

Міністерство освіти і науки України
Харківська обласна державна адміністрація
Департамент науки і освіти
Департамент економіки і міжнародних відносин
Харківська торгово-промислова палата
Харківський державний університет
харчування та торгівлі

***Інженерна освіта у сфері
харчової і готельної індустрії:
виклики сьогодення***

Тези доповідей
Міжнародної науково-методичної конференції
до 50-річчя кафедри устаткування харчової
і готельної індустрії ім. М.І. Беляєва

23–24 травня 2019 р.

Харків
ХДУХТ
2019

УДК 378.6-057.21:640.4

ББК 74.5

I-62

Редакційна колегія

О.І. Черевко, д-р техн. наук, проф. (відпов. ред.)

Л.М. Янчева, канд. екон. наук, проф. (заст. відпов. ред.)

В.М. Михайлов, д-р техн. наук, проф. (заст. відпов. ред.)

Г.В. Дейниченко, д-р техн. наук, проф. (відпов. виконавець)

Ш.Н. Атаханов, канд. техн. наук, доц.

М. Вархола, д-р техн. наук, проф.

Д.В. Горєлков, канд. техн. наук, доц.

В.Я. Груданов, д-р техн. наук, проф.

С. Дамянова, д-р наук, проф.

Є.Б. Мєдвєдков, д-р наук, проф.

В.Г. Мирончук, д-р техн. наук, проф.

К.О. Самойчук, д-р техн. наук, доц.

М.Л. Серік, канд. техн. наук, доц.

С. Стефанов, д-р наук, проф.

Рекомендовано до видання вченою радою Харківського державного університету харчування та торгівлі, протокол № 8 від 24.12.2018 р.

Інженерна освіта у сфері харчової і готельної індустрії: виклики сьогодення : Міжнародна науково-методична конференція до 50-річчя кафедри устаткування харчової і готельної індустрії ім. М.І. Бєляєва, 23–24 травня 2019 р. : [тези] / редкол. : О.І. Черевко [та ін.]. – Харків : ХДУХТ, 2019. – 268 с.

ISBN 978-966-405-478-9

У тезах доповідей Міжнародної науково-методичної конференції «Інженерна освіта у сфері харчової і готельної індустрії: виклики сьогодення» розглянуто принципи інженерної освіти та новітні підходи до організації навчального процесу, можливості використання інтерактивних методів навчання, а також компетентнісний підхід у формуванні сучасного інженера.

Збірник розраховано на наукових і практичних працівників, викладачів вищої школи, які здійснюють підготовку фахівців для харчової та переробної промисловості, торгівлі, ресторанного, готельного та туристичного господарств, а також аспірантів, магістрів та студентів.

УДК 378.6-057.21:640.4

ББК 74.5

Відповідальність за зміст доповідей та якість ілюстрацій несуть автори доповідей
ISBN 978-966-405-478-9

© Харківський державний університет
харчування та торгівлі, 2019

ОСОБЛИВОСТІ МЕТОДОЛОГІЇ ВИКЛАДАННЯ ДИСЦИПЛІНИ «СТАНДАРТИЗАЦІЯ, МЕТРОЛОГІЯ ТА СЕРТИФІКАЦІЯ» ДЛЯ БАКАЛАВРІВ

Верхівкер Я.Г., д-р. техн. наук, проф.
Мирошніченко О.М., канд. техн. наук, доц.
Одеська національна академія харчових технологій

Вивчення дисципліни «Стандартизація, метрологія та сертифікація»:

- формує у студентів знання, вміння і навички в зазначених галузях;
- сприяє набуттю навичок і умінь у роботі з законодавчими та нормативними документами; аналізу їх структури, класифікації, процесів розробки, способів вибору документів для реалізації поставлених практичних задач;
- сприяє правильному застосуванню принципів і методів стандартизації, метрології та оцінки (підтвердження) відповідності (сертифікації) при забезпеченні безпеки і якості продукції, послуг;
- сприяє обґрунтованому вибору форм оцінки (підтвердження) відповідності товарів, установленню їх відповідності наявним вимогам технічних регламентів, стандартів та ін.

Методологія дисципліни передбачає:

- вивчення основних нормативних та законодавчих документів у галузі стандартизації, метрології та оцінки (підтвердження) відповідності (сертифікації), в тому числі методів, принципів і правил, їх застосування в діяльності підприємств, метрологічного контролю;
- набуття навичок роботи з нормативною, технічною та метрологічною документацією, у тому числі в галузі продажів продукції, виробництва і послуг, розробки і оформлення, установлення відповідності товарів вимогам технічних регламентів, стандартів, проведення приймання товарів та ін.;
- правильне застосування принципів і методів стандартизації, метрології та оцінки (підтвердження) відповідності (сертифікації) при забезпеченні безпеки і якості товарів, продукції і послуг; обґрунтований вибір форм оцінки (підтвердження) відповідності товарів.

