

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



**ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ ВИЩОЇ
ОСВІТИ: ПІДВИЩЕННЯ ЕФЕКТИВНОСТІ
ВИКОРИСТАННЯ ІНФОРМАЦІЙНИХ
ТЕХНОЛОГІЙ У ЗДІЙСНЕННІ
ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ**

**Збірник
матеріалів III-ї Всеукраїнської
науково-методичної конференції**



**14-16 квітня 2021 року,
м. Одеса**

У Збірнику опубліковано матеріали III-ї Всеукраїнської науково-методичної конференції «Забезпечення якості вищої освіти: підвищення ефективності використання інформаційних технологій у здійсненні освітнього процесу», яка проходила 14-16 квітня 2021 року на базі Одеської національної академії харчових технологій.

Рекомендовано до друку та розповсюдження в мережі Internet Вченою радою Одеської національної академії харчових технологій від 06.04.2021, протокол № 13.

Матеріали, занесені до Збірника, друкуються за авторськими оригіналами. За достовірність інформації відповідає автор публікації.

Під загальною редакцією Заслуженого діяча науки і техніки України, Лауреата Державної премії України в галузі науки і техніки, доктора технічних наук, професора Б.В. Єгорова.

Укладач Л.Д. Риженко

Редакційна колегія:

Єгоров Б.В.	ректор Одеської національної академії харчових технологій, д.т.н., професор, академік НАН України (голова редакційної колегії)
Трішин Ф.А.	проректор з науково-педагогічної та навчальної роботи, к.т.н., доцент (заступник голови редакційної колегії)
Дец Н.О.	директор Навчального центру організації освітнього процесу, к.т.н., доцент
Ланженко Л.О.	начальник Навчально-методичного відділу НЦООП, к.т.н., доцент
Кручек О.А.	начальник Відділу контролю якості та моніторингу діяльності, к.т.н., доцент
Корнієнко Ю.К.	начальник Відділу організації дистанційної роботи та навчання ЦІКТ, к.ф.-м.н., доцент
Мураховський В.Г.	начальник Відділу ліцензування, акредитації та сертифікації НЦООП, к.ф.-м.н., доцент
Агєєва І.М.	декан факультету менеджменту, маркетингу і логістики, к.е.н., доцент
Зімін О.В.	декан факультету низькотемпературної техніки та інженерної механіки, к.т.н., доцент
Купріна Н.М.	декан факультету економіки, бізнесу і контролю, к.е.н., доцент
Ліщенко Н.В.	декан факультету комп'ютерних систем та автоматизації, д.т.н., професор
Саркісян Г.О.	декан факультету технології вина та туристичного бізнесу, к.т.н., доцент
Соц С.М.	декан факультету технології зерна і зернового бізнесу, к.т.н., доцент
Ткач В.О.	декан факультету інноваційних технологій харчування і ресторанно-готельного бізнесу, д.е.н., професор
Шарахматова Т.Є.	декан факультету технології та товарознавства харчових продуктів і продовольчого бізнесу, к.т.н., доцент
Шестопапов С.В.	декан факультету комп'ютерної інженерії, програмування та кіберзахисту, к.т.н., доцент
Шпирко Т.В.	декан факультету нафти, газу та екології, к.т.н., доцент

У випадку рівнозмінного руху переміщення знаходять, повторивши співвідношення $v_x = v_{0x} + a_x t$, $v_y = v_{0y} + a_y t$. Після цього визначають проекції x , y . Побудувавши графік залежності $v_x = f(t)$, студенти знаходять, що $x = x_0 + v_{0x}t + \frac{a_x t^2}{2}$. Вираз для y має аналогічний вигляд, тому студенти приходять до узагальнення $p = p_0 + v_0 t + \frac{at^2}{2}$. Це рівняння дає змогу розв'язати задачу механіки для будь якого руху зі сталим прискоренням.

УДК 378.091.212:001.89:[005.52:005.33]
КЕЙС-МЕТОД У НАУКОВО-ДОСЛІДНІЙ РОБОТІ СТУДЕНТІВ

О.О.Тіглова, Ю.О. Козонова, Т.С. Сугаченко, Н.В. Каменева,
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса

Науково-дослідна робота (НДР) є важливим елементом підготовки висококваліфікованих спеціалістів, що розвиває у студентів здатність мислити нестандартно та творчо підходити до вирішення поставлених завдань. З точки зору навчального процесу, НДР - це перший крок до складання та проведення наукових експериментів. За умов методологічно продуманої організації, НДР може стати засобом заохочення студентів для продовження наукового пошуку у магістратурі і, далі, в аспірантурі та докторантурі.

