

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.

ДОСВІД ПІДГОТОВКИ МАГІСТРІВ НА КАФЕДРІ ТМ та СХП

Н.А. Дідух, Т.А. Лисогор, Л.А. Величко

Відповідно до «Освітньо-кваліфікаційної характеристики підготовки магістрів за спеціальністю 8.091709 – Технологія зберігання, консервування та переробки молока» магістр має бути підготовлений до роботи в науково-дослідних та проектних організаціях, галузевих міністерствах, у вищих та середніх навчальних закладах II-IV рівня акредитації, а також на підприємствах молочної промисловості, у контрольно-виробничих лабораторіях, асоціаціях, комерційних фірмах, рекламних агентствах.

Кафедра технології молока та харчових продуктів з 2003 по 2008 рік підготувала 38 магістрів. Досвід випуску магістрів після бакалаврату свідчить, що на ринку праці є потреба у фахівцях цього рівня.

Навчання у магістратурі та виконання наукової магістерської роботи (дисертації) забезпечує готовність випускника до роботи в науково-дослідних організаціях, а саме: самостійно на основі аналізу літературних і патентних джерел визначити мету та завдання досліджень, розробити методологію проведення експериментальних даних, обрати необхідні методи експериментальних досліджень, провести наукові дослідження, узагальнити отримані результати, зробити висновки та розробити нормативну документацію. Щороку від 1 до 3 випускників магістратури кафедри ТМ та СХП продовжують навчання в аспірантурі на своїй кафедрі, а також кафедрах біохімії, мікробіології та фізіології харчування, харчової хімії, технології консервування. Маючи високий рівень наукової підготовки та значний доробок за темою дисертаційної роботи під час навчання, випускники магістратури за спеціальністю 8.091709 своєчасно з успіхом захищають кандидатські дисертації.

Випускники магістратури також готові до роботи на харчових підприємствах, у контрольно-виробничих лабораторіях, асоціаціях, комерційних фірмах, рекламних агентствах. Так, магістри успішно працюють на провідних підприємствах молокопереробної галузі – ТОВ «Білоцерківський молочний комбінат», ТОВ «Данон Дніпро», ВАТ «Канівський маслосирзавод» тощо.

Для роботи випускників магістратури викладачами у навчальних закладах II-IV рівня акредитації, на наш погляд, недостатньо викладання лише дисципліни «Методика викладання у вищих навчальних закладах». Необхідне хоча б факультативне вивчення дисциплін «Педагогіка викладання» та «Психологія викладання» для магістрів, які планують педагогічну діяльність поза межами академії. В ОНАХТ це питання вирішується шляхом організації для аспірантів «Психолого-педагогічного семінару», а для молодих викладачів – «Школи молодого викладача». На кафедрі ТМ та СХП аспіранти та молоді викладачі відвідують лекції, лабораторні та практичні заняття провідних фахівців кафедри.

Стосовно працевлаштування магістрів у проектних організаціях, на наш погляд, вони мають недостатню підготовку після бакалаврату, оскільки виконують лише курсовий проект. Тому доцільно в навчальному плані підготовки бакалавра передбачити виконання дипломного проекту.

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