

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ



ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ ВИЩОЇ ОСВІТИ

**Матеріали Всеукраїнської
науково-методичної конференції
(10 - 12 квітня 2019 року, м. Одеса)**



У збірнику опубліковано матеріали Всеукраїнської науково-методичної конференції «Забезпечення якості вищої освіти», яка проходила 10 - 12 квітня 2019 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 Всеукраїнської науково-методичної конференції «Забезпечення якості вищої освіти»

Редакційна колегія:

Сгоров 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)
Мардар М.Р.	- проректор з науково-педагогічної роботи та міжнародних зв'язків, д. т. н., професор
Кананихіна О.М.	- проректор з науково-педагогічної та виховної роботи, соціальних питань, оздоровлення і спорту, к. т. н., доцент
Мураховський В.Г.	- директор Навчально-методичного центру забезпечення якості вищої освіти, к. ф.-м. н., доцент
Волков В.Е.	- д. т. н., професор кафедри Вищої та прикладної математики
Корнієнко Ю.К.	- директор центру дистанційної освіти, к. ф.-м. н., доцент
Радіонова О.В.	- к. т. н., доцент кафедри Технології вина та енології
Купріна Н.М.	- декан факультету економіки, бізнесу і контролю, к. е. н., доцент
Хобін В.А.	- директор Навчально-наукового центру інформаційних технологій, д. т. н., професор
Сярова А.С.	методист Навчально-методичного центру забезпечення якості вищої освіти

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

спираючись на фахівців з багатьох сфер діяльності, а також на місцеву адміністрацію.

Участь жителів міста є важливою особливістю «живих лабораторій» («Living-lab»), пропонуючи їм активну роль у створенні, форматуванні, тестуванні та перевірці інновацій, які вплинуть на їхнє життя. Термін «жива лабораторія» стосується як фізичних просторів (workshops), так і соціальних просторів (спільноти Humanité), де проект спільно розвивається. Нові громади народжуються в цьому сусідстві, всі з власними ідеями та питаннями (студенти, місцеві жителі та багато інших). На додаток до інноваційного підходу, назва «Living-lab» також позначає фізичний простір площею 250 м², розташований на вулиці Мартіна Лютера Кінга, 1. Це приміщення доступне для організації зустрічей, семінарів, групової роботи. Його максимальна місткість до 100 осіб, доступна апаратурна, логістична та методична підтримка та команда експертів.

Семінари Humanité покликані виявляти проекти, які походять з певного району міста, досліджувати їх і вести їх як у співпраці, так і в делегуванні до інститутів Католицького університету Лілля (факультетів, шкіл, інститутів, наукових центрів, лікарняної та медико-соціальної сфери). Мета семінарів полягає у сприянні спільному життю районів міста Лілля, у зв'язку з усіма учасниками цього сусідства та в сильному інноваційному вимірі, особливо соціальному та суспільному. Семінари Humanité, розгорнуті Католицьким університетом Лілля, є невід'ємною частиною інноваційних екосистем з точки зору викладання, досліджень і зв'язків з компаніями, з точки зору інновацій.

КОМПЕТЕНТНОСТІ З СЕНСОРНОГО АНАЛІЗУ У СУЧАСНИХ ФАХІВЦІВ: СВІТОВИЙ СТАН ТА ПЕРСПЕКТИВИ В УКРАЇНІ

О.Б. Ткаченко, Ф.А. Трішин, О.О. Тіглова, О.В. Радіонова, Н.В. Каменева

Сенсорний аналіз як самостійну дисципліну почали вводити в курси підготовки фахівців з харчових технологій у світових ЗВО ще понад 60 років тому. Разом із розвитком методології сенсорного аналізу приходило й розуміння конкурентних переваг, що надає фахівцеві володіння цим інструментом. Попит народжував пропозицію. Як результат, сьогодні ми маємо більш ніж 80 ЗВО у Європі та більш ніж 30 ЗВО у США, що пропонують програми з сенсорного аналізу різних рівнів - від окремих дисциплін в рамках бакалаврських програм до повноцінних PhD програм. Кількість кредитів, що виділяється на оволодіння відповідними компетентностями варіюється від мінімально - 1, 4-6 - в середньому та максимально - 180. Цікавим фактом є те, що країною-лідером в Європі з оволодіння навичками сенсорного аналізу є Німеччина із своїми 27 ЗВО і тільки потім йде Франція з всього лише 15 ЗВО, Іспанія з 13 ЗВО та Італія з 7. Однак, магістерські програми з сенсорного аналізу пропонують здебільшого у Франції (6 програм) та Великобританії.

