

**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
Шестопалов 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

5. Skinner, A. L., Olson, K. R., & Meltzoff, A. N. (2019). Acquiring group bias: Observing other people's nonverbal signals can create social group biases. *Journal of personality and social psychology*.

6. Грибанова, В. В. (2018). Акции протеста молодежи ЮАР в контексте современного кризиса системы высшего образования страны. *Вестник Волгоградского государственного университета. Серия 4: История. Регионоведение. Международные отношения*, 23(2).

УДК 001.89:641–027.242:613.292

ФОРТИФІКАЦІЯ - ЯК НАУКОВА ОСНОВА РОЗРОБКИ Й УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Л.М. Тележенко, І.М. Калугіна,

Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса

Освітньо-наукова (PhD) програма та навчальний план аспірантури є основою для формування аспірантом індивідуального навчального плану та індивідуального плану наукової роботи, що ґрунтується на «Порядку підготовки здобувачів вищої освіти ступеня доктора філософії та доктора наук» затвердженому Постановою КМУ № 261 23.03.2016.

Згідно з Національною рамкою кваліфікації (9 рівень), здатність особи розв'язувати комплексні проблеми в галузі та дослідницько-інноваційній діяльності, передбачає глибоке переосмислення наявних та створення нових цілісних знань. Такі вимоги до фахівців високого рівня обумовлюють запровадження в навчальні плани дисциплін, що мають в своїй основі наукову методологію.

Для галузі знань 18 «Виробництво та технології» спеціальності 181 «Харчові технології» першорядним напрямом формування фахівця є засвоєння наукових основ розробки та удосконалення технологій харчових продуктів. Основними завданнями вивчення цієї дисципліни є формування теоретичних засад та практичних навичок проведення контролю і забезпечення якості та безпеки продукції, формування цілісного світогляду в галузі виробництва продуктів харчування на базі останніх досягнень харчової науки та технології, вміння конструювати харчові продукти, забезпечення розвитку нових уявлень, щодо створення інноваційних технологій продуктів оздоровчої дії відповідно до рівня сучасних наукових знань.

Сучасні технології продуктів харчування тісно пов'язані з рядом наукових підходів, такими як: основи раціонального харчування; хімічний склад сировини і харчових систем; повноцінність та безпека продуктів харчування; загальна концепція перетворення аліментарних, неаліментарних речовин у харчовому потоці; теоретичні основи виділення, функціонування компонентів сировини та харчових систем, їхня модифікація; наукові основи технології одержання, використання харчових добавок; наукові основи одержання,

використання біологічно активних добавок, методи аналізу і дослідження харчових систем, їхніх компонентів та добавок.

Зростання чисельності населення збільшує обсяги необхідних ресурсів, зокрема потребу в продуктах харчування. Водночас зростає вимога до якості та безпечності продуктів. Незбалансованість харчових продуктів, нестача мікронутрієнтів у раціонах харчування є глобальною проблемою. Оскільки населення України перебуває у важкому економічному і екологічному стані, проблема повноцінного харчування є надзвичайно актуальною. На сьогодні основними факторами ризику для здоров'я населення є:

- розбалансованість раціону харчування та дефіцит окремих компонентів;
- забруднення продуктів харчування контамінантами;
- постійний стрес під впливом чинників різного характеру.

Овочі і фрукти споживаються населенням в недостатній кількості, що спричиняє деформацію раціонів та виникнення дефіцитів ряду мікронутрієнтів. Недостатній вміст ряду нутрієнтів у продуктах харчування викликаний рядом факторів екзогенного характеру як, наприклад, виснаженістю ґрунтів і, відповідно, меншою харчовою цінністю сировини.

Шляхи подолання проблеми неповноцінного харчування можуть бути різними, проте цю проблему бажано вирішувати комплексно. Наприклад, об'єднуючи такі варіанти вирішення проблеми як біофортифікація і фортифікація. Біофортифікація – це покращення поживних якостей рослин шляхом їхнього мінерального живлення через ґрунти. Фортифікація здійснюється шляхом внесення цільових нутрієнтів під час промислового виробництва харчових продуктів. Застосування таких заходів дозволить підвищити в продуктах харчування масову частку фізіологічно функціональних інгредієнтів і надати таким продуктам функціональних властивостей.

Андреас Блютнер, директор всесвітньої організації зі збагачення харчових продуктів і партнерства BASF вважає: «Є різні підходи до подолання дефіциту мікронутрієнтів. Серед основних способів – популяризація споживання овочів та здорового способу життя, а також вживання харчових добавок і вітамінів у таблетках. Фортифікація визнана ще одним способом, коли люди отримують вітаміни та мікроелементи, при цьому це відбувається просто з їжею без додаткових зусиль. Усі три способи мають діяти разом, тому фортифікація вже набула значного поширення у світі. У 75 країнах є державні програми збагачення мікроелементами борошна, у понад 30 країнах – фортифікації олії». Заради позитивного ефекту, вітаміни й мікроелементи додаються у продукти, що часто вживаються великою кількістю населення. Тож фортифікація є ефективною тому, що вона робить часто вживані продукти більш поживними, не вимагаючи змін споживацької поведінки людей та їхніх звичок.

При підготовці фахівців вищої кваліфікації необхідно значну увагу приділити вивченню: наукових основ технологічної переробки сировини та розробки і удосконалення технологій харчових продуктів; застосування спо-

собів вилучення і концентрування дефіцитних інгредієнтів та процесам внесення цих компонентів у харчову продукцію.

На сьогодні застосування фортифікації у виробництві продукції підвищеної харчової цінності є потужним і універсальним прийомом, що дозволяє досягти бажаних показників якості продуктів.

