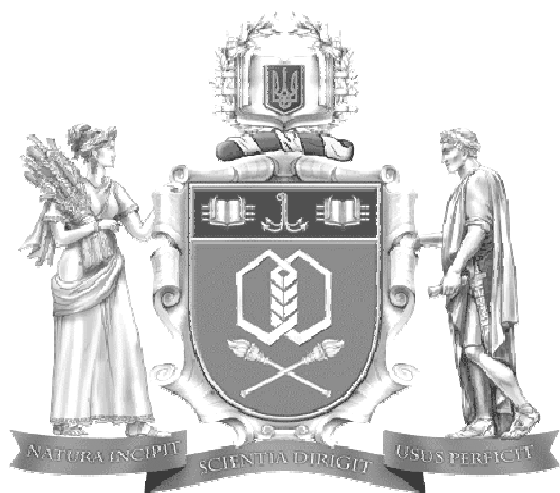


Міністерство освіти і науки України
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ



46

НАУКОВО-
МЕТОДИЧНА
КОНФЕРЕНЦІЯ

Матеріали конференції

*Перспективи розвитку
науково-методичного забезпечення навчального
процесу в умовах запровадження нового
Закону України «Про вищу освіту»*

ОДЕСА 2015

Матеріали друкуються відповідно до рішення 46-ї науково-методичної конференції ОНАХТ “Перспективи розвитку науково-методичного забезпечення навчального процесу в умовах запровадження нового Закону України «Про вищу освіту»”, яка проходила 8–10 квітня 2015 року.

Склад редакції: Єгоров Б.В., д-р техн. наук, професор,
Трішин Ф.А., канд. техн. наук, доцент,
Загорученко М.В., канд. техн. наук, доцент,
Капрельянц Л.В., д-р техн. наук, професор,
Кананихіна О.М., канд. техн. наук, доцент,
Мураховський В.Г., канд. фіз.-мат. наук, доцент,
Волков В.Е., д-р техн. наук, професор,
Крусір Г.В., д-р техн. наук, професор,
Кручек О.А., канд. техн. наук, доцент,
Корнієнко Ю.К., канд. фіз.-мат. наук, доцент,
Нарушевич-Васильєва О.В., канд. філол. наук, доцент.

прісних джерел, збільшенням чисельності дрібних харчових підприємств і цехів, не обладнаних мікробіологічними лабораторіями і, як наслідок, відсутністю якісного контролю.

Передбачено розширення лабораторного практикуму спецкурсів за рахунок введення нових лабораторних робіт, що передбачають засвоєння нових методів сучасного мікробіологічного контролю та індикативних прискорених методик, заснованих на генетичних особливостях специфічної мікробіотики харчової сировини і продуктів її технологічної переробки.

ВАЖЛИВІСТЬ ХІМІЧНОЇ КОМПЕТЕНЦІЇ В ПІДГОТОВЦІ МАГІСТРІВ У ГАЛУЗІ ОЗДОРОВЧИХ ТА ЛІКУВАЛЬНО-ПРОФІЛАКТИЧНИХ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ

Л.С. Гураль, А.І. Капустян, Н.К. Черно

Сучасні вимоги до елітних фахівців різні за рівнем і профілем. При цьому перевага надається професійній компетентності та конкурентноздатності спеціаліста. Тому важливими є інноваційні, диференційовані та водночас ефективні підходи до технології навчання. Одним з критеріїв відповідно до професійної діяльності є хімічно-технологічна підготовка магістрів харчового профілю.

Спеціалісти в індустрії здорового харчування повинні володіти професійними знаннями та практичними навичками щодо методів контролю якості та безпеки, методологічних підходів до розроблення технологій виробництва високоякісних харчових продуктів, спрямованих на збереження та відновлення здоров'я людини, – продуктів оздоровчого, профілактичного, лікувального, функціонального і дієтичного призначення.

У підготовці магістрів за спеціальністю «Технологія харчових продуктів оздоровчого та лікувально-профілактичного призначення» кафедра «Технології ресторанного і оздоровчого харчування» співпрацює з кафедрою «Харчової хімії».

Відповідно до тематики кваліфікаційної роботи магістрів на кафедрі харчової хімії магістранти займаються науково-дослідницькою діяльністю. Вони детально вивчають проблеми дефіциту корисних для здоров'я людини біологічно активних речовин з вираженим терапевтичним ефектом, збереження фізіологічної активності есенціальних компонентів при переробці сировини й у складі харчових систем, конструювання продуктів з підвищеними біологічною цінністю та сенсорними властивостями. Набувши відповідних теоретичних знань, студенти підбирають та ґрунтовно освоюють сучасні методи ідентифікації, вилучення, модифікації та комплексоутворення біологічно активних сполук. При розробленні харчових продуктів категорії «їжа як ліки» особлива увага приділяється біополімерам, зокрема полісахаридам. Таким чином, магістранти приймають участь у створенні інноваційних технологій оздоровчих продуктів з певними регуляторними функціями органів та систем

людського організму. Результати науково-дослідницької роботи магістрів доповідаються та публікуються на тематичних вузівських, всеукраїнських та міжнародних наукових конференціях, а також готують заявку на патент. Підсумком роботи магістрів є написання та успішний захист кваліфікаційної роботи.

