

12-
13

БЕРЕЗНЯ, 2020



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ННВК «ВСЕУКРАЇНСЬКИЙ НАУКОВО-НАВЧАЛЬНИЙ КОНСОРЦІУМ»
ВІННИЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ТЕХНОЛОГІЧНО-ПРОМИСЛОВИЙ КОЛЕДЖ ВНАУ
ЧЕРНЯТИНСЬКИЙ КОЛЕДЖ ВНАУ
МОГИЛІВ-ПОДІЛЬСЬКИЙ ТЕХНОЛОГО-ЕКОНОМІЧНИЙ КОЛЕДЖ ВНАУ
НЕМИРІВСЬКИЙ КОЛЕДЖ БУДІВНИЦТВА, ЕКОНОМІКИ ТА ДИЗАЙНУ ВНАУ
ЛАДИЖИНСЬКИЙ КОЛЕДЖ ВНАУ
ВИШНЯНСЬКИЙ КОЛЕДЖ ЛЬВІВСЬКОГО НАЦІОНАЛЬНОГО АГРАРНОГО УНІВЕРСИТЕТУ

ПРОГРАМА
ВСЕУКРАЇНСЬКОЇ
НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ

«ВІД НАУКИ ДО ПРАКТИКИ: ПРОФЕСІЙНА ПІДГОТОВКА ФАХІВЦЯ В КОНТЕКСТІ ПОТРЕБ СУЧАСНОГО РИНКУ ПРАЦІ»»

для представників наукової спільноти, бізнесу, підприємств та установ,
органів державного і місцевого самоврядування, громадських організацій

ПОРЯДОК РОБОТИ КОНФЕРЕНЦІЇ

12 березня 2020 р.

Заїзд учасників. Ознайомлення з матеріально-технічною базою коледжу: виробничим цехом-пекарнею, цехом по виробництву молочної продукції; навчально-виробничою майстернею та лабораторією холодильних установ; інсценізованою залою судових засідань; навчальною бухгалтерією.

13 березня 2020 р.

9⁰⁰–10⁰⁰

Реєстрація учасників конференції (*хол коледжу*)

10⁰⁰–10¹⁰

ВІДКРИТТЯ КОНФЕРЕНЦІЇ (*читальна зала*)

10¹⁰–12³⁰

ПЛЕНАРНЕ ЗАСІДАННЯ (*читальна зала*)

12³⁰–13³⁰

Кава-брейк (*приміщення Ради студентського самоврядування*)

13³⁰–16⁰⁰

РОБОТА СЕКЦІЙ

Секція 1. Трансфер освітніх технологій та інноваційних освітніх проектів в системі реформування сучасної освіти (*читальна зала*)

Секція 2. Харчова промисловість України: ретроспективний аналіз, сучасні проблеми розвитку (*аудиторія № 214*)

Секція 3. Актуальні проблеми відновлювальної енергетики, будівництва, механіки та екологічної інженерії (*аудиторія № 208*)

Секція 4. Концептуальні шляхи розвитку юриспруденції і проблеми правозастосування: виклики XXI століття (*аудиторія № 307*)

Секція 5. Стратегії інноваційного розвитку економіки України: проблеми, перспективи, ефективність (*аудиторія № 210*)

16⁰⁰–17⁰⁰

ПІДСУМКИ РОБОТИ КОНФЕРЕНЦІЇ (*читальна зала*)

РЕГЛАМЕНТ

Доповідь на пленарному засіданні – до 10 хв.

Доповідь на секційному засіданні – 5 хв.

Дискусія – 3 хв.

