОТОВКИ СТУДЕНТІВ У ВИЩОМУ НАВЧАЛЬНОМУ ЗАКЛАДІ ТА ШЛЯХИ ЇХ ВИРШЕННЯ	
Л.М. Сагач	41
ЗАСТОСУВАННЯ МУЛЬТИМЕДІЙНИХ ДЕМОНСТРАЦІЙНИХ МОДЕЛЕЙ У ВИКЛАДАННІ НАРИСНОЇ ГЕОМЕТРІЇ ТА ІНЖЕНЕРНОЇ ГРАФІКИ	
О.А. Краснодемська, О.В. Зюзіна	42
ПРО ЗМІСТ І ВИКЛАДАННЯ КУРСУ «КОПМСК» СТУДЕНТАМ-МЕХАНІКАМ	
О.О. Жданов	43
ІНФОРМАЦІЙНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ КУРСОВОГО ПРОЕКТУВАННЯ ДИСЦИПЛІНИ «ПРОЦЕСИ І АПАРАТИ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ»	
С.М. Перетяка, О.І. Шиянов	44
ЕКОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ В НАВЧАЛЬНОМУ КУРСІ «КОНДИЦІОНУВАННЯ ПОВІТРЯ»	
О.С. Тіглов	45
ТЕСТОВИЙ КОНТРОЛЬ ЗНАТЬ ТА ДИСТАНЦІЙНЕ НАВЧАННЯ ІНЖЕНЕРНИХ СПЕЦІАЛЬНОСТЕЙ	
М.І. Лапардін	46
ІНТЕРНЕТ В ОСВІТІ: ПРИДБАННЯ І ВТРАТИ	
Д.С. Тюхай, С.В. Тюхай	47
ДОСВІД, ТРАДИЦІЇ ТА ІННОВАЦІЇ В ПРОВЕДЕННІ ЛАБОРАТОРНИХ РОБІТ З ТЕПЛОТЕХНІКИ	
В.О. Волчок	48
ЗНАЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ «ЕКОЛОГІЧНА БЕЗПЕКА» ДЛЯ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ БАКАЛАВРІВ	
О.А. Нетребський, І.А. Дюдіна	49
УДОСКОНАЛЕННЯ ПРОВЕДЕННЯ МОДУЛЬНОГО КОНТРОЛЮ В ПРОЦЕСІ ВИВЧЕННЯ КУРСУ «РАДІАЦІЙНА ЕКОЛОГІЯ»	
О.А. Нетребський, І.А. Дюдіна	50
ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ КОМП'ЮТЕРНОЇ НАВЧАЛЬНОЇ СИСТЕМИ «ПРОТЕК» В ОНАХТ	
О.А. Нетребський, Н.О. Коваленко	51
АКТУАЛЬНІСТЬ ПІДВИЩЕННЯ РІВНЯ ЗНАТЬ У ГАЛУЗІ ОХОРОНИ ПРАЦІ	
О.А. Нетребський, О.О. Фесенко	52
ДОСВІД ВЗАЄМОДІЇ КАФЕДР АВП ТА БЖД У ВИВЧЕННІ ДИСЦИПЛІНИ «ОХОРОНА ПРАЦІ В ГАЛУЗІ»	
О.А. Журбенко, В.А. Хобін	53