Таким чином, у підготовці висококваліфікованих фахівців в індустрії продуктів оздоровчого та лікувально-профілактичного призначення особливе місце посідає хімічне мислення та володіння знаннями в сфері хімічної практики. Це забезпечує формування інтегрованої професійної компетентності майбутніх фахівців щодо правильності розроблення якісних, безпечних та корисних продуктів, а також поліпшення структури харчування. Такі спеціалісти успішно зможуть реалізувати себе на ринку праці.

МЕТОДОЛОГІЯ ВПРОВАДЖЕННЯ ВИМОГ ДСТУ ISO 22000:2007 У ДИПЛОМНІ ПРОЕКТИ

Л.Г. Віннікова, О.М. Савінок, Н.Г. Азарова

З липня 2015 року всі підприємства харчової промисловості будуть працювати відповідно до вимог стандарту ДСТУ ISO 22000:2007 «Системи управління безпечністю харчових продуктів». Відповідно до цих вимог, працівники підприємств повинні пройти підвищення кваліфікації, з тим, щоб набути навичок та знань для роботи в цій системі. А що ж до випускників, які тільки-но отримали дипломи, та намагаються влаштуватися на роботу? Вони повинні прийти на підприємство вже з цими знаннями.

Відповідно до програм стажування на провідних підприємствах ПАТ «Миронівський хлібопродукт», у викладачів нашої академії була можливість побачити на практиці роботу лідерів харчової промисловості відповідно до системи ISO 22000, ознайомитися з документацією, повчитися в розробці пакету документів на процеси і виробництво. І саме зараз ці знання дуже потрібні студентам.

Що ж для цього можна зробити з нашого боку? Варіантів вирішення цієї проблеми може бути багато, пропонується багатоступенева методика, за якою вже працює кафедра технології м'яса, риби та морепродуктів і ті етапи, які ще необхідно впровадити.

По-перше, до складу дисципліни «Спеціальні технології м'ясних продуктів» входить курсова робота повністю присвячена системі НАССР, і яка є основою ДСТУ ISO 22000:2007. У курсовій роботі студенти аналізують можливі ризики по всіх стадіях виробництва, розробляють блок-схему із визначенням контрольних критичних точок(ККТ), складають карту аналізу ККТ. Для того, щоб максимально конкретизувати роботу, для аналізу дається певний продукт. Відповідно, студент описує вимоги до аналізованого готового продукту і всіх його складових.

По-друге, навички отримані при виконанні курсової роботи допомагають студентам виконувати дипломний проект. Блок-схеми з виробництва продукції студенти представляють у вигляді графічного матеріалу, що дозволяє оцінити

