

Міністерство освіти і науки України
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ



45 НАУКОВО-
МЕТОДИЧНА
КОНФЕРЕНЦІЯ
ВИКЛАДАЧІВ
АКАДЕМІЇ

*Роль комплексного дипломного
проектування у підвищенні якості
підготовки фахівців*

Електронний збірник тез

ОДЕСА 2014

Тези надані в оригінальній редакції авторів

НТБ ОНАХТ

дом імуноферментного аналізу (ІФА) з наступною фотометрією на мікроплашкетному фотометрі Neogen StatFax 4700.

Останнім часом антибіотики широко використовуються для знезараження кормів, лікування хвороб худоби та птахів та як добавка до корму для стимуляції набору ваги при відгодівлі тварин. При цьому антибіотики потрапляють до продуктів тваринництва (м'яса, молока, яєць) та можуть спричинити алергічні захворювання, дисбіози та отруєння у людини. Тому виявлення антибіотиків у продуктах тваринництва є одним з найважливіших завдань мікробіологічного контролю харчових продуктів.

Для виявлення антибіотиків у харчовому продукті готують екстракт з наважки продукту. У чашки Петрі розливають стерильне середовище для виявлення антибіотиків та засівають суспензією еталонного тест-штаму, чутливого до антибіотику, який виявляють. Після цього у засіяних агарових пластинах вирізають лунки, до яких вносять екстракт з досліджуваного продукту у декількох розведеннях. Екстракт дифундує у агар з лунок, і наявність антибіотику визначається за появою зони затримки росту тест-штаму навколо лунки після 1 доби інкубації. Метод дозволяє виявити антибіотики у концентрації до 0,01 ОД/г або ОД/мл. Для кількісного визначення антибіотиків у агарових пластинах роблять 6 лунок, у 3 з яких вносять розведення екстракту з продукту, а у 3 інших – розведення стандарту антибіотика з відомою його концентрацією. Після інкубації вимірюють та порівнюють зони затримки росту навколо лунок з екстрактом та зі стандартом антибіотику та обчислюють вміст антибіотика за спеціальною формулою.

Освоєння нових методів мікробіологічного контролю дозволить орієнтувати студентів у сфері харчових технологій на необхідність забезпечення мікробіологічної чистоти харчових продуктів, високого санітарного стану виробництва для виготовлення доброякісної та безпечної для споживача продукції. Також ці методи стануть важливим доповненням дисертаційних робіт аспірантів та докторантів кафедри.

СТВОРЕННЯ НОВОЇ НАУКОВО – ДОСЛІДНОЇ ЛАБОРАТОРІЇ «МЕХАТРОНІКИ ТА РОБОТОТЕХНІКИ»

Єгоров В.Б.

Одним із напрямків підвищення якості освіти за напрямком Автоматизація та комп'ютерно - інтегровані технології є залучення студентів до самостійної роботи із сучасними технічними засобами автоматизації. З метою розвитку підготовки студентів в зазначеному напрямку за ініціативою кафедри Автоматизації виробничих процесів в рамках науково-дослідного інституту було створено науково – дослідну лабораторію «Мехатроніки та робототехніки». Лабораторія створена за сприянням провідних фірм – виробників технічних засобів – елементів мехатронічних систем таких як Siemens (Німеччина) та Samozzi (Італія).

Сам термін «Мехатроніка» - це область науки і техніки, що оснований на синергетичному об'єднанні вузлів точної механіки із електронними, електро-

технічними та комп'ютерними компонентами, що забезпечують проектування та виробництво якісно нових модулів, систем, машин і систем із інтелектуальним управлінням їх функціональними рухами [1].

Для формалізації проблеми слід зазначити наступні факти: тільки 5% часу витрачається безпосередньо на виробництво продукції, інші 95% витрачаються на логістичні операції. Біля 70% вартості кінцевого продукту складають витрати на упаковку, збереження та транспортування [2]. Саме вирішення цих завдань і потребує створення та застосування прогресивних технологій, сучасного автоматизованого устаткування (технологічних машин, поточкових ліній, промислових роботів). Критеріями оптимальності вирішення вказаних завдань є економічна ефективність застосування машин автоматів, яка вимірюється відношенням повної корисної віддачі ресурсів і сукупних втрат на виробництво і експлуатацію, підвищення якості і надійності агрегатів [3].

В новій лабораторії в рамках лабораторного практикуму та факультативних занять студенти одержують можливість ретельно вивчити види і принципи дії виконавчих приладів систем мехатроніки та особисто прийняти участь в проектуванні та монтажу мехатронічних систем, як основи сучасної промислової робототехніки.

МЕТОДИЧНІ ПИТАННЯ ВИКЛАДАННЯ ДИСЦИПЛІНИ «ПРОГРАМНІ МЕХАНІЗМИ ІНФОРМАЦІЙНОЇ БЕЗПЕКИ»

Жуковецька С.Л.

Важливою складовою державної політики, направленої на захист інформаційних ресурсів держави і захист інформації з обмеженим доступом, є підготовка фахівців у сфері захисту інформації і інформаційної безпеки у вищих навчальних закладах. У сфері інформаційної безпеки відбуваються постійні зміни – законодавчі акти, технології, загрози і виклики. Класична система освіти за визначенням не може миттєво підлаштовуватися під ці стрімкі зміни. Тому вищі навчальні заклади готують не стільки готових професіоналів, скільки фахівців з базовим набором знань і умінь, які потрібно удосконалювати вже на практиці.

