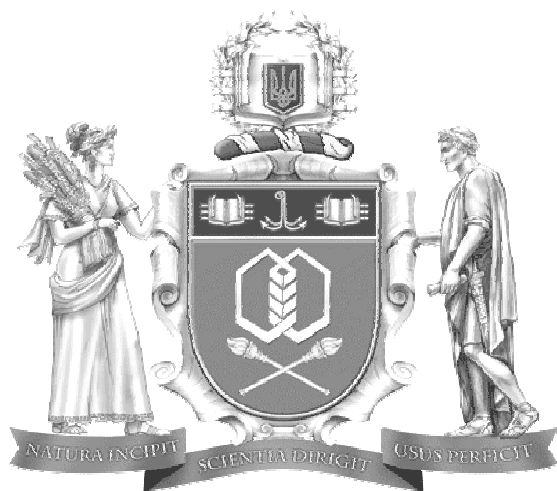


Міністерство освіти і науки України
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ



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 рішення 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.

КУРС «ХАРЧОВА ХІМІЯ» В СИСТЕМІ ПІДГОТОВКИ СПЕЦІАЛІСТІВ ГОТЕЛЬНОГО-РЕСТОРАННОГО СЕРВІСУ

Н.К. Черно, Г.В. Крусір

Навчання нового покоління спеціалістів, які були б здатні керувати сучасними підприємствами харчової галузі, є досить актуальною проблемою. Студенти починають усвідомлювати відповідальність за особистий професійний розвиток і, крім своєї участі, очікують від навчальних закладів, викладачів нових сучасних курсів і методів викладання у такому режимі, який би допоміг розвинути аналітичні здібності, діагностичні навички, здатність зосередитися на проблемі.

Метою викладання нової дисципліни «Харчова хімія» є формування необхідних знань з позицій хімічної логіки про фактори, що забезпечують якість готової харчової продукції. Знання таких факторів є необхідною умовою для формування навичок спрямованого регулювання процесів, які забезпечують якісні характеристики харчових систем.

Курс має своєю метою формування у студентів відповідальності за виробництво якісних харчових продуктів, від яких залежить здоров'я людини. Це надасть можливість грамотно підходити до сировини та продуктів харчування як носіїв величезної кількості різних біологічно активних речовин, що в одних випадках позитивно впливають на життєдіяльність та обмін речовин, а в інших мають негативний характер.

Такий підхід дозволить диференційне, обґрунтовано вирішувати питання технології харчових продуктів, створювати функціональні харчові продукти з заданими властивостями.

Завдання вивчення дисципліни – набуття та вдосконалення студентами нових знань з хімії біологічно активних речовин та біологічно активних добавок, ознайомлення з сучасними методами дослідження.

Метою викладання дисципліни є набуття студентами необхідних знань, вмінь та навичок для майбутньої дослідницької, викладацької та виробничої діяльності в галузі харчових технологій.

У дисципліні «Харчова хімія» розглядається хімічний склад рослинної харчової сировини, продуктів її переробки та хімічні перетворення, які протікають в них при зберіганні та в процесі харчування людини.

Для виконання поставлених завдань під час навчання використовуються лекції, лабораторні заняття, робота з навчальною літературою, методичними посібниками, додатковою літературою за темою курсу.

Рівень знань студентів визначається за допомогою тестового контролю, методом захисту протоколів лабораторних робіт та теоретичних тем на лабораторних заняттях, оцінкою домашніх робіт та написання реферату. По закінченню навчання студенти складають в кінці кожного семестру екзамен. На вивчення дисципліни «Харчова хімія» передбачено 162 навчальні години: з них 54 години лекційні, 54 годин лабораторних занять, 54 години самостійної роботи.

