

КОМПЛЕКСНЕ ВИКЛАДАННЯ ДИСЦИПЛІН ХАРЧОВА ХІМІЯ ТА СУЧАСНІ ТЕХНОЛОГІЇ ХАРЧУВАННЯ В НТУ «ХПІ»**Бухкало С.І., Іглін С.П., Копейченко Є.А., Назаренко М.В., Ніколаєва О.О.*****Національний технічний університет
«Харківський політехнічний інститут», м. Харків***

Для аналізу можливостей викладання дисциплін Харчова хімія та Сучасні технології харчування за ОП Готельно-ресторанна справа, кафедра туризму і готельно-ресторанного бізнесу, застосовували багаторічний досвід викладання дисципліни «Загальна технологія харчової промисловості» в НТУ «ХПІ» на кафедрі ІТПА. Розробки пов'язані із комплексними дослідженнями зі студентами сучасних науково-обґрунтованих технологій використання сировини, від різновидів хімічного аналізу сировини та продуктів до складових технологічних процесів [1, 2]. Означені приклади і деякі особливості можливих рішень навчання, які засновані на теоретичних та експериментальних даних розробки механізмів ідентифікації-класифікації технологічних процесів і апаратів у вигляді об'єктів інтелектуальної власності (таблиця) [3].

Таблиця – Приклади та характеристика ієрархії визначення деяких складових

№	Класифікація-ідентифікація стадій навчання за дисциплінами
1	Органічна, неорганічна, харчова та біохімія як прикладні науки технології харчування
2	Теоретичні основи та дослідження з технології харчування та харчових виробництв.
3	Інформаційні технології, обчислювальна математика, алгоритми та математичні моделі
4	Класифікація-ідентифікація екологічних та санітарно-гігієнічних позицій та моделей.
5	Складові наповнення змісту сучасними напрямками розрахунків та дослідження.
6	Формування вибору позицій за загальними інноваційними напрямками дослідження.
7	Загальні комплексні інноваційні напрямки різновидів наукових досліджень.
8	Оптимізація різновидів моделей програмування набору властивостей компонентів.
9	Висновки і перспективи розвитку за дисциплінами Товарознавство та управління закупівлями та Технологія продукції ресторанного господарства

Студенти та викладачі визначають методи інтенсифікації технологічних процесів виробництва з урахуванням отриманих знань за дисциплінами, інноваціями, наприклад, за комплексною обробкою різновидів сировини. Завершення аналізу сучасних технологій проводять у вигляді визначення можливостей, наприклад, застосування процесів енерго- і ресурсозбереження.

Література:

1. Бухкало С.І., Іглін С.П., Кравченко В.О., Копейченко Є.А., Назаренко М.В. Приклади та задачі з комплексного викладання дисципліни Харчова хімія. Вісник НТУ «ХПІ». Х.: НТУ «ХПІ». 2022. № 2 (1363). С. 89–96.
2. Бухкало С.І. Комплексні інноваційні системи викладання дисципліни Сучасні технології харчування – моделі програмування. Вісник НТУ «ХПІ». Х.: НТУ «ХПІ». 2022. № 2. С. 65–77.
3. Бухкало С.І. Земелько М.Л. Дослідження комплексного впливу складових шоколадної маси на її властивості та конкурентоспроможність для різновидів галузей. Вісник НТУ «ХПІ». Х.: НТУ «ХПІ». 2022. № 2. С. 54–64.