

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.**

**9<sup>00</sup>–10<sup>00</sup>**

Реєстрація учасників конференції (*хол коледжу*)

**10<sup>00</sup>–10<sup>10</sup>**

**ВІДКРИТТЯ КОНФЕРЕНЦІЇ** (*читальна зала*)

**10<sup>10</sup>–12<sup>30</sup>**

**ПЛЕНАРНЕ ЗАСІДАННЯ** (*читальна зала*)

**12<sup>30</sup>–13<sup>30</sup>**

Кава-брейк (*приміщення Ради студентського самоврядування*)

**13<sup>30</sup>–16<sup>00</sup>**

### **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*)

**16<sup>00</sup>–17<sup>00</sup>**

**ПІДСУМКИ РОБОТИ КОНФЕРЕНЦІЇ** (*читальна зала*)

### **РЕГЛАМЕНТ**

Доповідь на пленарному засіданні – до 10 хв.

Доповідь на секційному засіданні – 5 хв.

Дискусія – 3 хв.

## ПЛЕНАРНЕ ЗАСІДАННЯ

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

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

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

## СЕКЦІЯ 2

### ХАРЧОВА ПРОМИСЛОВІСТЬ УКРАЇНИ: РЕТРОСПЕКТИВНИЙ АНАЛІЗ, СУЧАСНІ ПРОБЛЕМИ РОЗВИТКУ (ауд. № 214)

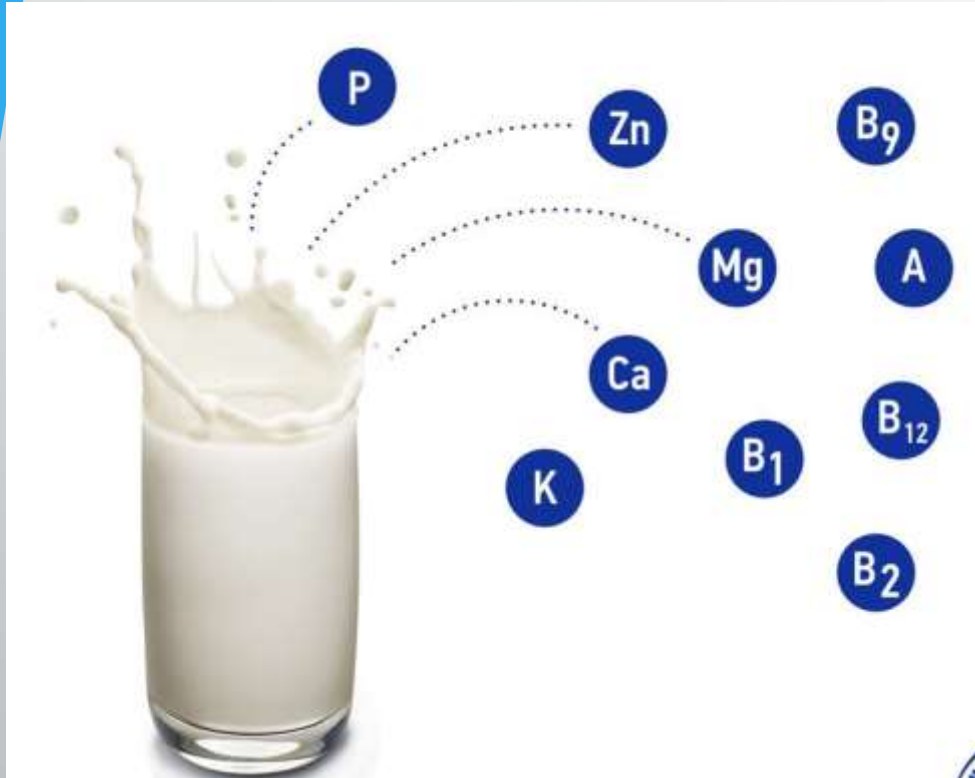
**Голова секції:** **ВИШНЕВСЬКА Ірина Броніславівна**, голова циклової комісії, викладач Технологічно-промислового коледжу ВНАУ.