М.О. Князян здійснила аналіз зарубіжного досвіду з проблеми організації науково-дослідної діяльності студентів. Такими, що викликають інтерес у системі вищої педагогічної освіти США й Канади, є наступні види самостійної дослідницької діяльності, як складання портфоліо, написання етнічної автобіографії, есе, доповідей, створення проектів, організація аутентичних бесід і публічних презентацій, використання "кейсів", робота з "підготовленими питаннями", що загалом забезпечують системність і систематичність інтеріоризації фахових знань, рефлексивних і дослідницьких умінь майбутніх спеціалістів. У країнах Західної Європи в організації самостійно-дослідницької діяльності значна увага приділяється системному зв'язку теорії та практики, виробленню в студентів у ході самостійної дослідницької діяльності критичних суджень, власної позиції. Тому, тут у професійній підготовці домінують інтерактивні, дискусійні, креативні форми, що віддзеркалюють особистісну позицію та досвід студента, дозволяють установити партнерські стосунки як усередині групи, так і між студентами й викладачем. Самостійно-дослідницька робота пронизує більшість навчальних тем у зарубіжній

вищій школі, що сприяє, за оцінками дослідників такого досвіду, цілісності підготовки фахівця безперервної самоосвіти впродовж життя [1].

Для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» НДР є зазвичай складовою кваліфікаційної роботи бакалаврів та магістрів. Отже, тематика роботи безпосередньо пов'язана з тематикою кваліфікаційної роботи. Як і будь-яка інша наукова робота, НДР студента повинна мати актуальну тематику, новизну, практичну цінність, враховувати реальні проблеми та завдання, що стоять перед галуззю і відповідати основним напрямкам її розвитку. Як свідчить практика, захоплення науковою працею створює самодисципліну в студентів і стимулює засвоєння досліджуваних предметів. При цьому якість засвоєння теоретичного матеріалу значно вище, що досягається скороченням часу, необхідного для засвоєння нової інформації. Такий взаємозв'язок дозволяє студентам успішно виконувати необхідну навчальну програму, самостійно вивчати додаткову літературу й, разом з тим, робити перші кроки в науці.

Одним з сучасних трендів у харчовій галузі є спрямованість на органи чуття споживачів. Конкурентоспроможний продукт сьогодні - це вже не тільки про якість та ціну, але й про чуттєве залучення. Отже, тільки ті продукти, що впливають на всі органи чуття споживача, мають шанс на майбутнє. Враховуючі вищезазначене, доцільним є використання сенсорного аналізу в НДР студентів, оскільки саме цей інструмент допомагає відповісти на питання стосовно реакцій органів чуття споживачів на досліджуваний продукт, зокрема створювати профіль ідеального з точки зору нашої сенсорної системи продукту. Таким чином, запропоновано наступні тематики для НДР студентів у формі кейсів:

Кейс 1. «Вдосконалення технології виробництва продукту X із застосуванням сенсорного аналізу»

Кейс 2. «Розробка технології виробництва продукту X із застосуванням сенсорного аналізу»

Обидва кейси розробляються як R&D (Research&Development) дослідження, тож, в залежності від поставленої мети та типу продукту, до виконання роботи можуть бути залучені спеціалісти практично кожної галузі.

Варіант кейсу для НДР та тип продукту студенти обирають самостійно виходячи з власної зацікавленості. Можливість зробити власний вибір є дуже важливим фактором для ефективного залучення студента в роботу - початкова мотивація. НДР може бути виконана як студентом самостійно, так і групою студентів (залежить від складності обраної наукової проблеми), але не більш, ніж трьома. Всю науково-дослідну роботу студент(ти) викон(ує/ують) самостійно. Експериментальна частина виконується в Навчально-науковій лабораторії сенсорного аналізу ОНАХТ, що має атестат ISO/IEC 17025 «Загальні вимоги до компетентності випробувальних та калібрувальних лабораторій» у сфері «Сенсорний аналіз харчових продуктів».

