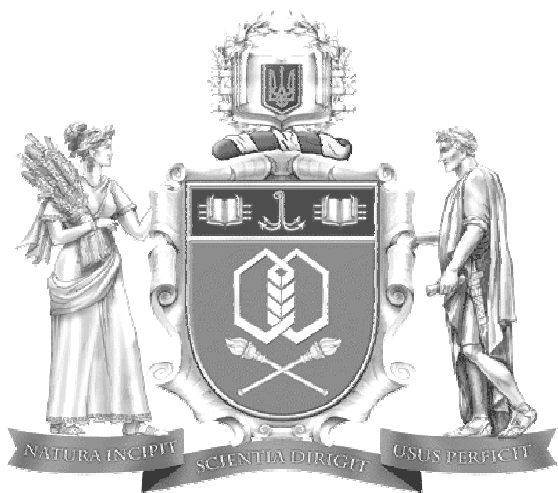


Міністерство освіти і науки України
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ



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 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.

ШЛЯХИ ПІДВИЩЕННЯ РІВНЯ ПІДГОТОВКИ МАГІСТРІВ

І.М. Луконіна, Г.В. Шлапак

У теперішній кризовій ситуації особливо гостро стає питання конкурентоспроможності випускників нашої академії. Тому в навчальному процесі важливим завданням є підвищення професійного рівня підготовки студентів до практичної діяльності.

На кафедрі технології м'яса і м'ясних продуктів велика увага приділяється підготовці магістрів. Формування рівня знань магістрів здійснюється шляхом проведення лекційних, лабораторних і практичних занять, проходження практики та виконання і захисту дипломної наукової роботи (ДНР). Однак, останнім часом зменшився обсяг і структура викладання дисциплін. Наприклад, з курсу «Науково-технічний прогрес та прогнозування розвитку технології галузі» лекційні заняття складають 26 год замість 36 год; з навчального плану зняті лабораторні заняття (32 год) і введені практичні – 24 год. Тому для підвищення якості підготовки магістрів тематика лекційних та практичних занять спрямована на ознайомлення із сучасною технологією, розв'язання практичних завдань, які виникають на підприємствах м'ясної галузі. До них можна віднести використання електротехнологій при виробництві м'ясних продуктів, проектування рецептур продуктів із тваринної та рослинної сировини з введенням добавок з різними функціонально-технологічними властивостями, тобто здійснюється моделювання технологічних процесів на м'ясних системах, які максимально наближаються до реальних умов роботи підприємств.

Крім того, викладачі кафедри видають магістрам теми рефератів з виробництва сучасних видів продукції з використанням нового обладнання. Вважаємо, що такі реферати сприяють підвищенню рівня підготовки магістрів, дозволяють більш глибоко засвоювати теоретичний матеріал, сприяють розвитку аналітичного мислення, критичного підходу до науково-технічної інформації, сформулювати робочу гіпотезу, проводити дослідження та зробити висновки і рекомендації. Вважаємо доцільним, щоб магістри доповідали свої реферати на заняттях. Зміст реферату і його доповідь оцінює комісія з магістрів під керівництвом викладача. Вона ставить відповідний бал, враховуючи його оформлення, а також вказуючи на позитивні та негативні риси. Такий досвід надає можливість магістрам здобути навички викладацької роботи.

Вирішальним етапом у підготовці магістрів є виконання ДНР, яка проводиться на V курсі. Аналіз її проведення показав, що вона потребує багато часу, тому вважаємо, що роботу над темою необхідно починати в наукових гуртках і продовжувати на IV курсі. Тоді магістр зможе більш детально розробити тему ДНР і провести значний обсяг досліджень. За результатами ДНР магістри виступають з доповідями на наукових студентських конференціях, оформляють наукові статті та тези, що сприяє підвищенню їх знань.

Таким чином, запропоновані напрямки підготовки магістрів будуть сприяти підвищенню їх професійного рівня і конкурентоспроможності.

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 – НАЙВАЖЛИВІШИЙ 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