Література:

1. Фортифікація продуктів харчування – актуальна потреба й можливість для покращення здоров'я українців.

<https://www.basf.com/ua/ua/media/news-releases/2017/11/171102.html>

УДК 378.091.33

ПРОБЛЕМА УСПІШНОСТІ НАВЧАННЯ

Г.А. Черняк, Є.Р. Петракова,

Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса

На даний час освіта відіграє величезну роль в житті кожної людини. Освіченість зумовлює не тільки сам вид діяльності, яким буде займатися людина, але і її престижність. Якісно отримані студентами знання допомагають їм у майбутньому досягти бажаних результатів і цілей у професії та рухатися далі по кар'єрних сходах. Сучасний студент потрапляє до ОНАХТ, керований багатьма соціально-психологічними мотивами. Це і своєрідний статус, пов'язаний з студентським життям. Можна знайти багато інших мотивів, які змушують випускників шкіл вступати до вишу та вчитися там. Однак не всі студенти реалізують свою можливість стати спеціалістами та фахівцями. З огляду на це вимальовується проблема успішності навчанням[2].

Проблема успішності навчання хвилює вчених вже не одне століття. Підтвердження цього ми знаходимо у працях Аристотеля, Я. А. Коменського, К. Д. Ушинського та інших класиків світової педагогіки. Незважаючи на тривалість вивчення, дана проблема залишається актуальною і сьогодні[1]. У повсякденній практиці ми часто стикаємося з низкою запитань: якого студента вважати успішним, як оцінити успішність навчання, підвищити його рівень. До того ж відбувається підміна понять «успішність» і «успішність навчання». Ми глибоко переконані в тому, що ці поняття не рівноцінні. Аналіз психолого-педагогічної літератури дозволяє нам зробити висновок, що під успішністю слід розуміти ступінь збігу реальних результатів навчальної діяльності із запланованими до навчання. Успішність навчання більш виступає більш емним поняттям, яке складається з зовнішньої оцінки вчителів, батьків, психологів результатів навчальної діяльності, ефективності використовуваних педагогами способів досягнення навчальних цілей. Важливим фактором є також задоволеність студентів навчальним процесом та його результатами. Таким чином, успішним є той студент, котрий у процесі навчання зумів подола-

159	ІННОВАЦІЙНИЙ РОЗВИТОК ОСВІТИ В УКРАЇНІ Т.В. Константинова, В.А. Шалений, Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса	355
160	ЦИФРОВІЗАЦІЯ В ОСВІТІ С.Ю. Вігуржинська, В.І. Колесник, Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса	357
161	ІННОВАЦІЙНИЙ РОЗВИТОК ВИЩОЇ ОСВІТИ УКРАЇНИ ТА ТЕХНІЧНИХ НАУК Н.В. Жихарєва, В.О. Когут, Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса	360
162	ДЕЯКІ АСПЕКТИ СТРАТЕГІЇ РОЗВИТКУ ВИЩОЇ ОСВІТИ Л.Г. Віннікова, Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса	361
163	РАДИКАЛЬНІ ЗМІНИ ВИЩОЇ ОСВІТИ – ВИМОГИ ЧАСУ І.І. Савенко, Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса	362
164	ІМПЛЕМЕНТАЦІЯ СТУДЕНТОЦЕНТРОВАНОГО ПІДХОДУ В ОСВІТНІЙ ПРОЦЕС Ю.В. Дьяченко, І.М. Агєєва, І.О. Седікова, Є.М. Коренман, Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса	364
165	ВИКЛИКИ ДЛЯ ВИЩОЇ ТЕХНІЧНОЇ ОСВІТИ ТА ІМОВІРНІ ШЛЯХИ ЇЇ РОЗВИТКУ Ю.О. Левтринська, Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса	367
166	ФОРТИФІКАЦІЯ - ЯК НАУКОВА ОСНОВА РОЗРОБКИ Й УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ Л.М. Тележенко, І.М. Калугіна, Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса	370
167	ПРОБЛЕМА УСПІШНОСТІ НАВЧАННЯ Г.А. Черняк, Є.Р. Петракова, Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса	372
168	МЕТОДОЛОГІЯ НАУКОВИХ ДОСЛІДЖЕНЬ ТА МЕТОДИКА ВИКЛАДАННЯ У ЗВО ЯК ЗАСІБ СТАНОВЛЕННЯ ІННОВАЦІЙНОЇ ЕКОНОМІКИ В.В. Немченко, Г.В. Немченко, Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса	375
169	СУЧАСНЕ ДИСТАНЦІЙНЕ НАВЧАННЯ – ПЕРЕВАГИ І НЕДОЛІКИ А.Д. Салавеліс, І.М. Калугіна, С.Л. Колесніченко, Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса	377
170	НАБУТТЯ ЗНАНЬ І НАВИЧОК З БЖД, ОХОРОНИ ПРАЦІ ТА ЦИВІЛЬНОГО ЗАХИСТУ - ВИБІРКОВІСТЬ ЧИ ЖИТТЄВА НЕОБХІДНІСТЬ? В.М. Лисюк, О.О. Фесенко, С.М. Неменуца, Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса	379
171	КОМПЕТЕНТІСНИЙ ПІДХІД У ВИЩІЙ ОСВІТІ О.В. Тарасова, Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса	382
	СЕКЦІЯ 4	385
172	УДОСКОНАЛЕННЯ СИСТЕМИ ПІДГОТОВКИ КАДРІВ ДЛЯ ХЛІБОПЕКАРСЬКОЇ ГАЛУЗІ Б.В. Єгоров, І.В. Солоницька, Ф.А. Трішин, Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса	385

**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. Северодонецьк
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