Література

1. Князян М. О. Система формування самостійно-дослідницької діяльності майбутніх учителів іноземних мов у процесі ступеневої підготовки: автореф. на здобуття наук. ступеня д-ра пед. наук: спец.: 13.00.04 «Теорія і методика професійної освіти». Одеса, 2007. 45 с.

УДК 001.892:37.091.214:640.4:377.8
РОЗРОБЛЕННЯ НАВЧАЛЬНО-МЕТОДИЧНОЇ ДОКУМЕНТАЦІЇ
ДЛЯ СТУДЕНТІВ КОЛЕДЖУ НАФТОГАЗОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ,
ІНЖЕНЕРІЇ ТА ІНФРАСТРУКТУРИ СЕРВІСУ

Т.М. Воловик, Л.В. Труфкаті, О.О. Килименчук,
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса

Постановка проблеми. «Готельно-ресторанна справа» - досить цікава та перспективна спеціальність сьогодення. Вона орієнтована на комунікабельних та активних юнаків і дівчат, які мають бажання реалізувати себе у сфері готельно-ресторанних послуг. Особливо приваблива для тих, хто бачить себе в організації та введенні власного готельного бізнесу. Фахівців такої спеціальності готують як в Одеській національній академії харчових технологій (ОНАХТ), так і в коледжі нафтогазових технологій, інженерії та інфраструктури сервісу (КНТІтаІС), який входить до структури академії. Навчання в коледжі передбачає вивченню обов'язкових та вибіркових навчальних дисциплін, що гарантує отриманню професії та диплому молодшого спеціаліста.

Особливе значення для викладання студентам кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст» галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» є обов'язкова дисципліна «Мікробіологія». Вивчення дисципліни допомагає отримати знання щодо особливостей будови та життєдіяльності мікроорганізмів, вивчити основні збудники як харчових захворювань, так і псування сировини, готової продукції, опанувати основами контролю за мікробіологічним станом, у тому числі експрес-методами, та методами санітарно-гігієнічної профілактики у закладах готельно-ресторанного бізнесу. Проведення навчального процесу із забезпеченням необхідної якості навчання потребує спеціалізованих лабораторій, які забезпечені відповідним обладнанням, інвентарем та кваліфікованими викладачами.

У зв'язку з тим, що на базі КНТІтаІС відсутні лабораторії з мікробіологічного напрямку, керівництво коледжу за власної ініціативи звернулось за допомогою до кафедри біохімії, мікробіології та фізіології харчування ОНАХТ у забезпеченні викладання дисципліни «Мікробіологія» для студентів коледжу.

Основна мета. Для якісного опанування навчальної дисципліни «Мікробіологія» виникла необхідність в розробці навчально-методичної докумен-

