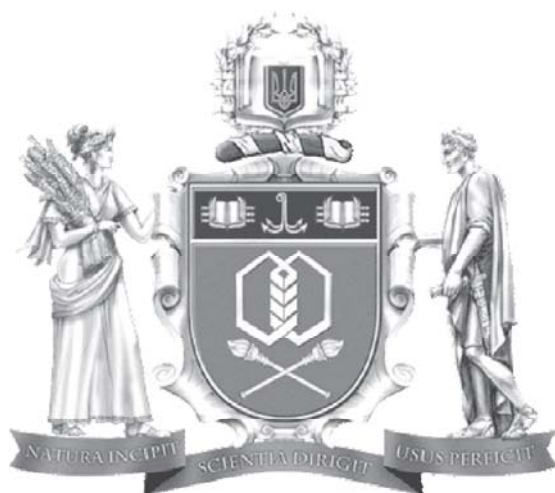


Міністерство освіти і науки України
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ



48

НАУКОВО-
МЕТОДИЧНА
КОНФЕРЕНЦІЯ

Матеріали конференції

*Розвиток методологічних основ
вищої освіти в ОНАХТ*

ОДЕСА 2017

Матеріали друкуються відповідно до рішення 48-ї науково-методичної конференції ОНАХТ “Розвиток методологічних основ вищої освіти в ОНАХТ”, яка проходила 12–13 квітня 2017 року.

Склад редакції: Єгоров Б.В., д-р техн. наук, професор,
Трішин Ф.А., канд. техн. наук, доцент,
Мардар М.Р., 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,
Корнієнко Ю.К., канд. фіз.-мат. наук, доцент,
Радіонова О.В., канд. техн. наук, доцент,
Купріна Н.М., канд. екон. наук, доцент,
Хобін В.А., д-р техн. наук, професор,
Васильєв С.В., методист

МЕТОДИЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ СПЕЦІАЛЬНОСТІ «БІОТЕХНОЛОГІЯ» НА КАФЕДРІ БІОХІМІЇ, МІКРОБІОЛОГІЇ ТА ФІЗІОЛОГІЇ ХАРЧУВАННЯ

доц. Килименчук О.О., доц. Величко Т.О.

Після відкриття спеціальності “Біотехнологія” перед викладачами кафедри біохімія, мікробіологія та фізіологія харчування постало питання забезпечення бакалаврів напряму підготовки 6.05401 у 2016/17 навчальному році методичними розробками для читання лекцій, проведення лабораторних та практичних робіт для блоку дисциплін, які до цього не викладалися на кафедрі.

До цього блоку входять: «Молекулярна біологія та біологія клітини», «Загальна мікробіологія і вірусологія», «Загальна біотехнологія», «Генетика», «Біологічна безпечність харчових продуктів/ Управління біологічними ризиками харчових продуктів» та традиційні для кафедри дисципліни «Біохімія», «Основи фізіології і гігієни харчування».

До розробки навчальних планів робочих, навчальних програм та викладання нових дисциплін були залучені висококваліфіковані викладачі, які мають багаторічний досвід наукових і практичних досліджень у галузі біотехнології та мають досвід викладання споріднених дисциплін на кафедрі. Такими викладачами стали: проф. Капрельянц Л.В., проф. Пилипенко Л.М., доценти Величко Т.О., Килименчук О.О., Труфкаті Л.В. Викладачами кафедри було розроблено план та загальний методологічний підхід до вирішення цього питання.

Станом на березень 2017 року студентам цієї спеціальності вже прочитано курс лекцій та проведено лабораторні роботи з дисципліни “Молекулярна біологія та біологія клітини”, з якого вони успішно склали іспит. Розроблено курси лекцій, презентаційні матеріали та почалося викладання дисциплін з “Загальної мікробіології та вірусології”, “Біохімії”, “Загальної біотехнології”. Викладачі кафедри, які забезпечують цей блок постійно спілкуються на міжкафедральних, міжвузівських нарадах, оскільки є й залучені спеціалісти, а саме Січняк Олександр Львович, д.б.н. професор кафедри “Генетики і молекулярної біології” Одеського національного університету ім. І.І. Мечнікова. Неодноразово викладачі кафедри проходили підвищення кваліфікації у різних установах, на харчових підприємствах у тому числі й біотехнологічних і саме у цьому навчальному році три доцента кафедри, а саме Величко Т.О., Килименчук О.О., Труфкаті Л.В., підвищили свою кваліфікацію на підприємстві ТОВ «Агротрейд – ЮГ», про що надали звіт у навчальний відділ.

Викладачами кафедри були розроблені дистанційні модулі, з якими студенти успішно справились. Для навчання студентів даної спеціальності відведена лекційна, аудиторія та закріплені лабораторії мікробіології і біохімії у яких будуть проходити лабораторні заняття та буде створена спеціалізована біотехнологічна.

Таким чином означений вище блок дисциплін забезпечують 2 доктори наук, професори і 3 к.т.н., доценти кафедри біохімії, мікробіології та фізіології харчування і один залучений професор, д.б.н. з ОНУ ім. І.І. Мечнікова.

За ініціативи викладачів кафедри для студентів даної спеціальності запланована ознайомлювальна екскурсія на біотехнологічне виробництво у м.Одеса.

Комплексний методологічний підхід у викладанні дисциплін та узгодженість лабораторних практикумів дозволять сформувати у студентів цілісне уявлення про основні процеси та прийоми, які використовуються на біологічних виробництвах, насамперед харчових, засвоїти практичні навички біохімічного та мікробіологічного аналізу сировини, біологічного агента, готової продукції, генетики мікроорганізмів, основи біологічної безпеки харчових продуктів та управління біологічними ризиками.