

ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

ЗБІРНИК
НАУКОВИХ ПРАЦЬ
МОЛОДИХ УЧЕНИХ,
АСПІРАНТІВ ТА СТУДЕНТІВ



ОДЕСА
2017

ББК 36.81 + 36.82
УДК 663 / 664

Головний редактор, д-р техн. наук, професор
Заступник головного редактора, канд. техн. наук, доцент.
Відповідальний редактор, д-р техн. наук, професор

Б.В. Єгоров
Н.М. Поварова
Г.М. Станкевич

Редакційна колегія
доктори наук, професори:

Р.В. Амбарцумянц, А.Т. Безусов, С.В. Бельтюкова,
О.Г. Бурдо, Л.Г. Віннікова, О.І. Гапонюк,
О.К. Гладушняк, К.Г. Іоргачова, Л.В. Капрельяц,
М.Р. Мардар, В.І. Мілованов, В.В. Немченко,
Л.А. Осипова, О.І. Павлов, В.М. Плотніков,
І.І. Савенко, О.Є. Сергєєва, Л.М. Тележенко,
О.С. Тітлов, Н.А. Ткаченко, О.Б. Ткаченко,
Г.М. Хмельнюк, В.А. Хобін, Н.К. Черно
О.О. Коваленко, Г.В. Крусір, Д.О. Жигунов

доктори наук:

Одеська національна академія харчових технологій
Збірник наукових праць молодих учених, аспірантів та студентів
Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2017. – 357 с.

Збірник опубліковано за рішенням вченої ради від 04.07.2017 р., протокол № 17
За достовірність інформації відповідає автор публікації

РОЗДІЛ 6

**СОЦІАЛЬНІ ТА ЕКОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ
СУЧАСНОЇ ЖИТТЄДІЯЛЬНОСТІ**

Література

1. Боголюбов А.С. Оценка загрязнения воздуха методом лишеноиндикации: метод. Пособие / А.С. Боголюбов, М.В. Кравченко. – М.: Экосистема, 2001. – 15 с.
2. Кондратюк С.Я. Ліхеноіндикація / С.Я. Кондратюк, В.Г. Мартиненко. – К.: Кіровоград, 2006. – 260 с.
3. Надєїна О.В. Епіфітні лишайники Донецького кряжу як індикатори стану навколишнього середовища / О.В. Надєїна, С.Я. Кондратюк // Український ботанічний журнал. – 2008. – Т. 65, – № 3. – С. 398 – 407.
4. Суханова І.П. Ліхеноіндикація якості повітряного середовища дендропарку «Софіївка» НАН України / І.П. Суханова // Збірник наукових праць Харківського національного педагогічного університету імені Г.С. Сковороди. Серія – Біологія та валеологія, – 2012, – Вип. 14. – С. 162–170.

ФОРМУВАННЯ КУЛЬТУРИ ЗДОРОВОГО СПОСОБУ ЖИТТЯ СТУДЕНТІВ ШЛЯХОМ ВПРОВАДЖЕННЯ ЗДОРОВ'ЯЗБЕРЕГАЮЧИХ ТЕХНОЛОГІЙ

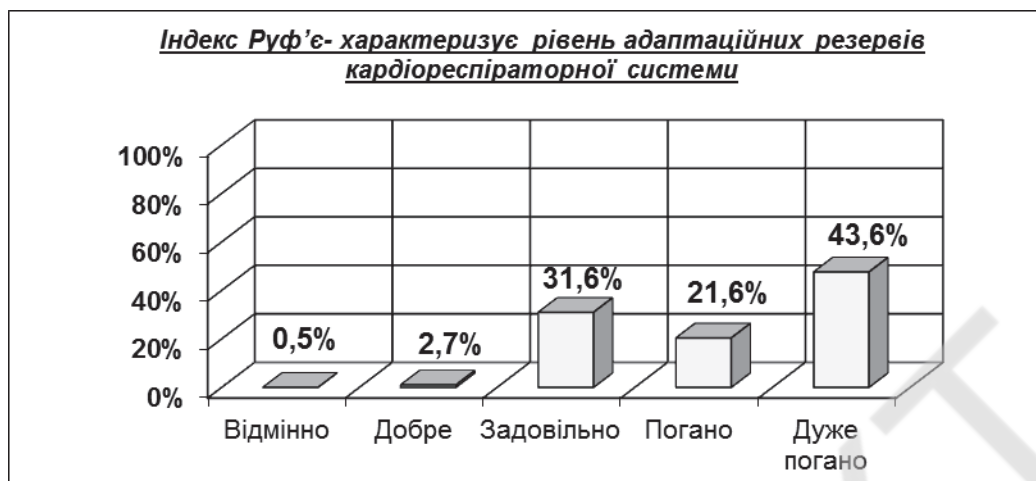
Похлєбіна Н.О.

Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса

Тривалий час спостерігається стійка тенденція до зниження загального рівня здоров'я населення України в цілому і, зокрема, студентської молоді. Аналіз фізичного стану здоров'я молоді сьогодні є досить невтішним. У сучасній молоді не сформовано загальне цілісне поле значущих та не значущих сфер життя. Теоретичні дослідження показали, що в освітніх закладах усіх рівнів не створено системи формування, збереження і зміцнення здоров'я, а процес формування здорового способу життя в значній частині студентів має ситуативний характер.