12	ВИКОРИСТАННЯ КОМПЕТЕНТНІСНОГО ПІДХОДУ ДЛЯ РОЗРОБКИ ЕЛЕКТРОННОГО КУРСУ МОРСЬКОЇ АНГЛІЙСЬКОЇ МОВИ ДЛЯ СУДНОМЕХАНІКІВ О.С. Дягилева, М.М. Масьонкова, А.Ю. Юрженко, Херсонська державна морська академія, м. Херсон	45
13	ENSURING THE QUALITY OF EDUCATION BY COACHING Olena Budiakova, Kyiv National University of Technologies and Design, Kyiv	48
14	ПІДВИЩЕННЯ ЕФЕКТИВНОСТІ НАВЧАННЯ ДИСЦИПЛІНИ «МЕТОДИКА ВИКЛАДАННЯ У ЗАКЛАДАХ ВИЩОЇ ОСВІТИ» Б.В. Єгоров, Н.В. Хоренжий, Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса	51
15	Е-КОНТЕНТ ОСВІТНІХ КОМПОНЕНТ – ЕФЕКТИВНИЙ ІНСТРУМЕНТ ДЛЯ ПІДВИЩЕННЯ РІВНЯ ЯКОСТІ ОСВІТИ СЕРЕД ЗДОБУВАЧІВ Л.О. Ланженко, Н.О. Дец, Д.В. Дец, Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса	52
16	ПРОБЛЕМА ФОРМУВАННЯ РОЗКЛАДУ НАВЧАЛЬНИХ ЗАНЯТЬ В ЗАКЛАДАХ ВИЩОЇ ОСВІТИ О.Ю. Сакалюк, Ф.А. Трішин, Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса	55
17	УДОСКОНАЛЕННЯ ОСВІТНІХ ПРОГРАМ У РАМКАХ СТУДЕНТОЦЕНТРОВАНОГО ПІДХОДУ І.М. Світий, Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса	58
18	ПІДВИЩЕННЯ ЯКОСТІ ВИКЛАДАННЯ ДИСЦИПЛІН БІОЛОГІЧНОГО ЦИКЛУ У СУЧАСНИХ УМОВАХ Л.В. Капрельянц, Л.М. Пилипенко, А.В. Єгорова, Л.В. Труфкаті, Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса	60
19	ПОЛІПШЕННЯ НАВЧАЛЬНО-ПІЗНАВАЛЬНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ СТУДЕНТІВ ПРИ ВИВЧЕННІ ФІЗИКИ С.Н. Федосов, Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса	61
20	СТРУКТУРА ФОРМУВАННЯ ТА ПІДВИЩЕННЯ МОТИВАЦІЙНОГО КОМПОНЕНТА У СТУДЕНТІВ-МАРКЕТОЛОГІВ НА ЗАНЯТТЯХ З ВИЩОЇ МАТЕМАТИКИ А.В. Вітюк, О.В. Ніколюк, Н.В. Нужна, Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса	63
21	ЕТАПИ РОЗВ'ЯЗАННЯ ОСНОВНОЇ ЗАДАЧІ МЕХАНІКИ В.Г. Задорожний, Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса	66
22	КЕЙС-МЕТОД У НАУКОВО-ДОСЛІДНІЙ РОБОТІ СТУДЕНТІВ О.О. Тіглова, Ю.О. Козонова, Т.С. Сугаченко, Н.В. Каменева, Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса	67
23	РОЗРОБЛЕННЯ НАВЧАЛЬНО-МЕТОДИЧНОЇ ДОКУМЕНТАЦІЇ ДЛЯ СТУДЕНТІВ КОЛЕДЖУ НАФТОГАЗОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, ІНЖЕНЕРІЇ ТА ІНФРАСТРУКТУРИ СЕРВІСУ Т.М. Воловик, Л.В. Труфкаті, О.О. Килименчук, Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса	69

**ПЕРЕЛІК ЗВО УКРАЇНИ, ЩО ВЗЯЛИ УЧАСТЬ
У III-й ВСЕУКРАЇНСЬКІЙ НАУКОВО-МЕТОДИЧНІЙ
КОНФЕРЕНЦІЇ**

1. Державний університет інфраструктури та технологій, м. Київ
2. ВСП «Житомирський торговельно-економічний фаховий коледж КНТЕУ»
3. Івано-Франківський національний медичний університет
4. Одеський національний медичний університет
5. Державна наукова установа «Інститут модернізації змісту освіти», м. Київ
6. ДВНЗ «Ужгородський національний університет»
7. Херсонська державна морська академія
8. Kyiv National University of Technologies and Design
9. Харківський національний університет радіоелектроніки
10. Полтавський національний педагогічний університет імені В.Г. Короленка
11. Львівський національний університет імені Івана Франка
12. Державний педагогічний університет імені Григорія Сковороди, м. Переяслав
13. Волинський національний університет імені Лесі Українки, м. Луцьк
14. Вінницький національний аграрний університет, м. Вінниця
15. Харківський національний університет внутрішніх справ
16. Кременчуцький льотний коледж Харківського національного університету внутрішніх справ
17. Національний університет харчових технологій, м. Київ
18. Луганський державний університет внутрішніх справ імені Е.О. Дідоренка, м. Сєверодонецьк
19. Національний університет «Полтавська політехніка імені Юрія Кондратюка»
20. Донецький національний медичний університет, м. Маріуполь
21. Черкаський національний університет ім. Б. Хмельницького
22. Київський національний торговельно-економічний університет
23. Одеський національний політехнічний університет
24. Покровський педагогічний фаховий коледж, м. Покровськ
25. Донбаський державний педагогічний університет, м. Слов'янськ