ПЛЕНАРНЕ ЗАСІДАННЯ

ВІДКРИТТЯ КОНФЕРЕНЦІЇ. ВІТАЛЬНЕ СЛОВО	
10:00-10:10	КАЛЕТНИК Григорій Миколайович , доктор економічних наук, професор, академік НААН України, президент Вінницького національного аграрного університету, президент ННВК «Всеукраїнський науково-навчальний консорціум» МАЗУР Віктор Анатолійович , кандидат сільськогосподарських наук, професор, ректор Вінницького національного аграрного університету БУДЯК Руслан Володимирович , кандидат технічних наук, доцент, директор Технологічно-промислового коледжу Вінницького національного аграрного університету
ДОПОВІДІ НА ПЛЕНАРНОМУ ЗАСІДАННІ	
10:10-10:20	РОЗВИТОК БІОЕНЕРГЕТИЧНОГО ПОТЕНЦІАЛУ АГРАРНОГО СЕКТОРУ ЯК СКЛАДОВОЇ СТАЛОГО РОЗВИТКУ УКРАЇНИ Гончарук Інна Вікторівна , кандидат економічних наук, доцент, проректор з наукової та інноваційної діяльності Вінницького національного аграрного університету
10:20-10:30	ІННОВАЦІЙНІ МЕТОДИ НАВЧАННЯ У ПІДГОТОВЦІ ФАХІВЦІВ СПЕЦІАЛЬНОСТІ 133 «ГАЛУЗЕВЕ МАШИНОБУДУВАННЯ Будяк Руслан Володимирович , кандидат технічних наук, доцент, директор Технологічно-промислового коледжу Вінницького національного аграрного університету
10:30-10:40	ВПЛИВ БАКТЕРІАЛЬНОГО ПРЕПАРАТУ НА ЯКІСТЬ М'ЯСА ТА ОРГАНОЛЕПТИЧНУ ОЦІНКУ М'ЯЗОВОЇ ТКАНИНИ ШИНШИЛ Кучерявий Віталій Петрович , доктор сільськогосподарських наук, професор, директор Чернятинського коледжу Вінницького національного аграрного університету
10:40-10:50	ПІДВИЩЕННЯ ДОВГОВІЧНОСТІ ДЕТАЛЕЙ, ЩО ПРАЦЮЮТЬ ПРИ ПОВТОРНО-ЗМІННИХ НАВАНТАЖЕННЯХ Матвійчук Віктор Андрійович , доктор технічних наук, професор, декан інженерно-технологічного факультету Вінницького національного аграрного університету

<i>10:50-11:00</i>	КОМПЛЕКС ПРОСУВАННЯ ЗВО В СИСТЕМІ РЕФОРМУВАННЯ СУЧАСНОЇ ОСВІТИ Луцяк Віталій Васильович, доктор економічних наук, доцент, завідувач кафедри маркетингу та аграрного бізнесу вінницького національного аграрного університету
<i>11:00-11:10</i>	ПРОФЕСІЙНА ПІДГОТОВКА ФАХІВЦЯ В КОНТЕКСТІ ПОТРЕБ СУЧАСНОГО РИНКУ ПРАЦІ Кучерук Сергій Сильвестрович, директор Старокостянтинівського професійного ліцею
<i>11:10-11:20</i>	ВИХОВАННЯ ОСОБИСТОСТІ МАЙБУТНІХ ФАХІВЦІВ У ПРОЦЕСІ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ Кондратова Марина Володимирівна, директор Немирівського коледжу будівництва, економіки та дизайну Вінницького національного аграрного університету
<i>11:20-11:30</i>	СУЧАСНИЙ СТАН ТА ПРОБЛЕМИ РОЗВИТКУ ЗЕРНОВОГО ГОСПОДАРСТВА УКРАЇНИ Казьмір Валентина Анатоліївна, директор Могилів-Подільського технолого-економічного коледжу Вінницького національного аграрного університету
<i>11:30-11:40</i>	ІННОВАЦІЙНІ ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІ ТЕХНОЛОГІЇ ПРОЦЕСУ ЕКСТРАГУВАННЯ ОЛІЙНИХ КУЛЬТУР Бандура Валентина Миколаївна, кандидат технічних наук, професор, завідувач кафедри агроінженерії та технічного сервісу Вінницького національного аграрного університету
<i>11:40-11:50</i>	ВИКОРИСТАННЯ ФІЗИЧНИХ ПОЛІВ ДЛЯ ОБРОБКИ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЧНИХ СЕРЕДОВИЩ Берник Ірина Миколаївна, кандидат технічних наук, доцент, завідувач кафедри харчових технологій та мікробіології Вінницького національного аграрного університету
<i>11:50-12:00</i>	ПРЕДМЕТНО-МОВНЕ ІНТЕГРОВАНЕ НАВЧАННЯ ЯК ЗАСІБ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ МАЙБУТНІХ ЕКОНОМІСТІВ НА ЗАНЯТТЯХ З ІНОЗЕМНОЇ МОВИ Кравець Руслан Андрійович, доктор педагогічних наук, старший викладач Вінницького національного аграрного університету
<i>12:00-12:10</i>	ОСОБЛИВОСТІ ПЕДАГОГІЧНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ КУРАТОРА В СИСТЕМІ РЕФОРМУВАННЯ ОСВІТИ Цах Людмила Миколаївна, викладач ВП НУБіП України «Немішаївський агротехнічний коледж»
<i>12:10-12:20</i>	АНАЛІЗ ДИНАМІКИ ЯКІСНИХ ПОКАЗНИКІВ НАВЧАЛЬНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ СТУДЕНТІВ З ТЕХНІЧНОЇ

