

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



ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ ВИЩОЇ ОСВІТИ

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



08 - 10 квітня 2020 року, м. Одеса

У збірнику опубліковано матеріали II-Всеукраїнської науково-методичної конференції «Забезпечення якості вищої освіти», яка проходила 08 - 10 квітня 2020 року на базі Одеської національної академії харчових технологій.

Для педагогічних та науково-педагогічних працівників, докторантів, аспірантів, усіх, хто цікавиться питаннями забезпечення якості вищої освіти.

Рекомендовано до друку Оргкомітетом конференції

Редакційна колегія:

- | | |
|--------------------------|--|
| Єгоров Б.В. | - ректор Одеської національної академії харчових технологій, д. т. н., професор (голова редакційної колегії) |
| Трішин Ф.А. | - проректор з науково-педагогічної та навчальної роботи, к. т. н., доцент (заступник голови редакційної колегії) |
| Дец Н.О. | - начальник навчального відділу, к.т.н., доцент |
| Корнієнко Ю.К. | - директор центру дистанційного навчання, к. ф.-м. н., доцент |
| Кручек О.А. | - начальник відділу контролю якості та сертифікації, к. т. н., доцент |
| Мураховський В.Г. | - директор Навчально-методичного центру забезпечення якості вищої освіти, к. ф.-м. н., доцент |
| Сярова А.С. | - методист Навчально-методичного центру забезпечення якості вищої освіти |

Оргкомітет II-Всеукраїнської науково-методичної конференції «Забезпечення якості вищої освіти» може не поділяти думку учасників. Відповідальність за зміст і достовірність поданого матеріалу несуть учасники.

CD-ROM, а також електронний робочий зошит. Електронний зошит являє собою своєрідний путівник по курсу і містить рекомендації щодо вивчення навчального матеріалу, контрольні питання для самоперевірки, тести, творчі та практичні завдання. Вивчаючи матеріал курсу студент може робити запити по електронній пошті, відправляти результати виконаних практичних завдань, лабораторних робіт. Методи цієї групи використовують комп'ютерні мережі і сучасні комунікації для проведення консультацій, конференцій, листування та забезпечення студентів навчальною та іншою інформацією з електронних бібліотек, баз даних і систем електронного адміністрування. Важливою перевагою кейс-методів є можливість більш оперативного керівництва студентом, його виховання в процесі спілкування з викладачем і групою, що є незаперечною перевагою традиційних форм очного навчання. Навчально-методичні матеріали, які використовують у даній групі, відрізняються повнотою, цілісністю, системністю. До їх переваг можна віднести: доступність, як можливість організації самостійної роботи в електронній бібліотеці, так і вдома; наочність, тобто яскраві ілюстрації, відеофрагменти, мультимедіа-компоненти, схеми, текст з виділеними важливими визначеннями і т. д.; звуковий супровід лекцій; наявність інтерактивних завдань; анімовані приклади розв'язання задач. До інтерактивних методів організації самостійної діяльності студентів відносяться також презентації з використанням різних допоміжних засобів: дошки, книг, відео, слайдів, комп'ютерів і т. п.

Отже, раціональна і грамотна організація самостійної діяльності сприяє формуванню вільно мислячої людини, яка з бажанням і осмислено включається в процес освіти. Інноваційний підхід до організації самостійної роботи є якісним кроком вперед всієї системи вищої освіти, так як сприяє просуванню студентів від освіти і отримання знань до умінь і навичок самоосвіти.

ОСОБЛИВОСТІ ОРГАНІЗАЦІЇ ДИСТАНЦІЙНОГО КУРСУ З КОНТРОЛЮ ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

А.М. Грищенко

Національний університет харчових технологій, м. Київ, Україна

За останнє десятиліття з'явилося багато on-line дистанційних курсів для вивчення різних дисциплін розміщених на відомих платформах COURSERA, Khan Academy, edX, Prometheus тощо. Проте переважна більшість таких курсів створена для вивчення іноземних мов, дисциплін пов'язаних з ІТ-технологіями, менеджментом, охороною здоров'я, точними науками, охороною довкілля, соціальними науками та мистецтвом. Очевидно, це обумовлено потребами населення, ринку праці, глобальними проблемами у суспільстві. Проте, осторонь залишаються дистанційні курси для фахівців, що працюють у харчовій промисловості, не зважаючи на те, що харчова промисловість важлива для кожної країни світу.

