

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 1

ОДЕСА 2009

Матеріали друкуються відповідно рішенню 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.

АКТУАЛЬНІСТЬ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ МАЙБУТНІХ МАГІСТРІВ-ВИНОРОБІВ ПІД ЧАС ВИВЧЕННЯ КУРСУ «АНАЛІТИЧНА ХІМІЯ»

С.І. Вікуль, І.В. Мельник

Магістерська робота на кафедрі технології виноробства спрямована на здобуття магістрами навиків проведення науково-дослідної роботи, вміння сформулювати мету і завдання досліджень, правильно визначити напрямки експериментальних робіт і послідовність їх виконання. Творчим етапом цього процесу є виконання НДРС і, в подальшому, вивчення дисципліни «Методологія наукової творчості та дослідницький практикум».

Завдання оптимального вдосконалення технологічних процесів у виноробній промисловості можна вирішити за допомогою контролю якості винограду та допоміжних матеріалів на основі спеціальних методів контролю, що забезпечують гарантовану якість готової продукції. У зв'язку з цим важлива практична підготовка майбутніх магістрів на початкових курсах, що пов'язана з умінням оперувати хімічними і фізико-хімічними методами лабораторного аналізу відносно харчових продуктів.

На другому курсі за навчальними планами бакалаврів в ОНАХТ майбутні науковці вивчають дисципліну «Аналітична хімія». Основні функції навчального процесу за цією дисципліною – навчити студента правил користування науковим інструментом та методами досліджень. Значне місце відводиться самостійній роботі, методика якої практикується на кафедрі аналітичної хімії. Дана методика, з одного боку, стимулює повну самостійність у творчому пошуку, ініціативу студента, з другого – систематичний жорсткий контроль викладача за ходом виконання самостійної роботи. При вивченні курсу «Аналітична хімія» кожний студент отримує індивідуальне завдання: 1) вивчити хімічний склад і фізико-хімічні властивості харчового продукту; 2) вибрати методи аналізу отриманого продукту, що надає можливість визначити його якість, екологічну чистоту та відповідність ДСТУ.

Виявляючи самостійність у рішенні науково-дослідницьких завдань, студенти проводять літературний пошук; вивчають ступінь розробленості та дослідження в науковій літературі теми, що їх зацікавила; збирають і систематизують отриману інформацію; освоюють роботу приладів: спектрофотометра, флуорометра, потенціометра, іонометра, високочастотного титратора, рефрактометра, полум'яних фотометрів та ін. Кожний студент отримує індивідуальне завдання, що сприяє підвищенню якості підготовки інженерів-технологів, їхнього творчого зростання, поглибленню знань у сфері своєї спеціальності. Завдяки цьому майбутні магістри розвивають аналітичне мислення, отримують можливість реалізації творчого потенціалу, набувають навичок науково-дослідницької роботи, необхідних їм у майбутній професійній науковій діяльності. Таким чином, спільна робота випускаючої кафедри технології виноробства і кафедри аналітичної хімії з поетапної наукової підготовки студентів надає можливість виявляти майбутніх магістрів і наукових співробітників.

ЗНАЧЕННЯ РЕКРЕАЦІЙНОЇ ОСВІТИ У ПІДГОТОВЦІ СПЕЦІАЛІСТА З ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ І.М. Калугіна	45
МЕТОДИЧНІ ОСНОВИ ВИКЛАДАННЯ ДИСЦИПЛІНИ «ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА» ЗА НАПРЯМОМ ПІДГОТОВКИ «ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА» П.П. Павленкова	46
ВИРІШЕННЯ ПРОБЛЕМ ГАРМОНІЗАЦІЇ ЕКОЛОГІЧНОЇ І ТЕХНОЛОГІЧНОЇ ОСВІТИ У ВИЩИХ НАВЧАЛЬНИХ ЗАКЛАДАХ Т.А. Манолі, Т.І. Нікітчина, Н.М. Кушніренко, С.А. Памбук	47
АКТИВІЗАЦІЯ МЕТОДІВ НАВЧАННЯ Н.В. Доценко, Г.І. Палвашова	48
АКТУАЛЬНІСТЬ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ МАЙБУТНІХ МАГІСТРІВ-ВИНОРОБІВ ПІД ЧАС ВИВЧЕННЯ КУРСУ «АНАЛІТИЧНА ХІМІЯ» С.І. Вікуль, І.В. Мельник	49
СТУДЕНТСЬКИЙ ЛІДЕР ЯК МАЙБУТНІЙ КЕРІВНИК ПІДПРИЄМСТВА ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ І.В. Мельник	50
ОРГАНІЗАЦІЯ ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ ЗА КУРСОМ «ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ» О.М. Савінок, Ю.Д. Чамова	51
НОВІ МОЖЛИВОСТІ У ПОГЛИБЛЕННІ ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІН О.М. Савінок, Ю.Д. Чамова	52
ПРАЦЕВЛАШТУВАННЯ – НАЙВАЖЛИВИШИЙ КРОК У САМОСТІЙНЕ ЖИТТЯ Г.В. Шлапак, Ю.Д. Чамова	53
ШЛЯХИ ПІДВИЩЕННЯ РІВНЯ ПІДГОТОВКИ МАГІСТРІВ І.М. Луконіна, Г.В. Шлапак	54
ДОСВІД ПІДГОТОВКИ МАГІСТРІВ НА КАФЕДРІ ТМ ТА СХП Н.А. Дідух, Т.А. Лисогор, Л.А. Величко	55
ОСВІТА, НАУКА, ПРАКТИКА – ГАРАНТІЯ ПІДГОТОВКИ ВИСОКОКВАЛІФІКОВАНИХ ФАХІВЦІВ Т.Є. Шарахматова, Н.А. Дідух, Н.О. Могилянська	56
ОСНОВИ ОРГАНІЗАЦІЇ НАУКОВО-ДОСЛІДНОЇ РОБОТИ СТУДЕНТА Н.О. Могилянська, О.А. Кручек	57
ШЛЯХИ ПОДОЛАННЯ ПРОБЛЕМИ ПРАЦЕВЛАШТУВАННЯ ВИПУСКНИКІВ А.С. Чагаровська, Є.О. Ізбаш	58
ЕКОЛОГІЗАЦІЯ СВІДОМОСТІ ОСОБИСТОСТІ В КОНТЕКСТІ СТАЛОГО РОЗВИТКУ Р.І. Шевченко	59
КЛІПОВЕ МИСЛЕННЯ – ПРОБЛЕМА СУЧАСНОЇ МОЛОДІ С.Л. Колесніченко	60
ВИВЧЕННЯ АВТОМАТИЗОВАНИХ СИСТЕМ ЕКОЛОГІЧНОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ПРИ ПІДГОТОВЦІ СПЕЦІАЛІСТІВ-ЕКОЛОГІВ Л.П. Ремінна	61
САМОСТІЙНА РОБОТА ЯК ФАКТОР ПІДВИЩЕННЯ ПІЗНАВАЛЬНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ СТУДЕНТА О.К. Трофименко, С.Л. Колесніченко	62