ЗМІСТ

ПОЛІПШЕННЯ СТРУКТУРИ І ВИКОРИСТАННЯ ЕЛЕКТРОННОГО НАУКОВО-МЕТОДИЧНОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ НАВЧАЛЬНИХ ДИСЦИПЛІН В.Е. Волков, В.Т. Артьоменко	3
УДОСКОНАЛЕННЯ КОМП'ЮТЕРНИХ ТЕХНОЛОГІЙ ОЦІНКИ ЯКОСТІ ЗНАНЬ СТУДЕНТІВ С.В. Котлик, О.П. Соколова, О.Ю. Соломенко	4
ІНСТИТУТ КУРАТОРСТВА ЯК ОСНОВА ВИХОВНОЇ РОБОТИ Ю.С. Федченко	5
РОЗРОБКА МЕТОДИЧНИХ ВКАЗІВОК ДЛЯ СЛУХАЧІВ ПІДГОТОВЧОГО ВІДДІЛЕННЯ ІНОЗЕМНИХ ГРОМАДЯН О.Д. Андріянов, І.О. Кузнєцова, К.А. Янченко, Л.І. Короленко	6
АКТИВНІ МЕТОДИ НАВЧАННЯ КУРСАМ НЕОРГАНІЧНОЇ ХІМІЇ ТА ЗАГАЛЬНОЇ ХІМІЇ О.Д. Андріянов, В.П. Петросян, І.О. Кузнєцова, О.Б. Гуляєнко, К.А. Янченко	7
ПОБУДОВА КУРСУ «АНАЛІТИЧНА ХІМІЯ» ВІДПОВІДНО ДО РЕАЛІЙ СУЧАСНОГО НАВЧАННЯ О.М. Железко, Н.М. Александрова	8
ОСНОВНІ ПРИНЦИПИ ОРГАНІЗАЦІЇ ПОТОЧНОГО І ПІДСУМКОВОГО КОНТРОЛЮ ЗНАНЬ СТУДЕНТІВ НА КАФЕДРІ ХІМІЇ ТА БЕЗПЕКИ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ О.В. Малинка, С.В. Бельтюкова	9
КУРС «ХАРЧОВА ХІМІЯ» В СИСТЕМІ ПІДГОТОВКИ СПЕЦІАЛІСТІВ ГОТЕЛЬНОГО-РЕСТОРАННОГО СЕРВІСУ Н.К. Черно, Г.В. Крусір	10
ОРГАНІЗАЦІЯ НАВЧАННЯ ОРГАНІЧНОЇ ХІМІЇ ФРАНЦУЗЬКОЮ МОВОЮ ДЛЯ СТУДЕНТІВ-ТЕХНОЛОГІВ Н.К. Черно, О.В. Севастьянова	11
ОСОБЛИВОСТІ ВИКЛАДАННЯ ДИСЦИПЛІНИ «ХАРЧОВІ ДОБАВКИ» ДЛЯ СТУДЕНТІВ ФАКУЛЬТЕТУ ЕМБ О.О. Антіпіна	12
ДИСЦИПЛІНА «ЕКСПЕРТИЗА НАРКОТИЧНИХ, ОТРУЙНО- ТА ВИБУХОНЕБЕЗПЕЧНИХ РЕЧОВИН» У СТРУКТУРІ ПІДГОТОВКИ ФАХІВЦІВ-МИТНИКІВ Н.О. Денісюк, Л.С. Гураль	13
СУЧАСНІ МЕТОДИ НАВЧАННЯ ПРИ ВИКЛАДАННІ КУРСУ «ФІЗІОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ОЦІНКИ ЯКОСТІ ПРОДУКТІВ» С.П. Решта, Н.О. Денісюк	14
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНА ВЛАСНІСТЬ ПРИ ВИКЛАДАННІ КУРСУ «ФІЗІОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ОЦІНКИ ЯКОСТІ ПРОДУКТІВ» О.І. Данилова, С.П. Решта	15
САМОСТІЙНА РОБОТА СТУДЕНТІВ ЗАОЧНОГО ВІДДІЛЕННЯ ПРИ ВИВЧЕННІ ДИСЦИПЛІНИ «ІНТЕЛЕКТУАЛЬНА ВЛАСНІСТЬ» О.І. Данилова, О.Д. Соколов	16
АКТУАЛЬНІСТЬ СТВОРЕННЯ В ОНАХТ НАУКОВО-ДОСЛІДНОЇ ЛАБОРАТОРІЇ ПИТНОЇ ВОДИ ТА ВОДОПІДГОТОВКИ НА ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВАХ Б.В. Єгоров, О.О. Коваленко	17
СТРУКТУРА ТА ЗАВДАННЯ НАУКОВО-ДОСЛІДНОЇ ЛАБОРАТОРІЇ ПИТНОЇ ВОДИ ТА ВОДОПІДГОТОВКИ НА ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВАХ О.О. Коваленко	18