Аналізуючи це питання можна знайти і виправдання такій ситуації: в країнах дуже різні підходи до організації харчових виробництв, впроваджені різні технології та методи контролю якості. Таким чином, створити універсальний курс, який би став популярним серед фахівців різних країн, навряд чи вдасться. Слід зазначити, що матеріали відеоуроків, які є у вільному доступі, мають більш науково-популярний характер або навіть рекламний (реклама обладнання, підприємства, приладів для контролю якості).

Зважаючи на тенденції розвитку освіти у світі, в закладах вищої освіти України впроваджують дистанційні курси для навчання здобувачів різних спеціальностей, зокрема для тих, хто навчається за спеціальністю «Харчові технології». Однією з ключових дисципліни підготовки фахівців за цією спеціальністю є «Контроль якості та безпечності харчових продуктів», що передбачає вивчення найбільш поширених у харчових технологіях методів визначення показників якості та безпечності. Безумовно, вивчення цієї дисципліни має бути синхронізовано з курсом вивчення харчових технологій, що дає краще підґрунття для розуміння взаємозв'язку показників якості готових продуктів з перебігом технологічних процесів.

Створюючи такий курс, наприклад на платформі MOODLE, слід передбачити вирішення ключових питань:

- розміщення теоретичних відомостей щодо показників якості та методів їх визначення у текстовому форматі;
- передбачити роз'яснення закономірностей перебігу процесів у сировині в процесі визначення показників якості, хімізму методів;
- роз'яснення будови обладнання та принципів його роботи;
- розміщення відео уроків, які демонструють визначення конкретного показника в лабораторних умовах.

З метою спонукання здобувача до вивчення дисципліни, надання йому можливості самоконтролю, доцільно передбачити завдання, які будуть заплановані з певними термінами виконання:

- тестові завдання до теоретичної частини;
- тестові або контрольні розрахункові завдання, що передбачають розрахунок показника якості, правильне його представлення та інтерпретацію.

Слід зауважити, що здобувачі часто плутають одиниці вимірювання величин в різних технологіях (наприклад градус кислотності і градус Тернера), точність їх представлення. Тому питанню відбору проб, різниці в методиках, одиницях визначення також слід приділити увагу під час розроблення курсу.

Таким чином, складність створення курсу з контролю якості та безпечності харчових продуктів пов'язано з поєднанням в одному курсі теоретичного матеріалу, представленого у текстовому форматі, та обов'язкових відео уроків.

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

1. Академія рекреаційних технологій і права, м. Луцьк
2. Бахмутський коледж мистецтв ім. І. Карабиця, м. Бахмут
3. Вищий навчальний комунальний заклад Львівської обласної ради «Львівська медична академія ім. А. Крупинського», м. Львів
4. Вінницький торговельно-економічний інститут Київського національного торговельно-економічного університету, м. Вінниця
5. Горлівський інститут іноземних мов Державного вищого навчального закладу «Донбаський державний педагогічний університет, м. Бахмут
6. Державний заклад «Запорізька медична академія післядипломної освіти Міністерства охорони здоров'я України», м. Запоріжжя
7. ДЗ «Луганський національний університет ім. Т. Шевченка», м. Старобільськ
8. Донецький національний медичний університет, м. Краматорськ
9. Донецький національний медичний університет, м. Кропивницький
10. Донецький національний медичний університет, м. Лиман
11. Донецький національний медичний університет, м. Маріуполь
12. Житомирський торговельно-економічний коледж Київського національного торговельно-економічного університету, м. Житомир
13. Запорізький державний медичний університет, м. Запоріжжя
14. Івано-Франківський національний медичний університет, м. Івано-Франківськ
15. Івано-Франківський національний технічний університет нафти і газу, м. Івано-Франківськ
16. Київський національний торговельно-економічний університет, м. Київ
17. Київський національний університет технологій та дизайну, м. Київ
18. Кременчуцький льотний коледж Харківського національного університету внутрішніх справ, м. Кременчук
19. Луцький національний технічний університет, м. Луцьк
20. Маріупольський державний університет, м. Маріуполь
21. Миколаївський коледж Вищого навчального закладу «Відкритий міжнародний університет розвитку людини «Україна», м. Миколаїв
22. Національний університет біоресурсів і природокористування України, м. Київ
23. Національний університет оборони України ім. І. Черняховського, м. Київ
24. Національний університет харчових технологій, м. Київ
25. Національний фармацевтичний університет, м. Харків
26. Одеська державна академія технічного регулювання та якості, м. Одеса
27. Одеський національний політехнічний університет, м. Одеса
28. Одеський національний університет ім. І.І. Мечникова (ОНУ), м. Одеса

