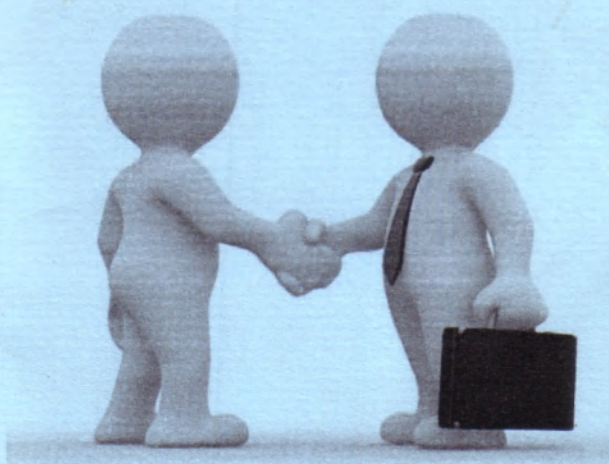


Полтавська державна аграрна академія

Матеріали

50-ї науково-методичної конференції
викладачів і аспірантів

«Сучасний підхід до викладання навчальних дисциплін в
контексті підвищення якості вищої освіти»



26-27 лютого 2019 року
м. Полтава

Режим доступу: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/zakon%20україни%20про%20сільсько-господарську%20дорадчу%20діяльність>

4. Сміт К. Е. Європейський Союз: творення зовнішньої політики на прикладі Східної Європи / К. Е. Сміт ; пер. з англ. С. І. Фатія. — Х. : Тарбут Лаам, 2006. — 308 с

5. Андрущенко В. П. Педагогічні вимоги Болонського процесу / В. П. Андрущенко // Болонський процес: тенденції, проблеми, перспективи : кол. монографія. — К. : НПУ ім. М. П. Драгоманова, 2004. — С. 67—73.

6. Сучасні освітні технології у вищій школі: Матеріали міжнар. наук.-метод. конф. (Київ, 1-2 листопада 2007 року): Тези доповідей: У 2 ч. - Ч. 2 / Відп. ред. А.А. Мазаракі. — К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2007. — 259 с.]

СУЧАСНИЙ ПІДХІД ДО ВИРОБНИЦТВА М'ЯСО – МОЛОЧНОЇ ПРОДУКЦІЇ В КОНТЕКСТІ ПІДВИЩЕННЯ ЯКОСТІ ОСВІТИ ЗІ СПЕЦІАЛЬНИХ ДИСЦИПЛІН В УМОВАХ НАВЧАЛЬНИХ ЛАБОРАТОРІЙ АКАДЕМІЇ

Тендітнік В.С., к.с.-г.н., доцент; Будник Н.В., к.т.н., доцент;

Кайнаш А.П., к.т.н., доцент; Кодак Т.С., к.с.-г.н.;

Кравченко О.І., к.с.-г.н., доцент; Сукманов В.О., д.т.н., професор;

Юхно В.М., к.с.-г.н., доцент; Мартусь В.В., старший лаборант

Факультет ТВІПТ, його співробітники готують спеціалістів за двома спеціальностями: Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва та Харчові технології. Тобто випускники наші можуть після закінчення академії працювати в тваринництві на виробництві його продукції, яка є сировина і на підприємствах м'ясо-молочної і харчової промисловості з переробки молока, м'яса, зерна, овочів та фруктів, а багато хто з наших випускників вже давно там працює на різних посадах.