Процес вивчення дисципліни спрямовано на формування у студентів таких компетенцій:

- володіння здатністю здійснювати технологічний контроль відповідності якості виробленої продукції та послуг установленим нормам;

- здобуття знань в організації документообігу на підприємствах-виробниках продуктів харчування, підприємствах громадського харчування і торгівлі, в використанні нормативної, технічної, технологічної документації в умовах виробництва продукції харчування;

- здобуття знань структури нормативних документів, процедури їх розробки і затвердження відповідними державними органами;

- організація розробки заходів із підвищення якості контролю продукції, метрологічного забезпечення розроблення, виробництва, випробувань і експлуатації, планування робіт зі стандартизації і сертифікації, перевірки і контролю виконання вимог стандартів, технічних умов та іншої нормативної документації щодо забезпечення якості та безпеки продукції та технологій, розробки і впровадження систем якості, рекламацийної роботи й аналізу причин браку і порушень технологій виробництва, метрологічної експертизи, підготовки планів упровадження нової вимірювальної техніки, складання технічних завдань на розробку нормативної документації і заявок на проведення сертифікації;

- забезпечення виконання заходів із реалізації загального керівництва якістю продукції, вдосконалення метрологічного забезпечення, розробки нових і перегляду чинних стандартів, технічних умов та іншої нормативно-технічної документації зі стандартизації та сертифікації, розробки та впровадження систем управління якістю, стандартів підприємств, оцінки рівня браку продукції й аналізу причин його виникнення, упровадження сучасних методів управління якістю;

- аналіз стану і динаміки якості продукції, метрологічного та нормативного забезпечення виробництва, підготовка проектів технічних умов, стандартів, технічних умов, інструкцій з експлуатації, використання сучасних інформаційних технологій під час проектування засобів і технологій управління якістю, метрологічного та нормативного забезпечення виробництва;

- знати закони, постанови, розпорядження, накази вищестоящих організацій, методичні, нормативні та керівні матеріали в галузі стандартизації та сертифікації.

Удовенко І.В., Подворна Л.А. Формування лінгвосоціокультурної компетенції у студентів закладів вищої освіти засобами іноземної мови.....	166
Цвіркун Л.О., Мельник О.Є., Омельченко О.В. Інформаційно-комунікаційні технології в удосконаленні змісту загальноінженерних дисциплін.....	168
Фесенко О.І., Пітак Я.М. Методи ігрового проектування в навчальному процесі кафедр технічного спрямування.....	170
Червоний М.В., Червоний В.М. Використання інтерактивних систем в інженерній освіті.....	172
Чернушенко О.О., Діль К. Використання інтерактивних методів навчання в закладах вищої освіти під час формування системних знань із хімії технологів харчового виробництва	174
Юдічева О.П. Дистанційне навчання: роль і місце в забезпеченні інформатизації освіти.....	176
Юрченко С.Л., Колеснікова М.Б. Застосування інтерактивних методів навчання в освітньому процесі.....	178
Яцун Л.М. Методологічні підходи до формування регіональних концепцій харчування населення.....	180

СЕКЦІЯ 3. КОМПЕТЕНТІСНИЙ ПІДХІД У ФОРМУВАННІ СУЧАСНОГО ІНЖЕНЕРА ДЛЯ СФЕРИ ХАРЧОВОЇ І ГОТЕЛЬНОЇ ІНДУСТРІЇ

Бабкіна І.В., Маяк О.А., Буєрова І.В. Інноваційні підходи до взаємодії установ вищої освіти і підприємств.....	183
Білик О.А., Кочубей-Литвиненко О.В. Курсове та дипломне проектування у формуванні готовності бакалаврів до професійної діяльності за спеціальністю 181 «Харчові технології».....	185
Верхівкер Я.Г., Мирошніченко О.М. Особливості методології викладання розділу «Тара» дисципліни «Фізико-хімічні основи технології консервованих продуктів».....	187
Верхівкер Я.Г., Мирошніченко О.М. Особливості методології викладання дисципліни «Стандартизація, метрологія та сертифікація» для бакалаврів	189
Возняк А.В., Цвіркун Л.О., Мельник О.Є., Цвіркун С.Л. Компетентісний підхід у процесі загальноінженерної підготовки майбутніх інженерів.....	191