

Міністерство освіти і науки України
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ



49

**НАУКОВО-
МЕТОДИЧНА
КОНФЕРЕНЦІЯ**

Матеріали конференції
Забезпечення якості вищої освіти

ОДЕСА, 2018

Матеріали друкуються відповідно до рішення 49-ї науково-методичної конференції ОНАХТ «Забезпечення якості вищої освіти», яка проходила 11–13 квітня 2018 року.

Склад редакції: Єгоров Б.В., д-р техн. наук, професор,
Трішин Ф.А., канд. техн. наук, доцент,
Мураховський В.Г., канд. фіз.-мат. наук, доцент,
Букарос А.Ю., канд. техн. наук, доцент,
Корнієнко Ю.К., канд. фіз.-мат. наук, доцент,
Кручек О.А., канд. техн. наук, доцент,
Агеєва І.М., канд. екон. наук, доцент,
Дишкантюк О.В., канд. техн. наук, доцент,
Жихарева Н.В., канд. техн. наук, доцент,
Котлик С.В., канд. техн. наук, доцент,
Купріна Н.М., канд. екон. наук, доцент,
Саркісян Г.О., канд. техн. наук, доцент,
Світий І.М., канд. техн. наук, доцент,
Соц С.М., канд. техн. наук, доцент,
Шарахматова Т.Є., канд. техн. наук, доцент,
Шпирко Т.В., канд. техн. наук, доцент,
Риженко Л.Д., методист

СТОРИТЕЛІНГ НА ЗАНЯТТЯХ З КУРСУ «ІНТЕЛЕКТУАЛЬНА ВЛАСНІСТЬ»	
І.С. Дружкова	87
КОМПЛЕКСНА ОРГАНІЗАЦІЯ НДРС НА ВИПУСКОВІЙ КАФЕДРІ	
О.В. Алексахин, О.І. Гапонюк	90
ПРО ОДИН ПІДХІД МЕТОДОЛОГІЧНОГО КОНТРОЛЮ ЗНАНЬ СТУДЕНТІВ ПРИ ВИВЧЕННІ ПРОФІЛЮЮЧИХ ДИСЦИПЛІН НА КАФЕДРІ «ТЕХНОЛОГІЧНЕ ОБЛАДНАННЯ ЗЕРНОВИХ ВИРОБ- НИЦТВ»	
А.П. Ліпін, І.М. Шипко	91
ВИКОРИСТАННЯ НАУКОВИХ ДОСЛІДЖЕНЬ ПРИ ПІДГОТОВЦІ ЛАБОРАТОРНОГО ПРАКТИКУМУ ДИСЦИПЛІНИ «МЕТОДИ КО- НТРОЛЮ ЯКОСТІ ПРОДУКЦІЇ»	
О.В. Малинка, С.В. Бельтюкова	94
УДОСКОНАЛЕННЯ МЕТОДОЛОГІЇ ВИКОНАННЯ ДИПЛОМНИХ МАГІСТЕРСЬКИХ РОБІТ	
Я.Г. Верхівкер, С.А. Памбук, О.М. Мирошніченко	95
ПЕРЕДУМОВИ ВПРОВАДЖЕННЯ ДУАЛЬНОГО НАВЧАННЯ У СУЧАСНИХ УМОВАХ	
С.М. Дідух	96
МЕТОД ПРОЕКТІВ ЯК ФАКТОР ФОРМУВАННЯ НАУКОВОЇ ТВО- РЧОСТІ СТУДЕНТІВ	
С.М. Бондар, О.Л. Гаркович, І.В. Коваленко, Є.В. Соколов	98
ПІДВИЩЕННЯ ОБ'ЄКТИВНОСТІ ЗАХИСТУ ДИПЛОМНИХ ПРОЕ- КТІВ ТА КВАЛІФІКАЦІЙНИХ РОБІТ МАГІСТРІВ НА КАФЕДРІ ТЗЗ	
Г.М. Станкевич	100

СЕКЦІЯ 2

Розвиток моделі здобуття вищої освіти. Методологічні основи формування кадрового потенціалу науково-педагогічних працівників

СТАН МАРКЕТИНГОВОЇ ДІЯЛЬНОСТІ ОНАХТ ЯК ПОКАЗНИК ІННОВАЦІЙНОГО РОЗВИТКУ	
Б.В. Єгоров, Н.Р. Кордзая, Д.О. Гнатовська	102
ПІДГОТОВКА ДОКТОРІВ ФІЛОСОФІЇ ЗІ СПЕЦІАЛЬНОСТІ 181 ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ ЗА НАПРЯМОМ ТЕХНОЛОГІЯ ЗБЕРІГАН- НЯ І ПЕРЕРОБКИ ЗЕРНА	
Б.В. Єгоров, А.В. Макаринська, В.П. Федоряка	105
СТУДЕНТОЦЕНТРОВАНИЙ ПІДХІД У СУЧАСНІЙ ОСОБИСТІС- НО-ОРІЄНТОВАНИЙ ПАРАДИГМІ ВИКЛАДАННЯ	
К.Г. Іоргачова, О.В. Макарова, К.В. Хвостенко, К.В. Аветісян	106
АКАДЕМІЧНА ДОБРОЧЕСНІСТЬ ТА СОЦІАЛЬНА ВІДПОВІДА- ЛЬНІСТЬ ПЕДАГОГІВ ВНЗ І КОЛЕДЖІВ ЗА ЯКІСТЬ НАВЧАННЯ І ВИХОВАННЯ СТУДЕНТІВ	
Г.А. Черняк, Г.В. Ангелов, А.А. Соловей	107

правильні відповіді (рішення) на ці питання (завдання) оцінюються вищим балом, ніж «чисті» питання, що стосуються лише певної дисципліни, відповіді на які можна знайти в підручнику або конспекті по предмету, що вивчається, і які повинні оцінюватися виходячи з середнього балу, а відповіді на найбільш прості питання повинні оцінюватися виходячи з мінімального балу.

