

Безумовно, фахівці нової формації повинні адекватно реагувати на вимоги нового часу, уміти раціонально використовувати свої знання та опановувати нові технології, забезпечувати конкурентні переваги своїх компаній, активно брати участь в процесах інтегрування освіти, науки та виробництва.

Сучасна освіта повинна стати «експериментальним майданчиком» для пошуку новітніх освітянських парадигм і технологій, гуманізації та інноваційного підходу, у центрі яких особистість.

АКТУАЛЬНІСТЬ ВИКЛАДАННЯ ДИСЦИПЛІНИ «ЗАГАЛЬНА ТЕХНОЛОГІЯ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ» ДЛЯ СТУДЕНТІВ СПЕЦІАЛЬНОСТІ 076 «ПІДПРИЄМНИЦТВО, ТОРГІВЛЯ ТА БІРЖОВА ДІЯЛЬНІСТЬ»

Хацкевич Ю.М., канд. техн. наук, доц.

Іванніков П.В., канд. техн. наук, доц.

Ленерт С.О., канд. техн. наук, доц.

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Підписавши Угоду про асоціацію з Європейським Союзом, Україна взяла на себе зобов'язання забезпечити високий рівень захисту прав споживачів та досягти сумісності між системами захисту прав споживачів України та ЄС.

В європейській практиці успішно здійснюються заходи з державної підтримки більш ефективного використання ресурсів у вирішенні питань попередження порушень, наслідком яких є виготовлення небезпечної та неякісної продукції. Головний сенс всіх розроблених та існуючих в ЄС систем контролю якості та безпечності продукції полягає в аналізі критичних параметрів процесу виробництва, визначенні потенційних загроз та складанні плану превентивних заходів.

Утім, із часів отримання Україною незалежності фактично зберігся застарілий підхід до побудови та розвитку системи захисту прав споживачів, коли у відповідній сфері переважають контрольно-наглядові функції держави з фіксацією фактичного становища щодо порушення прав споживачів на внутрішньому ринку. При цьому не застосовується превентивний підхід для недопущення та попередження таких порушень. Ось чому поширення на внутрішньому ринку України небезпечної продукції та продукції неналежної якості стає все більш загрозливим для здоров'я та життя населення.

У той же час, згідно з постановою КМУ № 185 від 06.03.2019 р., одним із критеріїв, за яким оцінюється ступінь ризику від провадження господарської діяльності, є здійснення контролю якості та безпечності харчових продуктів під час їх виробництва. Ось чому вивчення дисципліни «Загальна технологія харчових виробництв» є достатньо актуальним.

Актуальність викладання дисципліни «Загальна технологія харчових виробництв» для студентів спеціальності 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність» полягає в необхідності оволодіння знаннями з впливу обраного способу виготовлення та технологічних факторів на формування якості та безпечності кінцевої продукції, що дає можливість застосувати сучасний превентивний підхід для недопущення та попередження порушень цих показників товарів ще на стадії їх виробництва. Такий підхід попередження порушень відповідає загальним принципам побудови системи захисту прав споживачів в країнах ЄС та сприяє розвитку системи незалежних досліджень рівня якості та безпеки товарів на споживчому ринку України.

Головною метою викладання дисципліни «Загальна технологія харчових виробництв» є формування у студентів навичок аналізу можливого впливу технології виробництва та рецептурного складу на якість та безпечність кінцевого харчового продукту. Ці навички будуть дуже необхідні під час проведення товарознавчих експертиз.

Відповідно до вказаної мети найважливішими завданнями дисципліни є: формування у студентів системи знань про сучасні технологічні процеси, які застосовуються під час переробки харчових продуктів; вивчення основних змін харчових речовин, що відбуваються під час виробництва продуктів харчування (білків, жирів, вуглеводів, вітамінів, мінеральних речовин); здобуття навичок аналізу доцільності проведення конкретних технологічних операцій з позиції їх впливу на формування якості кінцевого продукту харчування; аналіз існуючих сучасних та перспективних технологій виробництва харчових продуктів із метою програмованого формування якості та безпечності кінцевого продукту.

У результаті студент повинен вміти таке: правильно обирати нормативні документи та законодавчі акти України та країн Європейського Союзу, згідно з якими мають вироблятися харчові продукти; аналізувати існуючі, сучасні та перспективні технології виробництва харчових продуктів із метою програмованого впливу на якість і безпечність; виявляти головні параметри процесу, які підлягають обов'язковому вимірювальному контролю; прогнозувати

наслідки впливу порушень параметрів технологічних процесів і рецептур на якість та безпечність харчового продукту. Перелічені вміння майбутніх фахівців сприятимуть підвищенню ефективності системи захисту споживачів від небезпечної продукції, що може заподіяти шкоду життю та здоров'ю споживачів.

Вивчення дисципліни «Загальна технологія харчових виробництв» є одним із перших кроків у формуванні сучасних фахівців у сфері підприємництва, торгівлі та біржової діяльності, здатних впроваджувати європейські ідеї управління безпечністю та якістю товарів на споживчому ринку України.

КОМП'ЮТЕРНЕ МОДЕЛЮВАННЯ В СУЧАСНІЙ ІНЖЕНЕРНІЙ ОСВІТІ

Фролова Н.Е., д-р техн. наук, доц.

Браташ М., магістрант

Національний університет харчових технологій, м. Київ

Комп'ютерне моделювання – один із найпотужніших інструментів пізнання, аналізу та прийняття рішень, яким повинні володіти сучасні випускники вищої школи. Ідея комп'ютерного моделювання проста і в той же час інтуїтивно приваблива. Модель є своєрідним інструментом дослідження, за допомогою якого фахівець швидко відшукує оптимальне рішення поставлених завдань.

Комп'ютерне моделювання – це процес конструювання моделі, адекватної реальному об'єкту (системі) з проведенням обчислювальних операцій на основі цієї моделі та наступним вибором оптимальних параметрів функціонування цієї системи. Для визначення адекватності створеної моделі визначають конкретну експериментальну точку, в якій похибка мінімальна.

Усі ці завдання надзвичайно складні, оскільки включають в себе майже нескінченне число елементів, змінних, параметрів, обмежень.

У сфері харчової індустрії актуальними завданнями для комп'ютерного моделювання є асортиментні задачі, моделювання багатокomпонентної рецептури продукту заданого рівня якості, задачі з визначення оптимальних параметрів технологічних процесів, планування виробництва за обмеженої кількості ресурсів, транспортні задачі та інше.

Слід першочергово орієнтуватися на створення простої моделі, що дозволяє заощадити час і кошти на її розробку, а також