

Міністерство освіти і науки України
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ



49

**НАУКОВО-
МЕТОДИЧНА
КОНФЕРЕНЦІЯ**

Матеріали конференції
Забезпечення якості вищої освіти

ОДЕСА, 2018

Матеріали друкуються відповідно до рішення 49-ї науково-методичної конференції ОНАХТ «Забезпечення якості вищої освіти», яка проходила 11–13 квітня 2018 року.

Склад редакції: Єгоров Б.В., д-р техн. наук, професор,
Трішин Ф.А., канд. техн. наук, доцент,
Мураховський В.Г., канд. фіз.-мат. наук, доцент,
Букарос А.Ю., канд. техн. наук, доцент,
Корнієнко Ю.К., канд. фіз.-мат. наук, доцент,
Кручек О.А., канд. техн. наук, доцент,
Агеєва І.М., канд. екон. наук, доцент,
Дишкантюк О.В., канд. техн. наук, доцент,
Жихарева Н.В., канд. техн. наук, доцент,
Котлик С.В., канд. техн. наук, доцент,
Купріна Н.М., канд. екон. наук, доцент,
Саркісян Г.О., канд. техн. наук, доцент,
Світий І.М., канд. техн. наук, доцент,
Соц С.М., канд. техн. наук, доцент,
Шарахматова Т.Є., канд. техн. наук, доцент,
Шпирко Т.В., канд. техн. наук, доцент,
Риженко Л.Д., методист

ВПЛИВ НАВЧАЛЬНО-ПЕДАГОГІЧНОГО ПРОЦЕСУ НА УСВІДОМЛЕННЯ ПОЧУТТЯ ГРОМАДЯНИНА УКРАЇНИ	
В.Г. Швець, В.І. Булюк	110
ОРГАНІЗАЦІЯ СИСТЕМНОЇ ПІДГОТОВКИ КАДРІВ ВИЩОЇ КВАЛІФІКАЦІЇ У ФОРМАТІ УЧБОВО-НАУКОВИХ ГРУП	
О.Г. Бурдо	111
РОЛЬ ВИКЛАДАЧА У РОЗВИТКУ КОМУНІКАТИВНОЇ КУЛЬТУРИ СТУДЕНТІВ	
А.Д. Салавеліс, І.М. Калугіна, С.М. Павловський	113
ПРОФЕСІЙНА ПІДГОТОВКА ЕКОНОМІСТІВ: СВІТОВИЙ ОГЛЯД, СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ	
Т.А. Кулаковська	115
СУЧАСНА ПРОФОРІЄНТАЦІЯ ЯК СКЛАДОВА МОДЕЛІ ЗДОБУТТЯ ВИЩОЇ ОСВІТИ	
О.О. Голубьонкова, М.Г. Брайко	117
ВИКЛАДАЧ В СИСТЕМІ СУЧАСНОЇ ВИЩОЇ ОСВІТИ	
В.Е. Волков	118
ЗАКОРДОННІ СТАЖУВАННЯ ВИКЛАДАЧІВ ЯК ЗАСІБ ПІДВИЩЕННЯ ПЕДАГОГІЧНОЇ МАЙСТЕРНОСТІ	
Л.В. Фігурська, І.С. Чернега	119
ПІДВИЩЕННЯ КВАЛІФІКАЦІЇ ВИКЛАДАЧІВ ОНАХТ ЗА ПРОГРАМОЮ «СЕНСОРНИЙ АНАЛІЗ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ»	
О.Б. Ткаченко, Л.О. Валецька, Л.О. Каменева	120
МОДЕЛЮВАННЯ РОЗВИТКУ ЗДОБУТТЯ ВИЩОЇ ОСВІТИ ПРИ ВИВЧЕННІ ТЕХНІЧНИХ ДИСЦИПЛІН	
Н.В. Жихарєва	121
НОВІ ПІДХОДИ ДО НАВЧАННЯ ПРАВОВИМ ДИСЦИПЛІНАМ	
І.А. Осадча	123
ПОРТФОЛІО ЯК АЛЬТЕРНАТИВНА ФОРМА ОЦІНЮВАННЯ Й ФОРМУВАННЯ РЕЙТИНГУ СТУДЕНТА	
Н.М. Корсікова	125
РОЛЬ ВИКЛАДАЧА У РОЗВИТКУ КОМУНІКАТИВНОЇ КУЛЬТУРИ СТУДЕНТІВ	
С.Л. Колесніченко, С.О. Поплавська, С.В. Кисельов	129
ФОРМУВАННЯ ЕКОНОМІЧНОГО МИСЛЕННЯ СТУДЕНТА В ПРОЦЕСІ ВИКЛАДАННЯ ЕКОНОМІЧНИХ ДИСЦИПЛІН	
Л.Л. Лобоцька, О.Л. Фрум	131
ДІАГНОСТИКА РЕФЛЕКСОРНО-РЕГУЛЯТИВНОГО КОМПОНЕНТУ РОЛЬОВОЇ ПОЗИЦІЇ СТУДЕНТІВ ТЕХНІЧНОГО ВУЗУ	
Г.А. Черняк, І.А. Кириченко, Н.Г. Крилов	133
ПРОФЕСІЙНА ПІДГОТОВКА ФАХІВЦІВ В СФЕРІ БЕЗПЕКИ ПРОДОВОЛЬЧОЇ СИРОВИНИ І ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ	
Л.М. Пилипенко, О.І. Данилова, І.В. Лопотан	136

змішаних програм, орієнтованих як на учнівську молодь, так і на викладачів, вчених і фахівців.