За останні роки ми спостерігаємо значні зміни на краще, як у сільському господарстві, так і в харчовій промисловості, що вимагає у майбутніх спеціалістів професійних фундаментальних та спеціальних знань і умінь, необхідних для виконання професійних обов'язків. Цього вимагає і Закон України «Про вищу освіту», прийнятий Верховною Радою України 17 січня 2002 року [1]. Виходячи з вимог цього Закону вже у закладі вищої освіти його здобувачі повинні здобути інноваційні знання і вміння виробництва і підготовки сировини до подальшої переробки з метою відповідного подальшого використання тієї чи іншої продукції. То в цих умовах майбутні спеціалісти повинні виконувати свої професійні обов'язки на різних підприємствах з урахуванням інноваційного характеру виробництва, переробки і зберігання різної сільськогосподарської продукції. А щоб це було дійсно так, необхідно щоб вже в навчальному закладі саме навчання здобувачів вже несло інноваційний характер, що на сто відсотків залежить від викладачів.

З метою вирішення цих завдань викладачі кафедри Харчових технологій в умовах лабораторних робіт не просто виробляють зі студентами ті чи інші

продукти з м'яса, молока, риби, а ще і експериментують виробництво цієї продукції з різними добавками на предмет інновацій на здобуття функціонального характеру цієї продукції. Це добавки різного рослинного харчового призначення: петрушка, базилік, перець солодкий, кунжут, пастернак, кріп, гарбуз, томати, морква, чорниця, малина, полуниця, ожина а також ванілін, мед натуральний і інші, що використовуються в якості наповнювачів в продуктах харчування [2,3]. Деякі з них використовували у вигляді порошків з різним відсотком внесення (1,3,5,7%). Готова продукція оцінювалася експертною комісією з викладачів кафедри і дегустувалася здобувачами з послідовною оцінкою її якості згідно відповідних вимог (органолептичні і фізико-хімічні показники складу і властивостей). Так наприклад, доцент Кайнаш А.П разом зі студентами виробляла адегейський сир з пряно-смаковими добавками використовуючи: молоко, петрушку, базилік, перець солодкий, кунжут.

Якість дослідних зразків сиру з підвищеною харчовою біологічною цінністю досліджувалася при застосуванні загальноприйнятих методів (органолептичні за ГОСТ 33630 – 2015; балові по 50-ті баловій шкалі; лабораторні, фізико-хімічні: масова частка солі за ГОСТ 3627-81, – вологи за ГОСТ 3626-73 і т.ін.).

Деякі дослідження були оприлюднені на конференціях, в відповідних статтях різних збірників. Такі приклади свідчать про те, що викладачі кафедри Харчових технологій приділяють значну увагу формуванню здобувачів вищої освіти навчально-науково-дослідних знань і умінь, що є вищою формою їх самостійної діяльності і закріплюється вона в процесі проведення лабораторних робіт, виконання завдань навчальної і виробничих практик та і виконання дипломного проєктування.

Виробництво м'ясних виробів з додаванням різних смакових та функціональних домішок і дослідження вдосконалених м'ясних продуктів, проводились здобувачами вищої освіти в умовах лабораторій кафедри харчових технологій під керівництвом викладачів Н.В. Будник, О.І. Кравченко, Т.С. Кодак, Г.М. Ножецької-Срошенко, В.М. Юхно. В розрізі дисциплін «Технологія м'яса і м'ясних продуктів» і «Інноваційні технології переробки продукції тваринництва» студенти опрацьовують технології м'ясних продуктів та з власної ініціативи проводять пробні виробітки вдома. Здобуті результати і висновки використовуються і при підготовці дипломних магістерських робіт. Таким чином, викладачі кафедри, використовували практичні приклади світового розвитку сільського господарства, молочної, м'ясної і інших галузей харчової індустрії вчать здобувачів порівнювати і аналізувати шляхи подальшого розвитку цих галузей на прикладах виробництва продуктів інноваційного функціонального направлення. Бо молодий спеціаліст, вимоги до якого постійно зростають, має бачити проблеми виробництва і уміти їх вирішувати за допомогою новітніх інформаційних технологій, не боячись своєчасно приймати рішення і відповідати за них [3].

Список використаних джерел

1. Закон України «Про вищу освіту» прийнятий Верховною Радою України від 01.07.2014 №1156-VII – К.: 2014.–119с.