



Міністерство освіти і науки України



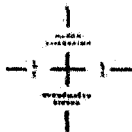
**ОДЕСЬКА ДЕРЖАВНА АКАДЕМІЯ  
БУДІВНИЦТВА ТА АРХІТЕКТУРИ**

Ministerstwo nauki i szkolnictwa wyższego Rzeczypospolitej Polskiej



**UNIwersytet WARMIŃSKO MAZURSKI W OLSZTYNIE**  
*Wydział Geodezji, Inżynierii Przestrzennej i Budownictwa*

Ministarstvo znanosti, obrazovanja i sporta Republike Hrvatske



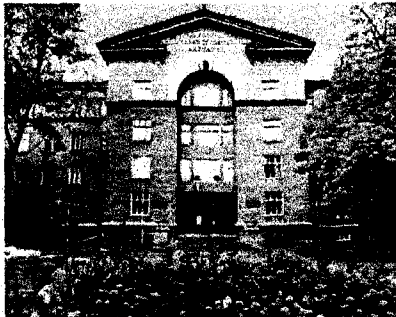
**SVEUČILIŠTE SJEVER**  
**IN VARAŽDIN**

## **МАТЕРІАЛИ**

**ЮВІЛЕЙНОЇ  
XX міжнародної  
науково-методичної конференції**

**«УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ПІДГОТОВКИ ФАХІВЦІВ»  
ЧАСТИНА 2**

**23-24 КВІТНЯ 2015р.**



**ПРИСВЯЧЕНА  
85-річчю**



**Одеської державної академії  
будівництва та архітектури**

**ОДЕСА – 2015**

ББК 74.58(4Укр) я 431

М 341

УДК 338 (063)

У збірнику наведені матеріали, які докладалися на XX Міжнародній науково-методичній конференції «Управління якістю підготовки фахівців» (м.Одеса, 23-24 квітня 2015р.), висвітлюються: результати науково-методичної роботи ОДАБА й інших ВНЗ та організацій України, Польщі, Хорватії, Ізраїлю, Молдови, Придністров'я з питань актуальної проблематики вищої освіти; імплементації законодавства про вищу освіту; наукових досліджень при підготовці фахівців; методичного забезпечення та організації навчального процесу; впровадження нових інформаційних технологій навчання тощо.

Редакційна колегія:

*А.В. Ковров*, к.т.н., професор – голова

*І.В. Барабаш*, д.т.н., професор - заступник голови

*О.В. Новський*, к.т.н., пр.-професор

*О.Ю. Гілодо*, к.т.н., доцент

*Д.О. Голубова*, к.т.н., доцент

*Н.М. Хмизнікова*, відповідальний секретар

Відповідальний за випуск - д. т. н., професор *І.В. Барабаш*

Рекомендовано до друку

Методичною Радою ОДАБА

(Протокол № 6 від 19 березня 2015р.)

Тези доповідей надруковано в авторській редакції. Автори матеріалів несуть відповідальність за вірогідність наведених відомостей, точність даних за цитованою літературою та за використання даних, що не підлягають відкритій публікації.

©Одеська державна академія будівництва та архітектури, 2015

**МЕТА І ЗАВДАННЯ ОЗНАЙОМЧОЇ ПРАКТИКИ ДЛЯ  
СТУДЕНТІВ СПЕЦІАЛЬНОСТІ "ТЕХНОЛОГІЧНА ЕКСПЕРТИЗА ТА  
БЕЗПЕКА ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ"**

**Малинка О.В., Бойченко В.Д.** (Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса, Україна)

Практична підготовка студентів професійного спрямування – "Технологічна експертиза та безпека харчової продукції" включає 4 етапи: фахова ознайомча, хіміко - аналітична, технологічна та переддипломна практики.

Ознайомча практика студентів запланована у 2-му семестрі першого курсу протягом 2 тижнів, проводити її необхідно у хімічних лабораторіях харчових підприємств, у випробувальних лабораторіях таких, як – лабораторія «Інтерхім», «Одесастандартметрологія», а також в науково-дослідній лабораторії «Стерилізації, оцінки якості та безпеки консервованих продуктів» ОНАХТ.

Метою ознайомчої практики є ознайомлення студентів з типами і класами хімічних лабораторій харчових підприємств, організацією контролю якості технологічного процесу, закріплення і поглиблення теоретичних знань, отриманих студентами під час навчання, а також дати можливість студентам отримати практичні навички, а саме: навчити студентів прийомам роботи на сучасному аналітичному устаткуванні; прищепити студентам творчий підхід до рішення проблемних завдань в контролі безпеки харчових продуктів.

В результаті проведення ознайомчої практики студент повинен знати: санітарно-гігієнічні нормативи, що пред'являються до харчових продуктів; класифікацію шкідливих речовин і методи визначення їх в харчових продуктах і сировині, вміти оцінити можливості методів; мати уявлення про сертифікацію харчових продуктів і сировини, про гігієнічну експертизу; придбати теоретичні знання для практичного вирішення конкретних виробничих завдань, пов'язаних з контролем безпеки харчових продуктів і сировини; вміти оцінити можливості методів, обгрунтовано обрати відповідний метод для рішення конкретної практичної задачі.

В результаті проходження ознайомчої практики студенти повинні: засвоїти методи кількісного аналізу шкідливих речовин в харчових продуктах; виконати основні хімічні і фізико-хімічні методи дослідження харчових продуктів і сировини; уміти теоретично обгрунтувати отримані результати, дати об'єктивну оцінку придатності харчових продуктів за хімічними і санітарно-бактеріологічними показниками.