Причинами низького рівня сформованості культури здоров'язбереження молоді є відсутність особистісного ціннісного ставлення у студентів до власного здоров'я, заходів стимулювання здоров'язбережувальної діяльності студентів у навчальній та позанавчальній діяльності, недостатня мотивація у руховій активності, низький рівень здоров'язберігаючої компетентності, відсутність знань, умінь та навичок профілактики професійних хвороб. Відомо, що на сьогодні зростає кількість студентів із хронічними захворюваннями. За результатами медичних досліджень лише 10 % випускників можуть вважатися здоровими, 40 % мають хронічну патологію. У кожного виявлено декілька хронічних захворювань.

Аналіз проведеного планового діагностичного тесту «проба Руф'є», який визначає резервно-функціональні можливості серцево-судинної системи, показав, що з 628 студентів першого курсу ОНАХТ, віднесених за результатами медичного огляду до основної медичної групи, лише 0,5 % (всі студенти факультету економіки, бізнесу та контролю) отримали оцінку відмінно (дуже хороше серце)(діаграма 1). 43,6 % студентів, які до проведення проби Руф'є за результатами медичного огляду відносилися до основної медичної групи, зараз, за результатами тестування, вже отримали допуск до занять з фізичного виховання в спеціальній групі. За результатами проби Руф'є 96,8 % студентів першого курсу основної медичної групи, виконувати фізичне навантаження в повному обсязі не рекомендується.



Рівень здоров'я молоді багато в чому обумовлений відсутністю у студентів інтересу до своєї особистої і взагалі до культури здоров'я зокрема.

Анкетування, проведене серед студентів першого курсу Одеської національної академії харчових технологій показало, що у них не сформоване поняття культури здоров'я. За даними анкетування 96,2 % студентів не підготовлені до самостійної роботи щодо формування культури здоров'я, 79,2 % не мають часу або не бажають формувати культуру здоров'я, 74,1 % – не дотримуються режиму дня. Аналіз узагальнених результатів показав, що:

— 97,2 % опитаних студентів пов'язують здоров'я і здоровий спосіб життя із заняттям фізичною культурою і спортом;

— переважаюча більшість опитаних студентів пов'язують поняття культури здоров'я уявленням про здоровий спосіб життя і значеннями про способи зміцнення здоров'я.

Наслідком такої картини стає те, що майже 60 % випускників вищих навчальних закладів унаслідок низького рівня здоров'я, фізичної підготовленості та фізичного розвитку не готові працювати з належною самовіддачею, яка необхідна в сучасних умовах виробництва.

Всезростаюча оптимізація навчального процесу, використання нових технологій і нових засобів навчання, особливо комп'ютерних, приводять до зростання числа студентів не здатних без особливої напруги та сторонньої допомоги адаптуватися до навчальних навантажень тому все гостріше постає питання про впровадження здоров'язберігаючих технологій. А це вимагає від викладачів продумування і розрахунку основ таких технологій, нових методик навчання, засобів навчання.

Ефективність позитивного впливу на здоров'я студентів різних оздоровчих заходів визначається не хаотичністю методів, а системною роботою за всіма напрямками. Процес формування свідомого ставлення до власного здоров'я потребує обов'язкового поєднання інформаційного й мотиваційного компонентів із практичної діяльності студентів, що сприятиме оволодінню необхідними здоров'язберігаючими вміннями і навичками.

Діяльність викладача повинна бути орієнтована на формування у студентів стійкої позиції, що передбачає визначення цінності здоров'я, почуття відповідальності за збереження й зміцнення власного здоров'я, поглиблення знань, умінь, навичок, пов'язаних з усіма складовими здоров'я.

Впровадження здоров'язберігаючих технологій потребує від викладача не допускати перевантаження студентів, враховувати їх фізіологічні особливості. Намагатися

планувати такі види роботи, які сприяють зниженню втоми. Ставлення студентів до свого здоров'я є основою здоров'язбереження, так як через мотивацію цього ставлення можна здійснити ціннісне-орієнтовану діяльність студентів по збереженню та зміцненню власного здоров'я.

Цілісний підхід до вирішення проблеми здоров'язбереження та формування культури здорового способу життя виявляється у формуванні культури здоров'язбереження шляхом об'єднання зусиль викладачів, кураторів груп, спортивних клубів.

Науковий керівник – зав. кафедри ФКтаС Сергєєва Т.П.

Література

1. Апанасенко Г.Л. Физическое развитие детей и подростков. – К.: Здоровье, – 1985. – 80 с.
2. Гримблат С.О. Здоровьесберегающие технологии в подготовке специалистов: [учебно-методическое пособие] / С.О. Гримблат, В.П. Зайцев, С.И. Крамской. – Харьков: Коллегиум, – 2005. – 184 с.
3. Теория и методика физического воспитания / Под ред. Т.Ю. Круцевич. – К.: Олимпийская литература, – 2003. – Т. 1. – 424 с.