**Секретар секції:** **ТУЗОВА Світлана Дмитрівна**, завідувач навчально-виробничою практикою, викладач Технологічно-промислового коледжу ВНАУ.

<b>13:30-13:35</b>	<b>АЛЬТЕРНАТИВИ ВИКОРИСТАННЯ ТВАРИН У ПРОФЕСІЙНІЙ ПІДГОТОВЦІ ФАХІВЦІВ АГРАРНОГО ПРОФІЛЮВАННЯ ОСВІТИ</b> Цупер-Король Валентина Володимирівна, викладач ВП НУБіП України «Немішаївського агротехнічного коледжу»
<b>13:35-13:40</b>	<b>ХАРЧОВА І БІОЛОГІЧНА ЦІННІСТЬ КОЗИНОГО МОЛОКА</b> Овсієнко Світлана Миколаївна, кандидат сільськогосподарських наук, доцент ВНАУ
<b>13:40-13:45</b>	<b>НІТРАТИ У ХАРЧОВИХ ПРОДУКТАХ</b> Новгородська Надія Володимирівна, кандидат сільськогосподарських наук, доцент ВНАУ
<b>13:45-13:50</b>	<b>КРОК ДО ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ – ПРОДУКТИ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ</b> Соломон Алла Миколаївна, кандидат технічних наук, доцент ВНАУ
<b>13:50-13:55</b>	<b>ВИРОЩУВАННЯ ПІЗНЬОЇ КАПУСТИ З ВИКОРИСТАННЯМ БІОПРЕПАРАТІВ</b> Ящук Ольга Миколаївна, методист Чернятинського коледжу ВНАУ
<b>13:55-14:00</b>	<b>ФОРМУВАННЯ ПРОФЕСІЙНИХ КОМПЕТЕНЦІЙ МАЙБУТНІХ ТЕХНОЛОГІВ ЧЕРЕЗ МОДЕЛЮВАННЯ ПРОФЕСІЙНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ</b> Соляр Людмила Валентинівна, методист Могилів-Подільського технолого-економічного коледжу ВНАУ
<b>14:00-14:05</b>	<b>СПЕЦИФІКА ТА ПРОБЛЕМИ ПРАКТИЧНОГО НАВЧАННЯ З НАПРЯМКУ «ВИРОБНИЦТВО ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ»</b> Бею Ірина Юрївна, викладач Могилів-Подільського технолого-економічного коледжу ВНАУ
<b>14:05-14:10</b>	<b>ВИКОРИСТАННЯ БІФІДОБАКТЕРІЙ У МОЛОЧНИХ</b>



# ХАРЧОВА І БІОЛОГІЧНА ЦІННІСТЬ КОЗИНОГО МОЛОКА



- Козине молоко має прекрасні смакові якості без будь-яких сторонніх запахів
- Аромат і смак продуктів з козиного молока, особливо сирів, обумовлений наявністю деяких жирних кислот: 4-метилкаприлової і 4-етилкаприлової
- Кози на 100% перетворюють каротин кормів у вітамін А, тому козине молоко має більш бліде забарвлення, ніж коров'яче
- Свіжовидоєне козине молоко має бактерицидні властивості
- Містить біологічно активні речовини, які відсутні в коров'ячому молоці
- Козине молоко здатне довше зберігати свіжість, воно не скисає протягом трьох днів при кімнатній температурі, а при низькій температурі може зберігатися більше тижня



## Хімічний склад молока, %

Показник	Вид молока	
	козине	коров'яче
Вода	86,6	87,5
Сухі речовини	13,4	12,6
Жир	4,3	3,9
Білок	3,6	3,3
Казеїн	2,9	2,6
Сироватковий білок	0,6	0,63
Альбумін	0,06 – 0,17	0,06 – 0,17
Глобулін	0,2 – 0,4	0,2 – 0,4
Лактоза	4,5	4,7
Мінеральні речовини	0,85	0,7

