

**СКЛАДОВІ ПРИКЛАДІВ ТА ЗАВДАНЬ ЗА ДИСЦИПЛІНОЮ
ІНФОРМАТИКА ТА ІНФОРМАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ В НТУ «ХПІ»**
Бухкало С.І., Іглін С.П., Попович В.М., Колесніков А.В., Прибилова С.В.
*Національний технічний університет
«Харківський політехнічний інститут», м. Харків*

У розроблених завданнях запропоновано сумісне розглядання теоретичних питань з курсу, на підставі яких студенти виконують практичні, розрахункові та самостійні завдання. Основні засади системного аналізу визначені з урахуванням класифікації-ідентифікації складових навчання 1) наукове обґрунтування сучасних харчових технологій з урахуванням механізмів процесів на різних стадіях виробництва; 2) визначення взаємовпливу та взаємозв'язків різновидів складових харчових технологій [1–3]. Тематика індивідуальних завдань і вимоги до їхнього змісту пов'язані з комплексом викладання дисциплін за спеціальністю, наприклад, визначення оптимального рецептурного складу за розрахунками, принципи технологічних процесів та ін.

Таблиця – Структурно-логічна схема вивчення навчальної дисципліни

№	Класифікація-ідентифікація загальних стадій навчання за дисциплінами
1	Ознайомлення студентів з варіантами завдання, аналіз та власний вибір моделі.
2	Приклади формування наукового підґрунтя для усіх технологічних стадій дослідження.
3	Обговорення варіантів позицій виконання дослідження за визначеними напрямками.
4	Класифікація-ідентифікація загальних цілей, позицій та моделей виконання за планом.
5	Приклади складових змісту навчання за інноваційними напрямками дослідження.
6	Формування набору позицій за загальними інноваційними напрямками дослідження.
7	Виконання завдань за комплексними інноваційними напрямками експериментальних та розрахункових досліджень з метою подальшої оптимізації технологічних процесів.
8	Формування різновидів моделей властивостей компонентів за напрямками дослідження.
9	Висновки та перспективи реалізації визначених інноваційних напрямків дослідження.

Представлені можливості комплексного інноваційного навчання студентів можуть бути застосовані для різновидів галузей сучасної харчової технології з урахуванням розвитку діяльності громадської організації «Українська асоціація хімічної та харчової інженерії» – пошук та наукове обґрунтування раціональних параметрів процесів харчової та хімічної інженерії.

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.