29. Полтавський національний педагогічний університет ім. В.Г. Короленка, м. Полтава
30. Східноукраїнський Національний університет ім. В. Даля, м. Сєверодонецьк
31. Тернопільський національний педагогічний університет ім. В. Гнатюка, м. Тернопіль
32. Українська інженерно-педагогічна академія, м. Харків
33. Українська медична стоматологічна академія, м. Полтава
34. Уманський державний педагогічний університет ім. П. Тичини, м. Умань
35. Харківська медична академія післядипломної освіти, м. Харків
36. Харківський національний медичний університет, м. Харків
37. Центральноукраїнський державний педагогічний університет ім. В. Винниченка, м. Кропивницький

Діджиталізація курсу «технологічна експертиза виробництва харчової продукції» як інструмент ефективної комунікації учасників навчального процесу Л.С. Гураль	429
Організація самостійної роботи студентів для спеціальності 241 «Готельна і ресторанна справа» з дисципліни «Харчова хімія» К.І. Науменко, Н.К. Черно	430
Самостійність - вагома риса здобувача освіти В.В. Атанасова	431
Інформаційні технології та методологічні особливості дистанційного навчання О.В. Кірсанова, В.В. Відлацька	433
Інноваційний підхід до організації самостійної роботи Т.В. Бордун, О.Є. Воєцька	435
Особливості організації дистанційного курсу з Контролю якості та безпечності харчових продуктів А.М. Грищенко	437
Забезпечення дистанційного навчання провізорів-інтернів з дисципліни «Фармацевтична технологія» підчас карантину О.О. Малюгіна, Г.П. Смойловська, Т.В. Хортецька	439
Забезпечення ефективності самостійної роботи провізорів-інтернів з дисципліни «Фармакогнозія» О.К. Єренко, О.О. Малюгіна, Г.П. Смойловська	440
Контроль засвоєння навчального матеріалу студентами-старшокурсниками медичного ВУЗУ в умовах дистанційної освіти Ю.Г. Резніченко, М.О. Ярцева	442
Використання СМАРТ-технологій у забезпеченні самостійної роботи студентів К.Ю. Соколюк	443
Особливості дистанційного навчання студентів в ЗДМУ Ю.В. Волкова, В.В. Юшанова	445
Організація дистанційного навчання у період карантину Ю.В. Волкова	446
ІТ-технології удисципліні «Вступ до фаху» П.М. Монтік, А.А. Галіулін, О.Ю. Розіна	449
Використання ігрового контенту в дистанційному навчанні А.С. Тройніна	450
Інформаційні технології та методологічні особливості дистанційного навчання Л.Я. Донець, О.В. Ніколюк	451
Рохрахунково-аналітичні записки як форма самостійної роботи при вивченні дисципліни «Статистика» О.П. Антонюк, Л.М. Головаченко	452
Значення самостійної роботи в процесі дистанційного навчання О.П. Ощепков, С.О. Магденко	454