

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 рішенням 40<sup>ої</sup> 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.

## **ОСОБЛИВОСТІ ВИКЛАДАННЯ ДИСЦИПЛІНИ «ХАРЧОВІ ДОБАВКИ» ДЛЯ СТУДЕНТІВ ФАКУЛЬТЕТУ ЕМБ**

**О.О. Антіпіна**

Дисципліна «Харчові добавки» є новою для студентів напряму 6.030510 «Товарознавство і торговельне підприємництво», вивчення якої починається у 7-му семестрі.

Сучасне виробництво продовольчих товарів неможливе без використання харчових добавок. І чим вищого рівня досягатиме розвиток харчової промисловості, тим вищим буде рівень використання в ній речовин, що забезпечують потрібні зовнішній вигляд, органолептичні властивості, строки зберігання та конкурентну спроможність вітчизняних товарів.

Поряд з постійно зростаючою кількістю різноманітних харчових добавок дуже велика увага приділяється питанням безпеки та їх правильного використання в харчових продуктах.

Метою викладання дисципліни «Харчові добавки» є надання майбутнім фахівцям з галузі товарознавства сучасних знань про основні групи харчових добавок, їх гігієнічну регламентацію в продуктах харчування, шляхи використання, роль при виробництві харчових продуктів.

Це надасть змогу орієнтуватися в постійно зростаючому асортименті різних груп продовольчих товарів традиційного або нових напрямків, давати оцінку безпечності харчових продуктів з певними добавками, контролювати виконання основних нормативних актів щодо використання харчових добавок.

До особливостей викладання дисципліни поряд з важливістю матеріалу, що вивчається, також можна віднести невеликий обсяг часу: 16 лекційних годин, 20 годин лабораторних робіт та 36 годин для самостійної роботи. Тому самостійна робота студентів передбачає ознайомлення з новітніми розробками в галузі технологічних харчових добавок із використанням періодичних видань та Інтернету; вивчення нормативних документів та законодавчих актів, що регламентують їх використання; опрацювання лекційного матеріалу за допомогою навчальної та додаткової літератури. За результатами літературного пошуку студенти пишуть реферати, які потім захищаються на лабораторних заняттях.

На лабораторних заняттях студенти знайомляться наочно не тільки з основними групами харчових добавок, але й з методами визначення їх вмісту у продуктах, набувають навичок лабораторної роботи, вміння правильно оцінити рівень застосування добавок. Розглядається перелік харчових добавок, що дозволені, заборонені або не мають абсолютного статусу дозволеності в Україні та інших країнах світу, санітарні норми та правила застосування харчових добавок, ГОСТи та ДСТУ для їх визначення. Звертається увага на сучасні методи досліджень.

## ЗМІСТ

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