PhD програми, що розраховані на 3-4 роки представлені лише в Великобританії. UC Davis (США) ще у далекому 2000 році, розуміючи перспективи, розробив курс післядипломного дистанційного навчання, що було орієнтовано на вже працюючих фахівців, які під час навчання в університеті не отримали компетентностей з сенсорного аналізу. За 7 років цей курс пройшло більш ніж 250 здобувачів з більш ніж 25 країн світу.

Україна сьогодні демонструє зростаючий попит на вищезазначені компетентності. Тільки за останні півроку до навчально-наукової лабораторії сенсорного аналізу ОНАХТ звернулись 3 організації (ТОВ «Квас Бевериджиз», ПРАТ «Миронівській хлібопродукт» та «Алма-Веко Фуд») із запитом на проведення навчання для своїх співробітників, що працюють над розробкою або просуванням продукції. І це лише початок, адже з минулого року в Україні на національному рівні розпочато проект з розробки географічних зазначень для українського сиру та вина, що фінансується та керується ЄС. Коли результати проекту буде повністю імплементовано, потреба в компетентних фахівця в з сенсорного аналізу різко зросте, адже сенсорний аналіз продуктів, що претендують на PDO, є обов'язковою умовою.

Сенсорний аналіз для виробників продуктів є дуже потужним інструментом, що може забезпечити підвищення конкурентоспроможності на ринку. Він може використовуватися для багатьох різних цілей: для порівняння продуктів; моніторингу впливу упаковки та термінів зберігання; перевірки ефекту технологічної обробки і альтернативних прийомів; оцінки виробництва пілотних установок; оцінка наявності браку; розробка нових продуктів; копіювання існуючих продуктів; створення терруарних продуктів; оптимізації рецептур; перевірки на прийнятність споживачем й т. ін.

На основі комплексу проаналізованої інформації можна зробити висновок, що компетентності з сенсорного аналізу в сучасному світі мають велике значення. Україна ж в даний час активно демонструє попит на ці компетентності з боку виробників харчових продуктів. Крім того, впровадження системи географічних зазначень продуктів відкриє зовсім нові горизонти та можливості для фахівців, що володіють інструментарієм сенсорного аналізу.

ЗМІСТ

Всеукраїнські студентські олімпіади як відображення якісної підготовки майбутніх успішних фахівців С.В. Котлик	3
Міжнародний досвід інноваційних освітніх технологій (на прикладі Католицького університету м. Лілль, Франція) І.С. Калмикова	9
Компетентності з сенсорного аналізу у сучасних фахівців: світовий стан та перспективи в Україні О.Б. Ткаченко, Ф.А. Трішин, О.О. Тіглова, О.В. Радіонова, Н.В. Каменева	12
Реформування вищої освіти як основи інноваційного розвитку В.В. Немченко, Г.В. Немченко	14
Деякі аспекти маркетингової складової сучасної бібліотеки І.І. Зінченко, М.С. Шошина	15
Дипломне і курсове проектування у формуванні готовності випускників до інноваційної діяльності Т.Є. Лебеденко, В.Ю. Толстих, Н.Л. Карацуба, Г.В. Коркач	16
Активізація пізнавальної діяльності як спосіб забезпечення академічної доброчесності А.П. Левицький, А.П. Лапінська, Н.В. Хоренжий	19
Методика підготовки студентів до Всеукраїнських студентських олімпіад з дисциплін на кафедрі БЖД В.І. Булюк, В.М. Лисюк	20
Науково-методичне забезпечення дисциплін кафедри Безпеки життєдіяльності О.О. Фесенко, В.М. Лисюк, З.М. Сахарова	21
Проектна методика навчання іноземних мов: історія і сучасність О.С. Зінченко, С.Я. Маслова, А.В. Руда	24
Система вищої освіти України очима сучасних випускників О.О. Коваленко	25
Культура вільного часу студентів як чинник успішної навчальної діяльності М.Л. Орлова	26
Методичне забезпечення мікробіологічного блоку дисциплін на кафедрі Біохімії, мікробіології та фізіології харчування ОНАХТ А.В. Єгорова, Л.В. Труфкаті, О.О. Килименчук	29
Деякі особливості складання методичних вказівок С.О. Воїнова	30
Вплив компенсації реактивної потужності на економію електроенергії П.М. Монтік, Є.П. Штепа	32
Методичні аспекти виконання випускної роботи бакалаврів спеціальності «Облік і оподаткування» Г.О. Ткачук, Л.В. Іванченкова, Л.Б. Скляр	34