

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<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.

## ОРГАНІЗАЦІЯ ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ ЗА КУРСОМ «ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ»

**О.М. Савінок, Ю.Д. Чамова**

Теоретичні основи харчових виробництв є першою дисципліною, у якій студенти кафедри ТММП вивчають технологію різних харчових підприємств.

Із введенням кредитно-модульної системи змінилася структура дисципліни, вона включає курс лекцій і практичні заняття замість лабораторних робіт, які проводилися раніше.

У цих умовах необхідний системний підхід до засвоєння матеріалу. При правильній організації та контролі самостійного вивчення курсу, проведеного на практичних заняттях, отримується очевидний результат оцінки знань студентів.

Вивчення матеріалу проводилося окремими циклами. На початку курсу студенти вивчали хімічний склад різних груп сировини і готової продукції в контексті зміни його і харчової цінності при технологічній обробці. Показовими прикладами були технології отримання хліба, хлібобулочних виробів, виробництво консервів і ковбасних виробів.

Наступний етап вивчення стосується масообмінних процесів харчових виробництв. При вивченні цієї тематики студенти на основі теоретичного матеріалу оволоділи методами розрахунку певних технологічних факторів, режимів, вирішуючи конкретні завдання. Зокрема, користуючись аналітичним матеріалом, розраховують тривалість соління сировини для ковбасних виробів і продуктів зі свинини, будують графіки. Отримані дані зіставляють із нормативно-технічною документацією.

Важливе значення приділяється вивченню властивостей води, показнику активності, різноманіттю форм зв'язку вологи з матеріалом і їхній вплив на якість готової продукції. Активність води розглядалася як якісний показник, що впливає на строки зберігання. Студенти розраховують їх для окремих груп ковбасних виробів і порівнюють із фактичними строками.

Студенти освоюють методику розрахунку матеріального балансу, вивчають характер втрат, їхнє чисельне значення, методику їхнього розрахунку, а також розрахунку маси основної та допоміжної сировини. Різноманітність харчових виробництв дає можливість кожному студентові виконати завдання з розрахунку матеріального балансу.

Таким чином, на практичних заняттях вивчаються як теоретичні основи курсу, так і вирішуються завдання, які відображають виробничі ситуації. Запропонована організація занять сприяє ефективному вивченню курсу і підготовці студентів до освоєння спеціальної дисципліни «Технологія м'яса і м'ясних продуктів».

ЗНАЧЕННЯ РЕКРЕАЦІЙНОЇ ОСВІТИ У ПІДГОТОВЦІ СПЕЦІАЛІСТА З ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ <b>І.М. Калугіна</b> .....	45
МЕТОДИЧНІ ОСНОВИ ВИКЛАДАННЯ ДИСЦИПЛІНИ «ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА» ЗА НАПРЯМОМ ПІДГОТОВКИ «ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА» <b>П.П. Павленкова</b> .....	46
ВИРІШЕННЯ ПРОБЛЕМ ГАРМОНІЗАЦІЇ ЕКОЛОГІЧНОЇ І ТЕХНОЛОГІЧНОЇ ОСВІТИ У ВИЩИХ НАВЧАЛЬНИХ ЗАКЛАДАХ <b>Т.А. Манолі, Т.І. Нікітчина, Н.М. Кушніренко, С.А. Памбук</b> .....	47
АКТИВІЗАЦІЯ МЕТОДІВ НАВЧАННЯ <b>Н.В. Доценко, Г.І. Палвашова</b> .....	48
АКТУАЛЬНІСТЬ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ МАЙБУТНІХ МАГІСТРІВ-ВИНОРОБІВ ПІД ЧАС ВИВЧЕННЯ КУРСУ «АНАЛІТИЧНА ХІМІЯ» <b>С.І. Вікуль, І.В. Мельник</b> .....	49
СТУДЕНТСЬКИЙ ЛІДЕР ЯК МАЙБУТНІЙ КЕРІВНИК ПІДПРИЄМСТВА ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ <b>І.В. Мельник</b> .....	50
ОРГАНІЗАЦІЯ ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ ЗА КУРСОМ «ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ» <b>О.М. Савінок, Ю.Д. Чамова</b> .....	51
НОВІ МОЖЛИВОСТІ У ПОГЛИБЛЕННІ ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІН <b>О.М. Савінок, Ю.Д. Чамова</b> .....	52
ПРАЦЕВЛАШТУВАННЯ – НАЙВАЖЛИВІШИЙ КРОК У САМОСТІЙНЕ ЖИТТЯ <b>Г.В. Шлапак, Ю.Д. Чамова</b> .....	53
ШЛЯХИ ПІДВИЩЕННЯ РІВНЯ ПІДГОТОВКИ МАГІСТРІВ <b>І.М. Луконіна, Г.В. Шлапак</b> .....	54
ДОСВІД ПІДГОТОВКИ МАГІСТРІВ НА КАФЕДРІ ТМ ТА СХП <b>Н.А. Дідух, Т.А. Лисогор, Л.А. Величко</b> .....	55
ОСВІТА, НАУКА, ПРАКТИКА – ГАРАНТІЯ ПІДГОТОВКИ ВИСОКОКВАЛІФІКОВАНИХ ФАХІВЦІВ <b>Т.Є. Шарахматова, Н.А. Дідух, Н.О. Могилянська</b> .....	56
ОСНОВИ ОРГАНІЗАЦІЇ НАУКОВО-ДОСЛІДНОЇ РОБОТИ СТУДЕНТА <b>Н.О. Могилянська, О.А. Кручек</b> .....	57
ШЛЯХИ ПОДОЛАННЯ ПРОБЛЕМИ ПРАЦЕВЛАШТУВАННЯ ВИПУСКНИКІВ <b>А.С. Чагаровська, Є.О. Ізбаш</b> .....	58
ЕКОЛОГІЗАЦІЯ СВІДОМОСТІ ОСОБИСТОСТІ В КОНТЕКСТІ СТАЛОГО РОЗВИТКУ <b>Р.І. Шевченко</b> .....	59
КЛІПОВЕ МИСЛЕННЯ – ПРОБЛЕМА СУЧАСНОЇ МОЛОДІ <b>С.Л. Колесніченко</b> .....	60
ВИВЧЕННЯ АВТОМАТИЗОВАНИХ СИСТЕМ ЕКОЛОГІЧНОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ПРИ ПІДГОТОВЦІ СПЕЦІАЛІСТІВ-ЕКОЛОГІВ <b>Л.П. Ремінна</b> .....	61
САМОСТІЙНА РОБОТА ЯК ФАКТОР ПІДВИЩЕННЯ ПІЗНАВАЛЬНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ СТУДЕНТА <b>О.К. Трофименко, С.Л. Колесніченко</b> .....	62