ПОРІВНЯЛЬНИЙ АНАЛІЗ ВИКОРИСТАННЯ КОНЦЕПЦІЇ SMART-ОСВІТИ У ВИЩИХ НАВЧАЛЬНИХ ЗАКЛАДАХ КОРЕЇ ТА УКРАЇНИ	
О.В. Дишкантюк, Т.В. Стрікаленко.....	49
АНГЛІЙСЬКА МОВА В ДИПЛОМНОМУ ПРОЕКТУВАННІ	
Л.Б. Зукіна, І.С. Михайлова, О.С. Зінченко.....	51
РОЛЬ МАТЕМАТИЧНОЇ ОСВІТИ У ФОРМУВАННІ НАУКОВОЇ КОМПЕТЕНЦІЇ ІНЖЕНЕРІВ	
В.Х. Кирилов, В.М. Кузаконь, Л.І. Шпота.....	52
ІНФОРМАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ПРИ ВИВЧЕННІ ВИЩОЇ МАТЕМАТИКИ	
Н.Г. Коновенко, Ю.С. Федченко, Н.П. Худенко.....	54
ЗВ'ЯЗОК ФІЗИКИ І МАТЕМАТИКИ В ТЕХНІЧНОМУ ВІЗ	
О.Є. Сергєєва.....	56
ОСОБЛИВОСТІ МУЛЬТИМЕДІЙНОЇ ЛЕКЦІЇ У ФІЗИЧНІЙ АУДИТОРІЇ	
О.Є. Сергєєва.....	57
ВІРТУАЛЬНІ ЛАБОРАТОРНІ РОБОТИ В КУРСІ ФІЗИКИ	
О.Є. Сергєєва.....	58
МЕТОДИКА ПРОВЕДЕННЯ КОМП'ЮТЕРНИХ ФРОНТАЛЬНИХ ЛАБОРАТОРНИХ РОБІТ З ФІЗИКИ	
С.Н. Федосов.....	59
ПРАКТИКА ПРОВЕДЕННЯ КОЛОКВІУМУ З ФІЗИКИ	
С.Н. Федосов.....	60
ВИКОРИСТАННЯ ІНТЕРАКТИВНИХ МЕТОДІВ НАВЧАННЯ В НАВЧАЛЬНОМУ ПРОЦЕСІ	
П.М. Монтік, О.Я. Карпович.....	61
КОМПЛЕКСНА ОРГАНІЗАЦІЯ НАВЧАННЯ З ДИСЦИПЛІНИ “ЕЛЕКТРИЧНІ ТА ЕЛЕКТРОННІ АПАРАТИ”	
П.М. Монтік, А.А. Галіулін.....	63
ІНФОРМАЦІЙНА СИСТЕМА КОНТРОЛЮ ЗНАНЬ І ТЕСТУВАННЯ	
П.М. Монтік, С.О. Коновалов.....	64
НАКОПИЧЕННЯ ЗНАНЬ У КОМП'ЮТЕРНИХ ТЕХНОЛОГІЯХ НАВЧАННЯ	
П.М. Монтік, С.О. Коновалов.....	65
ПРАКТИЧНА ПІДГОТОВКА СТУДЕНТІВ У ФІЛІЇ КАФЕДРИ “ЕЛЕКТРОМЕХАНІКА” ПРИ РСТЦ “ОДЕСАОБЛЕНЕРГО”	
П.М. Монтік.....	66
АКТУАЛЬНІ ШЛЯХИ ПІДГОТОВКИ СТУДЕНТІВ ЗА НАПРЯМОМ «ЕЛЕКТРОМЕХАНІКА»	
П.М. Монтік, А.О. Водичев, Е.Й. Вайнфельд.....	67
ЗАСТОСУВАННЯ ТЕХНОЛОГІЇ 3D ПРИНТЕРІВ У НАВЧАЛЬНОМУ ПРОЦЕСІ	
С.В. Котлик, О.П. Соколова.....	69
ОСОБЛИВОСТІ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ СТУДЕНТІВ З КУРСУ «МІКРОБІОЛОГІЯ ГАЛУЗІ»	
А.В. Єгорова, Л.В. Труфкаті, О.І. Данилова, Т.В. Шпирко.....	72
УДОСКОНАЛЕННЯ ЛАБОРАТОРНОГО ПРАКТИКУМУ З МІКРОБІОЛОГІЇ ГАЛУЗІ	
А.В. Єгорова, Л.В. Труфкаті, Т.В. Шпирко, К.В. Єриганов.....	73
ОСОБЛИВОСТІ ВИКЛАДАННЯ СПЕЦКУРСІВ З БІОЛОГІЧНИХ ДИСЦИПЛІН	
Л.М. Пилипенко, А.В. Єгорова, Т.О. Велічко, О.І. Данилова.....	74
ВАЖЛИВІСТЬ ХІМІЧНОЇ КОМПЕТЕНЦІЇ В ПІДГОТОВЦІ МАГІСТРІВ У ГАЛУЗІ ОЗДОРОВЧИХ ТА ЛІКУВАЛЬНО-ПРОФІЛАКТИЧНИХ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ	
Л.С. Гураль, А.І. Капустян, Н.К. Черно.....	75
МЕТОДОЛОГІЯ ВПРОВАДЖЕННЯ ВИМОГ ДСТУ ISO 22000:2007 У ДИПЛОМНІ ПРОЕКТИ	
Л.Г. Віннікова, О.М. Савінок, Н.Г. Азарова.....	76
ВПРОВАДЖЕННЯ БІНАРНИХ ЗАНЯТЬ У ПРОЦЕС ПІДГОТОВКИ ФАХІВЦІВ НА ЕТАПІ ТЕХНОЛОГІЧНОГО ПРОЕКТУВАННЯ	
Л.М. Тележенко, В.В. Атанасова.....	77
ОСОБЛИВОСТІ СКЛАДАННЯ РОБОЧИХ НАВЧАЛЬНИХ ПЛАНІВ	
Л.М. Тележенко, О.В. Золовська.....	78
ОСОБЛИВОСТІ ВИКЛАДАННЯ ДИСЦИПЛІНИ “УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ПРОДУКЦІЇ” ДЛЯ ФАХІВЦІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ	
С.П. Решта, Л.М. Тележенко.....	79