SERVING THE MEAL IS ONE OF THE IMPORTANT ELEMENTS OF THE HAUTE CUISINE

Brunko K.R., the 1st year student of faculty of trade, hotel, restaurant and tourism business

Kharkiv Institute of Trade and Economics of Kyiv National University of Trade and Economics, Kharkiv

Serving the meal is one of the main elements of the haute cuisine in the restaurant world. In modern gastronomy, everyone knows that one of the most important indicators of the success of the establishment is the presentation of the meal. First impressions are the most important emotions of your guests. Serving the meal and the right combination of colors can help to decide the customer to stay and order something else, or come back to you next time.

There are many ways of serving the meals. But it is most interesting to use original methods of presentation and win the affection of customers at first sight. You can impress the customers using the unusual dishes or original serving of drinks. Most often, the unusual decoration of dishes is the highlight of the establishment, as the secret of effective cooking is that "first we eat with our eyes." Therefore, today a lot of different elements of decorating dishes are offered. Let's consider some variants of a decor.

Edible flowers are flowering plants, grown on environmentally appropriate technologies, suitable for food. There are 45 types of edible flowers today. In Asia they are listed as an expensive and exclusive dish, but in Europe they are not common. These elements also include a variety of sauces-gels for decoration, such as: sauce-gel from baked pepper, tomato sauce-gel, mayonnaise with smoked paprika, strawberry vinegar, velvety sauce from Cheddar cheese.

The invariable attributes of a professional decorated table are beautiful dishes, cutlery. Undoubtedly, qualitative stylish dishes is an indicator of the status of the establishment,

TESTING OF CO-VERMICOMPOSTING OF A FAT-CONTAINING SEWAGE SLUDGE AND WASTE ACTIVE SLUDGE Chernyshova O.O.	196
BIOLOGICAL METHODS OF SEWAGE TREATMENT Boyko V.V., Stochkovska E.A.	198
ЛИШАЙНИКИ – ІНДИКАТОРИ СТАНУ НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА Пашняк А.В.	200
ФОРМУВАННЯ КУЛЬТУРИ ЗДОРОВОГО СПОСОБУ ЖИТТЯ СТУДЕНТІВ ШЛЯХОМ ВПРОВАДЖЕННЯ ЗДОРОВ'ЯЗБЕРЕГАЮЧИХ ТЕХНОЛОГІЙ Похлебінa Н.О.	202
SERVING THE MEAL IS ONE OF THE IMPORTANT ELEMENTS OF THE HAUTE CUISINE Brunko K.R.	204
CHEMISTRY IN THE FOOD PROCESSING INDUSTRY Malitsa A.A.	205
MOLECULAR GASTRONOMY IN MODERN EATING CULTURE Suhar A.B.	206
STRUCTURE OF THE AIC RELATIVET GOALS LCA Hubina V.	207
РОЗРОБКА СЕРВІСА З ПОШУКУ ВАКАНСІЙ НА РІЗНИХ РЕСУРСАХ Андрєєв О.Г.	208
ІНФОРМАЦІЙНА УПРАВЛЯЮЧА СИСТЕМА «МЕДИЧНИЙ ЦЕНТР» Собчук А.В.	209
ACCESS NETWORK TOPOLOGICAL STRUCTURES VARIETIES INVESTIGATION Kondratenko A.A.	210
ANALYSIS OF ACCESS NETWORK BANDWIDTH FOR DIFFERENT TOPOLOGIES Bosyi A.A.	212
ROUTER NETWORK ACCESS USING DYNAMIC RIP PROTOCOL Jaworski N.O.	214
ПРОЕКТУВАННЯ МЕРЕЖІ ДОСТУПУ НА БАЗІ ОБЛАДНАННЯ NGN Клепацький Д.О.	216
АПАРАТНА РЕАЛІЗАЦІЯ ВУЗЛІВ ДОСТУПУ ПРИ ПОБУДОВІ МЕРЕЖІ ДОСТУПУ Жирнова А.С.	218
СОЗДАНИЕ И УСОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ ОПТИЧЕСКИХ СЕТЕЙ ДОСТУПА Суходольский В.А.	220
РЕСУРСИ ВЛАДИ В ПОСТІНДУСТРІАЛЬНОМУ СУСПІЛЬСТВІ Нікітчина А.О.	222
ПОЛІТИЧНІ ПАРТІЇ В ДЗЕРКАЛІ МЕДІА: УКРАЇНСЬКИЙ ДИСКУС Савчак Є.М.	224
ОСНОВНІ ЗАСОБИ ЗА НАЦІОНАЛЬНИМИ ТА МІЖНАРОДНИМИ СТАНДАРТАМИ: НАЦІОНАЛЬНІ ТА МІЖНАРОДНІ АСПЕКТИ Гулавська К.І.	225

Наукове видання

**Збірник наукових праць
молодих учених, аспірантів
та студентів**

Головний редактор акад. Б.В. Єгоров
Заст. головного редактора, канд. техн. наук Н.М. Поварова
Відповідальний редактор акад. Г.М. Станкевич
Технічний редактор Т.Л. Дьяченко