

зростання і процвітання суспільства, розвитком духовної складової світу людей, їх самовиховання, виховання та перевиховання та самовдосконалення.

Студенти хочуть не тільки пізнати світ, а й створити власний погляд на нього. Студентство є дуже важливою і основною категорією розвитку сучасного молодіжного суспільного середовища, яке втілює розвиток і майбутнє нашого суспільства. Ця основна категорія для суспільної організації непередбачувано піддається програмуванню, здебільшого, створенню і формуванню її світоглядно-системної складової частини. Не дивлячись, на студентський максималізм, ідеалізм та романтизм ми можемо чітко простежуємо неабияке прагнення студентів до конструктиву щодо втілення в життя соціальної політики в суспільстві, опанування розумового потенціалу та актуалізації громадського начала. Однак, як би сумно не було констатувати, є й такі хлопці та дівчата, яких все вище сказане не цікавить і не хвилює. Вони не можуть, навіть, нормально дати відповідь стосовно питання, в чому ж заключається їх головна мета життя, їм достатньо лише ближчої, більш легшої мети.

Виходячи з вище дослідженого, можемо сміливо сказати те, що студенти – є окремою індивідуальною ланкою суспільства. Це категорія людей, яка повністю відрізняється від інших. Студенти мають свої окремі погляди на світ, своє бачення проблем дійсності, вони мають свої переконання, цілі, інтереси та мету свого життя, тобто свій індивідуальний світогляд. Саме в цей період повністю формуються погляди на оточуючу дійсність, людина хоче знайти своє місце в суспільстві та в житті загалом.

#### **Список літератури:**

1. Доцяк І. І. Електоральна поведінка студентської молоді в умовах трансформації політичної системи України (на прикладі Івано-Франківської та Львівської областей): автореф. дис. ... канд. політ. наук: 23.00.02 / Львів. нац. ун-т ім. І. Франка. – Львів, 2004. – 18 с.
2. Дубравська Н.М. Формування активної комунікативної позиції менеджерів туристичної індустрії в умовах профільного навчання / Н.Дубравська // Вісник Київського інституту бізнесу та технологій. – № 2 (36). – 2018. – С.116-118. – Режим доступу: [https://kibit.edu.ua/wp-content/uploads/2018/07/web\\_36.pdf](https://kibit.edu.ua/wp-content/uploads/2018/07/web_36.pdf)
3. Лужкова О. О. Формування морально-естетичного ідеалу студентів як важлива складова інженерної освіти [Електронний ресурс] / О. О. Лужкова // Актуальні проблеми державного управління, педагогіки та психології: зб. наук. праць. – Херсон, 2009. – С. 226–227. – Режим доступу: [http://www.nbu.gov.ua/portal/soc\\_gum/Apdup/2010\\_1/2\\_225-229.pdf](http://www.nbu.gov.ua/portal/soc_gum/Apdup/2010_1/2_225-229.pdf)

*Тематика: Технічні науки*

### **ПЕРЕВАГИ ЗАСТОСУВАННЯ ВТОРИННОЇ МОЛОЧНОЇ СИРОВИНИ ДЛЯ М'ЯСНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ**

**Чернюшок О.А.**

НУХТ, к.т.н., доцент, ORCID:0000-0001-7384-3170

**Шевченко І.Ю.**

НУХТ, магістр

Темп життя стає все стрімкішим. На приготування їжі залишається зовсім мало часу, тож напівфабрикати стали справжньою панацеєю, що економить наш час. За останні п'ять років, вітчизняні та закордонні підприємства, розширюють свій асортимент продукції, для того щоб бути конкурентоспроможними на ринку торгівлі. Найпопулярнішими м'ясними напівфабрикатами є пельмені. Відповідно, для розширення асортименту пельменів та підвищення функціонально-технологічних властивостей, можна вносити окрім традиційної

сировини, ще й продукти вторинної переробки молочної сировини, а саме суху молочну сироватку збагачену Mg та Mn [1].

До однієї з найбільш важливої проблеми у сучасному харчуванні людини слід віднести проблему недостатнього вживання повноцінного білка. Вживання населенням білку постійно знижується, ступінь його дефіциту на одну людину становить 30% від мінімальних рекомендованих величин, в тому числі більше 50% за тваринним білком. Наслідком вживання людиною продуктів, здатних повністю задовольнити загальні потреби організму в енергії за рахунок вуглеводів та жирів, ми одночасно забуваємо про важливість білків у нашому організмі. Підтвердивши дану ситуацію, можна зробити висновок про те, що досить велика частина населення страждає білковою недостатністю [2]. Тому, для покращення та збільшення вмісту білків в продуктах до них додають молочні композиційні білки. У білках сироватки містяться в оптимальній кількості такі незамінні амінокислоти, як: триптофан, метіонін, лізин, цистеїн, гістидин, - причому порівняно з іншими білками співвідношення цих амінокислот у сироваткових білках є одним із кращих. Їх амінокислотний склад вважають дуже близьким до складу ідеального білка альфа-лактоальбумін – це білок який можна вважати типовим сироватковим білком, який широко застосовують у харчових технологіях.

Серед фізико-хімічних властивостей молочного білку слід відмітити високі показники вологоутримуючої здатності, стабільність емульсії та емульгуючу здатність[3].