	<p>МЕХАНІКИ В РОЗРІЗІ МОДЕРНІЗОВАНОГО ПІДХОДУ ДО ВИКЛАДАННЯ ДИСЦИПЛІНИ</p> <p>Духно Микола Іванович, викладач Ладижинського коледжу Вінницького національного аграрного університету</p>
<i>12:20-12:30</i>	<p>РОЛЬ ІННОВАЦІЙНО-КОМУНІКАТИВНИХ ПРОЦЕСІВ У ПІДГОТОВЦІ МОЛОДШИХ СПЕЦІАЛІСТІВ ПІД ЧАС НАВЧАННЯ ІНОЗЕМНОЇ МОВИ (АНГЛІЙСЬКОЇ) З ВИКОРИСТАННЯМ ІННОВАЦІЙНО-ІНТЕРАКТИВНОЇ МЕТОДИКИ</p> <p>Білоус Валентина Іванівна, заступник директора з навчальної роботи Чернятинського коледжу Вінницького національного аграрного університету</p>
<i>12:30-13:30</i>	<p>КАВА-БРЕЙК</p>

СЕКЦІЯ 5
СТРАТЕГІЇ ІННОВАЦІЙНОГО РОЗВИТКУ ЕКОНОМІКИ УКРАЇНИ:
ПРОБЛЕМИ, ПЕРСПЕКТИВИ, ЕФЕКТИВНІСТЬ
(ауд. №210)

Голова секції: ПОЛІЩУК Наталія Миколаївна, голова циклової комісії, викладач Технологічно-промислового коледжу ВНАУ.

Секретар секції: МАЗУРЕНКО Світлана Василівна, викладач Технологічно-промислового коледжу ВНАУ.

13:30-13:35	ГЛОБАЛЬНІ ПРИНЦИПИ УПРАВЛІНСЬКОГО ОБЛІКУ ТА ЇХ ЗАСТОСУВАННЯ НА ПІДПРИЄМСТВАХ Лепетан Інна Михайлівна, кандидат економічних наук, доцент ВНАУ
13:35-13:40	ІННОВАЦІЙНІ ДРАЙВЕРИ РОЗВИТКУ СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКИХ ПІДПРИЄМСТВ Котькалова-Литвин Інна Володимирівна, доцент ВНАУ
13:40-13:45	СТРАТЕГІЧНЕ ПЛАНУВАННЯ РОЗВИТКУ ГРОМАДИ Самборська Оксана Юріївна, кандидат економічних наук, доцент ВНАУ
13:45-13:50	ІННОВАЦІЙНА ДІЯЛЬНІСТЬ В УКРАЇНІ: СУЧАСНИЙ СТАН ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ Красняк Олена Петрівна, кандидат економічних наук, доцент ВНАУ
13:50-13:55	АТЕСТАЦІЯ АУДИТОРІВ: НОВІ ВИКЛИКИ В КОНТЕКСТІ РЕФОРМУВАННЯ НЕЗАЛЕЖНОГО АУДИТУ В УКРАЇНІ Фабіянська Вікторія Юхимівна, кандидат економічних наук, доцент ВНАУ
13:55-14:00	ІННОВАЦІЙНА ДІЯЛЬНІСТЬ В УКРАЇНІ: ПРОБЛЕМИ СЬОГОДЕННЯ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ Паламаренко Яна Вікторівна, кандидат економічних наук, старший викладач ВНАУ
14:00-14:05	ФОРМУВАННЯ КОМУНІКАТИВНОЇ КОМПЕТЕНЦІЇ СТУДЕНТІВ-КОМЕРСАНТІВ СПЕЦІАЛЬНОСТІ: «ПІДПРИЄМНИЦТВО, ТОРГІВЛЯ ТА БІРЖОВА ДІЯЛЬНІСТЬ Галайда Леся Володимирівна, викладач Могилів-Подільського технологічно-економічного коледжу ВНАУ
14:05-14:10	СУЧАСНИЙ СТАН ІННОВАЦІЙНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ І ОЦІНКА КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ ЕКОНОМІКИ