Відповідно до чинного законодавства вищим навчальним закладам України було надано право здійснювати міжнародну діяльність (обмін студентами, навчальні та науково-педагогічні стажування і т.д.) самостійно – як в рамках міжнародних договорів, програм і проектів, так і на основі двосторонніх угод із зарубіжними університетами, науковими установами.

Разом з тим для стажування за кордоном вчений повинен володіти на достатньому рівні як і розмовною іноземною мовою, так і професійною термінологією, бути здатним подавати і писати гранти цілеспрямовано і стабільно, адже лише кожна 5...10 грантова заявка виграє фінансування, мати змогу виділяти час додатково на написання заявок.

Стажування в зарубіжному закладі вищої освіти чи науково-дослідній компанії має саме позитивне значення для кар'єрного зростання. Стажування за кордоном – це відмінний спосіб підвищити свою компетентність, отримати нові професійні навички, зав'язати корисні знайомства і зв'язки, ознайомитися з методами викладання дисциплін, і тенденціями у наукових дослідженнях, закріпити знання іноземної мови і, нарешті, дізнатися зсередини, як живеться в іншій державі.

ПІДВИЩЕННЯ КВАЛІФІКАЦІЇ ВИКЛАДАЧІВ ОНАХТ ЗА ПРОГРАМОЮ «СЕНСОРНИЙ АНАЛІЗ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ»

О.Б. Ткаченко, Л.О. Валевська, Н.В. Каменева

Сучасний період розвитку суспільства характеризується змінами, які зачіпають всі сфери життєдіяльності людини. Швидкий темп соціально-економічних перетворень в країні, зміна ціннісних орієнтацій в суспільстві, збільшення обсягу інформації і подальша тенденція до розширення управлінських функцій у професійній діяльності зумовили зміну вимог, що пред'являються суспільством до системи вищої професійної освіти в питаннях підготовки майбутніх фахівців. Особливу практичну значимість набувають вміння фахівця адекватно сприймати складні ситуації життя, правильно їх оцінювати, швидко адаптуватися до нових пізнавальних ситуацій, цілеспрямовано переробляти наявну інформацію, шукати і доповнювати її відсутньої, знати закономірності її оптимального використання, прогнозувати результати діяльності, використовуючи свій інтелектуальний і творчий потенціал.

На сучасному рівні виробництва харчових продуктів доцільна концепція проведення методик по визначенню показників якості продуктів у лабораторії сенсорного аналізу, яка орієнтована на визначення сенсорних характеристик продукції, технологічний та маркетинговий консалтинг. Сенсорна оцінка харчових продуктів стає важливим аспектом розробки та маркетингу нової продукції, оскільки вона забезпечує більш глибоке розуміння як пове-

дінки споживачів, так і питань забезпечення якості. Методи сенсорного аналізу в харчовій промисловості є ефективними інструментами, які дозволяють визначати органолептичні показники продукції, оцінювати їхню значимість та прогнозувати реакцію споживачів, а також визначати характерні особливості продуктів. Ґрунтуючись на отриманих результатах сенсорних випробувань харчових продуктів, можливо змінювати сировину, інгредієнти та добавки; порівнювати власну продукцію і харчові продукти, вироблені конкурентами; визначати і перевіряти терміни придатності; розробляти нові продукти; вивчати довгострокові смакові характеристики; визначати сорт і клас продукції; забезпечувати незмінність властивостей при зберіганні; оптимізувати продукцію; розробляти стандарти на продукцію.

Вже вдруге для викладачів Одеської національної академії харчових технологій на факультеті Підвищення кваліфікації Науково-дослідного інституту (нині Консалтинговий центр) в лабораторії сенсорного аналізу кафедри товарознавства та митної справи були проведені курси з підвищення кваліфікації: «Сенсорний аналіз харчових продуктів».

В програму курсів входили такі теми, як психофізіологічні основи сенсорного аналізу; система організації та проведення сенсорного аналізу; сучасні статистичні методи обробки результатів сенсорного аналізу; хімічна природа кольору, запаху та смаку; практичні засади використання методів сенсорного аналізу в харчовій промисловості; характеристика основних методів сенсорного дослідження (розпізнавальні і описові методи, методи з використанням шкал і категорій); нормативні документи сучасного сенсорного дослідження.

Заняття проведені на високому технічному рівні висококваліфікованими викладачами в галузі сенсорної оцінки якості харчових продуктів. Кожне заняття було дуже цікаве, пізнавальне і різноманітне – від розробки бальної оцінки і побудови профілограм, до дегустації різних видів харчових продуктів (столових та ігристих вин, хлібобулочних виробів, молочної і ковбасної продукції та шоколаду). З нетерпінням кожен з слухачів чекав нового заняття, яке було ще цікавішим і непередбаченим.

По закінченню курсів, слухачі отримали свідоцтво про підвищення кваліфікації державного зразка за програмою «Сенсорний аналіз харчових продуктів».

МОДЕЛЮВАННЯ РОЗВИТКУ ЗДОБУТТЯ ВИЩОЇ ОСВІТИ ПРИ ВИВЧЕННІ ТЕХНІЧНИХ ДИСЦИПЛІН

Н.В. Жихарєва

Моделювання розвитку здобуття вищої освіти при вивченні технічних дисциплін є одним з перших кроків на шляху до навчання студентів, кваліфікація яких відповідатиме сучасним вимогам.