Молочний білок має властивості аналогічні м'ясним білкам та виконує подібні з ним функції, утворюючи після термічної обробки трьохвимірну сітку, утримуючи вологу та жирові частинки [2].

Під час виробництва м'ясних продуктів, а саме напівфабрикатів, доцільно використовувати рослинні та тваринні білки, які дають змогу частково замінити сировину м'ясного походження.

Відомо, що Mg та Mn необхідні для нормального функціонування організму людини. В раціонах харчування переважної більшості населення, нажаль, спостерігається дефіцит цих мікронутрієнтів.

Значення Mg в життєдіяльності проявляється в тому, що він є універсальним регулятором біохімічних і фізіологічних процесів в організмі, беручи участь у різноманітних метаболічних процесах. Як кофактор багатьох ферментів магній має відношення більш як до 300 хімічних реакцій. Особливе значення має магній у функціонуванні нервової тканини і провідної системи серця. Магній важливий для метаболізму кальцію, фосфору, натрію, калію, а також вітаміну С. Отримано підтвердження, що тіамін, піридоксин та аскорбінова кислота повноцінно засвоюються в присутності магнію. Він також взаємодіє з вітаміном А [4].

Манган міститься в усіх органах, тканинах та рідинах організму та відіграє важливу роль у забезпеченні численних реакцій проміжного та внутрішньоклітинного обміну. Біологічний вплив мангану на обмінні процеси в організмі опосередкований взаємозв'язком його з деякими біологічно-активними сполуками: ферментами, вітамінами, гормонами. Манган позитивно впливає на процеси розвитку, росту, клітинного поділу, імунологічні процеси. Іони  $Mn^{2+}$  є активаторами ферментів, що забезпечують численні анаболічні та катаболічні процеси, у зв'язку з чим даний мікроелемент бере участь в обміні білків, вуглеводів, ліпідів. Манган посилює розщеплення білків, виявляє ліпотропний ефект і запобігає ожирінню. Манган фізіологічно пов'язаний з вітамінами B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub>, B<sub>12</sub>, C, E. Так він позитивно впливає на синтез вітаміну С *in vitro*, сприяє підвищенню біологічної активності вітамінів B<sub>2</sub> і B<sub>12</sub>, посилює засвоєння йоду організмом та синтез гормонів щитовидної залози.

Сучасні технології заморожування, що використовуються в технології пельменів, дозволяють зберегти корисні речовини та вітаміни в продуктах. Тому, головною ціллю, є збагатити продукти цими корисними речовинами. Отже, внесення вторинної молочної сировини, дозволяє покращити структуру м'ясного напівфабрикату, його органолептичні

властивості та смак, а також розширити використання вторинної молочної сировини тим самим застосування безвідходного виробництва.

#### **Список літератури:**

1.Чернюшок, О. А. Удосконалення технології напоїв із сироватки молочної, обробленої електроіскровими розрядами : автореф. дис. ... канд. тех. наук : спец. 05.18.04 «Технологія м'ясних, молочних продуктів і продуктів з гідробіонтів» / Чернюшок Ольга Анатоліївна; НУХТ. - К., 2015. - 25 с.

2. Перспективи використання продуктів переробки молочної сироватки [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://tr.knteu.kiev.ua/files/2008/05/14.pdf>

3. Кочубей-Литвиненко, О. В. Електрофізичний спосіб збагачення сухої молочної сироватки мінеральними елементами / О. В. Кочубей-Литвиненко, О. А. Чернюшок //Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С. З. Гжицького. – 2017. – Т. 19, № 75. – С. 115–119.

4.Кочубей-Литвиненко, О. В. Нові підходи до мікроелементного збагачення сухих концентратів із молочної сироватки / О. В. Кочубей-Литвиненко, О. А. Чернюшок // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2017. – Т. 23, № 5, Ч. 1. – С. 176–185.

*Тематика: Педагогічні науки*

### **ДИСТАНЦІЙНЕ НАВЧАННЯ В УМОВАХ КАРАНТИНУ**

**Чеченя В.С.**

Педагогічний коледж комунального закладу вищої освіти  
«Хортицька національна навчально – реабілітаційна академія»  
Запорізької обласної ради,  
викладач інформатики  
м. Запоріжжя

Основними принципами дистанційного навчання є: гуманізм, пріоритетність педагогічного підходу при проектуванні освітнього процесу в дистанційному навчанні, педагогічна доцільність застосування нових інформаційних технологій, вибір змісту освіти, забезпечення захисту інформації, що циркулює в дистанційному навчанні, стартовий рівень освіти, відповідність технологій навчанню, мобільність навчання.[1]

В першу чергу хочеться відзначити головні переваги дистанційної форми навчання:

- доступність всім студентам;
- відсутність необхідності відвідувати лекції і семінари;
- демократичний зв'язок «викладач – студент»;
- комплексне програмне забезпечення;
- провідні освітні технології;
- індивідуальний процес навчання;
- гнучкі консультації. [2]

Найбільш актуальними проблемами, що виникають при впровадженні дистанційної форми навчання у ВНЗ є:

- контроль за наявністю знань в студентів;
- студенти не завжди можуть забезпечити себе достатнім технічним обладнанням – мати комп'ютер та постійний вихід у Інтернет;
- проблема оцінки якості наданих освітніх послуг;
- проблематичність об'єктивної оцінки знань студента. [3]