ДОПОВІДЬ

НІТРАТИ У ХАРЧОВИХ ПРОДУКТАХ

Новгородська Н.В.

Доцент кафедри харчових технологій та мікробіології

У світі з кожним роком все менше і менше овочів і фруктів, про які можна сказати – екологічно чисті на 100 відсотків. Якщо тільки ці продукти не надходять на наші столи безпосередньо з наших городів (і то – гарантії на чистоту ґрунту ніхто не дасть). Як же захиститися від нітратів, і наскільки вони можуть бути небезпечні?

Що таке «нітрати», з чим їх «їдять» і звідки вони беруться в наших овочах і фруктах?

Постійно звучить сьогодні термін «нітрати» передбачає наявність солей азотної кислоти безпосередньо в овочах і фруктах. Як відомо, рослини беруть з ґрунту кратно більше сполук азоту, ніж потрібно для їх розвитку.

Нітрати — це природні продукти обміну всіх рослин (так само, як сульфати, хлориди, карбонати та ін.). Нітрати життєво необхідні рослинам — без них неможливий їхній нормальний ріст і розвиток. Однак неконтрольоване використання азотних добрив (в Україні близько 20 млн. т. на рік) призвело до накопичення необмеженого рівня їх у продуктах рослинного походження.

Усі рослинні продукти, залежно від здатності накопичувати нітрати, поділяються на три групи: низько-, середньо- та високонітратні.

Істотним джерелом нітратів може бути питна вода. Кілька мільйонів людей в 14 країнах Європи вживає воду з підвищеним рівнем нітратів. Вода шахтних колодязів в Україні часто містить нітратів більше ніж 50 мг/л.

Слово "нітрати" викликає негативні асоціації. Але виявляється, є одна суттєва різниця. Оглядачка BBC Future пояснює, які нітрати потенційно небезпечні, а які є необхідною для нашого організму поживною речовиною.

Нещодавні заклики заборонити використання нітратів і нітритів у виробництві шинки через ризик раку лише підсилили небезпечний імідж цих речовин.

А втім, зв'язок між харчовими нітратами та здоров'ям є не таким однозначним. Наприклад, високий вміст природного нітрату у буряковому соку може знижувати артеріальний тиск і підвищувати м'язову активність.

Нітрати також є активним інгредієнтом деяких лікарських препаратів, які виписують при стенокардії, стані, коли знижений приплив крові спричинює біль у грудях.

Нітрати і нітрити, як-от калійна селітра та азотистокислій натрій, є природними хімічними сполуками, що містять азот і кисень. У нітратах азот зв'язаний із трьома атомами кисню, а в нітритах - з двома.

Обидві речовини є дозволеними в харчовій промисловості консервантами, які пригнічують поширення шкідливих бактерій у беконі, шинці, слямі та деяких видах сирів.

Утім, з переробленого м'яса середньостатистичний європейець отримує лише 5% нітратів, понад 80% походять з овочів.

Нітрати входять до складу природних мінеральних копалин, а нітрити утворюються ґрунтовими мікроорганізмами, які переробляють органічні речовини.

Отже, шкідливими є не стільки самі нітрати чи нітрити, скільки спосіб їхньої обробки та середовище, в якому вони перебувають".

"Наприклад, нітрити в ковбасних виробках під дією температури зв'язуються з амінокислотами, утворюючи нітрозаміни, компонент, здатний спричинювати рак".