## Фізико-хімічні властивості козиного і коров'ячого молока

Показник	Вид молока	
	козине	коров'яче
Активна кислотність, рН	6,4....6,7	6,7
Титрована кислотність, °Т	17-19	16-18
Окислювально-відновний потенціал	0,27	0,2....0,3
Густина, кг/м <sup>3</sup>	1031	1027
В'язкість, Па • с	0,0021	0,0018
Поверхневий натяг, Н/м	0,0044	0,0044
Осмотичний тиск, МПа	0,67	0,66
Температура замерзання, °С	-0,54	-0,54
Температура кипіння, °С	100,2	100,2



## Вміст основних білків козиного і коров'ячого молока, %

Білок молока	Козине молоко	Коров'яче молоко
казеїн	2,9	2,6
$\alpha_1$ -казеїн	-	1,2 – 1,5
$\alpha_2$ -казеїн	-	0,3 – 0,4
$\beta$ -казеїн	2,8 – 3,0	0,9 – 1,1
$\kappa$ -казеїн	-	0,2 – 0,4



## Амінокислотний склад основних фракцій казеїну козиного і коров'ячого молока, %

Амінокислота	Козине молоко	Коров'яче молоко			
	β- казеїн	α <sub>1</sub> - казеїн	α <sub>2</sub> - казеїн	β- казеїн	κ-казеїн
Аспарагінова	2,9	3,52	1,93	1,91	2,37
Аспарагін	3,9	4,02	6,76	2,39	4,14
Глутамінова	9,7	12,06	12,08	8,61	7,69
Глутамін	11,9	7,54	7,25	10,05	8,28
Гліцин	2,94	4,52	0,97	2,39	1,18
Аланін	2,91	4,52	3,86	2,39	8,88
Валін	10,8	5,53	6,76	9,09	6,51
Лейцин	11,33	8,54	6,28	10,53	4,73
Ізолейцин	6,78	5,53	5,31	4,78	7,69
Серин	8,23	8,04	8,21	7,66	7,69
Треонін	5,78	2,51	7,25	4,31	8,28
Цистеїн	0	-	0,97	-	1,18
Метіонін	3,87	2,51	1,93	2,87	1,18
Лізин	7,98	7,04	11,58	5,26	5,33
Гістидин	3,45	2,51	1,45	2,39	1,78
Аргінін	3,56	3,01	3,00	1,91	2,96
Тирозин	3,09	5,02	5,80	1,91	5,33
Фенілаланін	6,76	4,02	3,0	4,31	2,37
Пролін	20,67	8,54	4,83	16,75	11,83
Триптофан	2,07	1,00	0,97	0,48	0,59

- ✓ Козине молоко - цінний харчовий продукт, популярність якого зростає з кожним роком.
- ✓ Хімічний склад і властивості козиного молока близькі до складу і властивостей коров'ячого.
- ✓ Вигідно відрізняється більш високою кількістю білка, жиру і кальцію; містить мало каротину, тому має блідо-жовте забарвлення.
- ✓ Продукт виготовлений із суміші на основі козиного молока буде збагачений кальцієм, калієм, фосфором, натрієм, магнієм та антиоксидантами.
- ✓ Козине молоко містить холестерин у збалансованому стані і запобігає будь-якому ризику несприятливого впливу холестерину на організм людини.
- ✓ Переваги козиного молока: має легше засвоюваний жир і білок; підвищений вміст легкозасвоюваного білка; має тенденцію до кращого перетравлення; може успішно замінити коров'яче молоко в харчуванні тих людей, які мають алергію на коров'яче молоко.
- ✓ На нашу думку, значної уваги потребує розробка інноваційних технологій із використанням козиного молока, їх параметрів, рецептур та впровадження у виробництво.

