



Смачна українська ковбаса

Під керівництвом асистента кафедри Молдаванової Л.К. студенти виконали всі технологічні операції від початку до закінчення виробництва готової продукції.

Боровець Степан жилював і подрібнював м'ясо, підготовку кишкової оболонки і шприцювання здійснивали Кметь Богдан і Дмитерко Богдан, приготування фаршу – Ковальов Володимир, підготовку та зважування допоміжних матеріалів і спецій – Кудзир Галина, Жегало Ірина, Кобрин Оксана. У виконанні заключної операції – термічної обробці – брали участь всі по черзі.

На дегустацію ковбаси запросили завідувача кафедри Ошпика І.М. і викладачів кафедри. Разом підвели підсумки проведеної роботи, оцінили смакові якості ковбаси, яка всім дуже сподобалась. Набуті практичні навички знадобляться майбутнім спеціалістам м'ясної промисловості.

Кобрин Оксана, Кудзир Галина, студенти факультету харчових технологій, Лідія Молдаванова, асистент кафедри.

На кафедрі технології м'яса, м'ясних та олійно-жирових виробів смачно запахло ковбасою... Справа в тому, що в цей день гуртківці, п'ятикурсники ФХТ, закріплювали набуті знання на практиці.

Конкурс на кращого харчовика

На базі Харківського державного університету харчування та торгівлі відбувся II етап Всеукраїнської олімпіади із напрямку «Харчова технологія та інженерія».

До Харкова прибули 42 учасники, які зайняли призові місця у першому етапі олімпіади, серед них – і команда нашого університету. До неї увійшли студенти факультету харчових технологій із різних спеціальностей: «Технологія зберігання, консервування та переробки м'яса» – Марчук Алла, «Технологія



зберігання, консервування та переробки молока» – Лютьянниця Тетяна, «Технологія жирів і жирозамінників» – Балабаш Мирослава. Науковим керівником і консультантом команди була доцент кафедри технології м'яса, м'ясних та олійно-жирових виробів Паска Марія Зіновіївна.

Олімпіада пройшла на високому організаційному і методичному рівні. Вона відбувалася у два тури. Перший тур – виконання тестових завдань закритої форми з використанням системи комп'ютерного тестування знань Open TEST System 2004. Завданням туру було визначення рівня знань студентів із використанням тестових завдань і експертна оцінка тесту в цілому. Термін виконання тестових завдань (120 тестів) становив 60 хвилин. У другому турі студенти виконували конкурсне завдання, що включало три питання з метою розкриття окремої технології харчових виробництв: характеристику сировини, що використовується, призначення технологічних процесів, основні фізико-хімічні зміни, що відбуваються при цьому.

З роботами учасників олімпіади мали змогу ознайомитись і викладачі, які супроводжували команди. Викладачі взяли участь у науково-методичному семінарі «Проблеми та досвід підготовки бакалаврів в умовах кредитно-модульної системи».

Голова журі професор Михайлов В.М. оголосив імена переможців і вручив нагороди. Команда нашого університету зайняла третє місце, а Марчук Алла здобула третє особисте місце, відзначена дипломом особливого звання та призом. Відзначено також роботи Балабаш Мирослави і Лютьянниці Тетяни. За активну участь в олімпіаді вони отримали грамоти Державного університету харчування та торгівлі. Почесною грамотою відзначена керівник команди доцент Паска М.З.

Студенти залишилися задоволеними добрими умовами проживання, цікавими екскурсіями. У піднесеному настрої, з гарними результатами і враженнями як про олімпіаду, так і про цікаве місто Харків команда університету повернулася додому. Сподіваємось, що результати олімпіади наступного року будуть не менш вагомими. До речі, уже відомо, що вона теж відбудеться у Харкові.

Юрій Варивода, декан факультету харчових технологій, доцент, Марія Паска, доцент.

Шануємо традиції

За доброю традицією в університеті, як і кожної весни, пройшов конкурс писанкарів «Триптих і намалюй свою писанку», організований осередком «Молодої Просвіти» та профкомом студентів.

Цьогоріч писанки розписували викладачі та студенти не лише нашого університету, але й Української академії друкарства, Львівського національного медичного університету імені Данила Галицького та Львівської комерційної академії. Усі працювали із великим захопленням, бо це творіння не лише рук, а й серця. Молоді просвітяни, відвідавши ці навчальні заклади, подарували студентам справжню радість Великодня.

Також з ініціативи молодіжних організацій університету була організована поїздка у школу-інтернат м. Краківця, яку ми кожного року відвідуємо напередодні свята Св. Миколая. Метою поїздки було донесення до дітей пасхальних традицій розмальовування писанок, а з ними прийшли сімейне тепло і загибок, якого, на жаль, вони позбавлені. Діти зустріли нас з відкритим серцем, в їх очах горіли яскраві вогнища щастя. В організації та проведенні акції взяли активну участь студенти Скорик А., Мацюк О., Біганська В., Іванчишин К., Яблонський І., Коляда С. та Дорошенко М.

Ірина Якимичин, голова осередку «Молодої Просвіти».

Виробнича практика

Студенти факультету економіки та менеджменту проходили виробничу практику на підприємствах Львова та області, зокрема в ТзОВ «Шувар» – студенти Кокор Л.С., Іванюк Б.П., Мошовська М.В., Лучків М.П., Гринчишин Т.С. Практикою керувала заступник директора ТзОВ «Шувар» Гордієнко К.М.

У ВАТ «Маслозавод» м. Рави-Руської практику проходили студенти Галас Р.Я., Степаненко О.С., а в Головному управлінні АПР Львівської облдержадміністрації – Бойко Ю.С., Калитич П.С.

У ННВЦ «Комарнівський» на практиці було 15 студентів четвертого та п'ятого курсів. У Пустомитівській РДЛВМ проходили практику студенти третього та четвертого курсів. Разом із начальником Пустомитівського управління ветеринарної медицини Гуменним Б.М. було складено план-графік виконання програми практики, в який входили заходи щодо профілактики і лікування тварин у господарствах Пустомитівського району Львівської області.

На місяць виробничої практики студентів виїжджали проф. Колтун Є.М., доц. Гайдук Б.С., проф. Шульський М.Г., ст. викл. Сендецька С.В., асист. Сенів Р.В., асист. Диндин В.Л.

Михайло Цап, завідувач практики.