На підставі вищевикладеного можна сформулювати методику роботи над підготовкою матеріалів для модульного програмованого або безпрограмного вхідного, поточного і вихідного контролю знань студентів по спеціальностях кафедри, наприклад «Технологічне устаткування галузі», що полягає: у формуванні питань і завдань за формою можливих відповідей, у формуванні питань і завдань по рівню складності, у визначенні кількості питань і можливих варіантів відповідей по даному модулю, у визначенні бальної оцінки якості окремих відповідей і виконаних модульних завдань в цілому.

ВИКОРИСТАННЯ НАУКОВИХ ДОСЛІДЖЕНЬ ПРИ ПІДГОТОВЦІ ЛАБОРАТОРНОГО ПРАКТИКУМУ ДИСЦИПЛІНИ «МЕТОДИ КОНТРОЛЮ ЯКОСТІ ПРОДУКЦІЇ»

О.В. Малинка, С.В. Бельтюкова

Процес імплементації Угоди про асоціацію України з Європейським Союзом передбачає впровадження в Україні європейської моделі системи гарантування безпеки і якості продуктів харчування. Для контролю якості харчової продукції в даний час застосовують в основному метод високоефективної рідинної хроматографії з різними видами детектування, який є трудомістким, тривалим і вимагає застосування складної апаратури, високої кваліфікації виконавців. Серед сучасних методів аналітичної хімії, що відрізняються простотою, експресністю, високою чутливістю, селективністю, основне місце займає люмінесцентний метод аналізу.

Особливий інтерес представляють люмінесцентні сенсори на основі іонів лантанідів (III) – європію (III) і тербію (III), в яких у комплексах з органічними лігандами здійснюється внутрішньомолекулярний перенос енергії від молекули органічного ліганду до іону лантаніда, завдяки чому інтенсивність люмінесценції останніх значно зростає. На жаль численні методики, засновані на сенсифікації іонів лантанідів у присутності органічних лігандів, не знайшли застосування в аналізі харчових продуктів. У той же час використання лантанідних люмінесцентних сенсорів у цій області дозволить розробити прості, високочутливі й надійні методики контролю якості і безпеки харчової продукції і супутніх товарів.

Викладачами кафедри харчової хімії та експертизи ОНАХТ спільно зі студентами проводиться науково-дослідна робота по створенню нових аналітичних форм на основі сорбатів комплексів іонів лантанідів (III) з біологічно - активними компонентами харчових продуктів і добавками функціонального

призначення для розробки високочутливих й селективних методик визначення консервантів, антиоксидантів, вітамінів, антибіотиків в харчовій продукції і супутніх товарах з використанням лантанідних люмінесцентних сенсорів. Обумовлені компоненти виступають в якості лігандів, утворюють комплексні сполуки з іонами лантанідів і викликають сенсibiliзацію або гасіння їхньої люмінесценції.

Розроблені на кафедрі методики відрізняються від відомих поліпшеною чутливістю й простотою аналітичної процедури і можуть бути використані в контролі якості харчових продуктів, продовольчої сировини, встановлення фальсифікації харчових продуктів, алкогольних та безалкогольних напоїв, контролю процесу виробництва в харчовій промисловості.

Розроблені методики визначення біологічно - активних компонентів харчових продуктів введені до лабораторного практикуму по дисципліні «Методи контролю якості продукції» для студентів спеціальності «Технологічна експертиза та безпека харчової продукції».

УДОСКОНАЛЕННЯ МЕТОДОЛОГІЇ ВИКОНАННЯ ДИПЛОМНИХ МАГІСТЕРСЬКИХ РОБІТ

Я.Г. Верхівкер, С.А. Памбук, О.М. Мирошніченко

При виборі теми для дипломної роботи магістра особлива увага повинна приділятися насамперед вибору якісного харчового продукту, технології його отримання, його споживчим властивостям та факторам, що їх формують.

Таким чином магістри набувають здатність використовувати поглибленні теоретичні та практичні знання у сфері технології, споживчих властивостей, якості, ідентифікації продуктів; здатність знаходити, аналізувати та синтезувати наукову, довідкову, статистичну та інші види інформації.

Магістр повинен бути підготовленим до видів практичної діяльності, які потребують поглибленої професійної підготовки до науково-дослідницької роботи, приймати участь в проектуванні нових видів продукції, дослідженні її споживчих властивостей, технологій виробництва, визначення номенклатури показників якості готової продукції, прогнозування термінів її зберігання та ін.

Вся дослідницька діяльність магістрів, як -товарознавців, так і технологів різних напрямів, невід'ємно пов'язана із роботою з сучасною і чинною нормативно-технологічною документацією та довідковою інформацією. Це формує у майбутнього фахівців компетенції в: ідентифікації потенційно небезпечних факторів при виробництві будь-якої продукції і виявленні небезпечних факторів в рамках системи НАССР, визначенні критичних контрольних точок і встановленні критичних меж на всіх етапах виробництва продукції от приймання сировини до споживання готової продукції.