Дисципліна «Програмні механізми інформаційної безпеки» належить до дисциплін циклу інформаційної безпеки. Метою викладання дисципліни є вивчення технологій, методів і засобів створення захищених інформаційних систем. За основу взяті принципи побудови архітектури підсистеми безпеки ОС Windows, зокрема, принципи роботи систем автентифікації, авторизації, аудиту та шифрування даних.

Все що стосується криптографії в .NET Framework знаходиться в просторі імен System.Security.Cryptography, яке умовно можна розділити на чотири складові: криптографічні примітиви, допоміжні класи (генерація випадкових чисел, шифрування на основі потокової моделі і так далі), сертифікати X.509, цифрові підписи xml-документів. Що стосується криптографічних примітивів, то їх типи відповідають основним криптографічним алгоритмам: шифру-

О.М.Кананихіна, Г.М.Войтенко	
ВДОСКОНАЛЕННЯ МЕТОДІВ І ФОРМ НАВЧАННЯ СТУДЕНТІВ	153
В.О.Волчок	
ВПРОВАДЖЕННЯ У НАВЧАЛЬНИЙ ПРОЦЕС НОВИХ МЕТОДІВ	154
МІКРОБІОЛОГІЧНИХ ДОСЛІДЖЕНЬ А.В.Єгорова, Л.В.Труфкаті, Т.В.Шпирко, К.В.Єриганов	
СТВОРЕННЯ НОВОЇ НАУКОВО-ДОСЛІДНОЇ ЛАБОРАТОРІЇ «МЕ- ХАТРОНІКИ ТА РОБОТОТЕХНІКИ» В.Б.Єгоров	155
МЕТОДИЧНІ ПИТАННЯ ВИКЛАДАННЯ ДИСЦИПЛІНИ «ПРО- ГРАМНІ МЕХАНІЗМИ ІНФОРМАЦІЙНОЇ БЕЗПЕКИ»	156
С.Л.Жуковецька	
ВОЛОДІННЯ ІНОЗЕМНОЮ МОВОЮ – ОЗНАКА ФАХІВЦЯ- ПРОФЕСІОНАЛА Ю.О.Козонова, О.О.Тітлова	157
СУЧАСНІ МЕТОДОЛОГІЧНІ ПІДХОДИ ДО ОРГАНІЗАЦІЇ ПРАК- ТИКИ СТУДЕНТІВ НАПРЯМУ «ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРА- ВА» О.В.Дишкантюк, Л.А. Тітомир	158
ІННОВАЦІЙНІ НАВЧАЛЬНІ ТЕХНОЛОГІЇ В.О. Мазур	159
ОРГАНІЗАЦІЯ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ СТУДЕНТІВ ПРИ ВИ- ВЧЕННІ ДИСЦИПЛІНИ «ОБЛІК У БАНКАХ» Ю.М.Мельник	160
МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО РОЗРОБКИ ЕЛЕКТРОННИХ	161
НАВЧАЛЬНИХ МАТЕРІАЛІВ Г.Б. Пчелянська	
ФІЛОСОФСЬКІ ЗАСОБИ ВСТАНОВЛЕННЯ НАУКОВОСТІ ЗНАНЬ	162
У ПРОЦЕСІ НАВЧАННЯ СТУДЕНТІВ ТЕХНІЧНОГО ВУЗУ	
М.І.Дейнеко	
КОМП'ЮТЕРНІ ТЕХНОЛОГІЇ ЯК ЗАСІБ ІНФОРМАЦІЙНОГО ЗА- БЕЗПЕЧЕННЯ МЕТОДИЧНОЇ РОБОТИ Ф.А. Трішин, В.Г. Мураховський	163
КОМПЛЕКСНЕ ДИПЛОМНЕ ПРОЕКТУВАННЯ ЗІ СУМІЖНИХ	168
СПЕЦІАЛЬНОСТЕЙ ЯК ЗАПОРУКА ЯКІСНОЇ ПІДГОТОВКИ ФА- ХІВЦІВ С.Ю. Васютинський, С.М. Дубна	
СПОСОБИ АКТИВІЗАЦІЇ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ СТУДЕНТІВ	169
А.П.Лапінська, О.Є.Воєцька	
ПАТЕНТНІ ВИШУКУВАННЯ СТУДЕНТА-ДИПЛОМНИКА	170
С.О.Воїнова	
МЕТА І ЗАВДАННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ФІЗИКО- ХІМІЧНІ ОСНОВИ ВОДИ І ВОДНИХ РОЗЧИНІВ» О.О.Коваленко, Г.О.Степанова, Н.А.Базелева	171
МЕТА І ЗАВДАННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «КОНДИЦІО- ВАННЯ ВОДИ У ВИРОБНИЦТВІ НАПОЇВ» О.О.Коваленко, Д.І.Ветров, І.В.Коваленко	172
КОМПЛЕКСНЕ ДИПЛОМНЕ ПРОЕКТУВАННЯ НА ФАКУЛЬТЕТІ	173
ТЕХП та ПКЗ Шарахматова Т.Є., Ткаченко Н.А.	
ВПРОВАДЖЕННЯ КУРСОВОГО ПРОЕКТУВАННЯ ЗІ СТРАТЕГІЧ- НОГО УПРАВЛІННЯ У ПІДГОТОВКУ МАГІСТРІВ З МЕНЕДЖ- МЕНТУ І.М.Агеєва	174