

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



**ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ ВИЩОЇ  
ОСВІТИ: УДОСКОНАЛЕННЯ ДИСТАНЦІЙНОГО  
КОНТРОЛЮ ЗНАНЬ ТА НАВЧАЛЬНОЇ  
ДОКУМЕНТАЦІЇ**

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



**13-15 квітня 2022 року, м. Одеса**

У Збірнику опубліковано матеріали IV-ї Всеукраїнської науково-методичної конференції «Забезпечення якості вищої освіти: удосконалення дистанційного контролю знань та навчальної документації», яка проходила 13-15 квітня 2022 року на базі Одеської національної академії харчових технологій в умовах воєнного стану з причини російсько-української війни.

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

### Рекомендовано до друку Оргкомітетом конференції

#### Редакційна колегія:

<b>Богдан ЄГОРОВ</b>	ректор Одеської національної академії харчових технологій, д.т.н., професор (Голова редакційної колегії)
<b>Федір ТРИШИН</b>	проректор з науково-педагогічної та навчальної роботи, к.т.н., доцент (заступник Голови редакційної колегії)
<b>Надія ДЕЦ</b>	директорка Навчального центру організації освітнього процесу, к.т.н., доцентка
<b>Любов ЛАНЖЕНКО</b>	начальниця Навчального відділу НЦООП, к.т.н., доцентка
<b>Оксана КРУЧЕК</b>	начальниця Відділу контролю якості та моніторингу діяльності, к.т.н., доцентка
<b>Юрій КОРНІЄНКО</b>	начальник Відділу організації дистанційної роботи та навчання ЦКТ, к.ф.-м.н., доцент
<b>Валерій МУРАХОВСЬКИЙ</b>	начальник Відділу ліцензування, акредитації та сертифікації НЦООП, к.ф.-м.н., доцент
<b>Людмила РИЖЕНКО</b>	методистка вищої категорії Навчального відділу НЦООП

Оргкомітет IV-ї Всеукраїнської науково-методичної конференції «Забезпечення якості вищої освіти: удосконалення дистанційного контролю знань та навчальної документації» може не поділяти думку учасників. Відповідальність за зміст і достовірність поданого матеріалу несуть учасники.

фікованих фахівців для їх подальшої роботи на підприємствах. Головне, що гальмує розвиток, це великий обсяг інвестицій. Вітчизняні підприємці у більшості не готові вкладати кошти в підготовку кадрів. Їм складно робити довгострокові прогнози або просто немає грошей, щоб вкласти в освіту. Нажаль, законодавство України не передбачає податкових пільг для бізнесу за участь у підготовці кадрів.

Впровадження дуальної форми навчання найбільш перспективний напрямок співпраці з сучасними підприємствами. Дуальна освіта - це такий вид навчання, при якому теоретична частина підготовки проходить на базі закладу освіти, а практична - на робочому місці. У графіку освітнього процесу поєднують теоретичне та практичне навчання, а це свідчить про те, що випускник матиме достатній рівень теоретичних знань та досвід роботи на підприємстві і стане конкурентоспроможним на ринку праці.

Дуальна форма навчання використовується в багатьох країнах Європи та більш активно почала впроваджуватися і в Україні.

У ВСП «ФКНТІС ОНАХТ» з 2021-2022 навчального році була впроваджена дуальна форма освіти для студентів IV курсу з ДТЕК АТ «Одесаобленерго». Випускники отримують величезний практичний досвід в підготовці та підвищити зацікавленість в обраній спеціальності.

**УДК УДК 378.4.016:54:37.091.214:005.336.2**

## **ВИБІР ПРОГРАМНИХ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ ТА РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ ДЛЯ ХІМІЧНИХ ДИСЦИПЛІН В ОСВІТНІЙ ПРОГРАМІ**

**О.О. Антіпіна, Л.С. Гураль, О.В. Малинка,**

**Одеський національний технологічний університет, м. Одеса**

Згідно зі Стандартом вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» для бакалаврського рівня, затвердженим у 2018 році, метою підготовки фахівців нашого напряму є «формування у здобувачів вищої освіти компетентностей, потрібних для професійної діяльності у сфері виробництва та управління якістю і безпечністю харчових продуктів».

У становленні професійних компетентностей фахівців з харчових технологій важливу роль відіграють хімічні освітні компоненти. Знання та навички, які здобувачі набувають при вивченні загальної, неорганічної, органічної, аналітичної, харчової хімії та інших, дозволять глибоко розуміти основні закономірності хімічних перетворень компонентів харчової сировини при отриманні продуктів харчування, опанувати методи контролю якості продукції, надають здатність вдосконалювати та розробляти нові технологічні процеси, створювати продукти, що відповідають сучасним вимогам харчової науки й управляти їхньою якістю та безпечністю.

Хотілося б звернути увагу, що більшість хімічних дисциплін належать до обов'язкових в освітніх програмах різних спеціалізацій, а деякі з них є

вибірковими. Пропонуємо вибір загальних і спеціальних професійних компетентностей, програмних результатів навчання при опануванні хімічних освітніх компонент, які, на наш погляд, найбільшою мірою відповідають реалізації цілей Стандарту, а також для відображення єдиного підходу розроблення освітніх програм різного спрямування.

Серед загальних компетентностей основною для хімічних наук є ЗК2 «Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями».

Спеціальні компетентності, які повинні сформуватися при вивченні хімічних дисциплін, це:

СК1. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу;

СК3. Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів;

СК5. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.

Кінцеві програмні результати навчання наступні:

ПРН2. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти;

ПРН5. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення;

ПРН6. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини;

ПРН7. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування;

ПРН8. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі;

ПРН11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).

Сподіваємося, що для розробників освітніх програм підготовки технологів з виробництва різних харчових продуктів та інгредієнтів, а також контролю якості та безпечності харчової продукції, наші пропозиції з вибору компетентностей та програмних результатів навчання вказаних освітніх компонент стануть відправною точкою і полегшать створення цих документів в одному ключі.

	О.П. Антонюк, Т.М. Ступницька, Х.О. Баранюк	
132	СПІВПРАЦЯ ІЗ СУЧАСНИМ ПІДПРИЄМСТВОМ ТА ЇЇ РОЛЬ В РЕАЛІЗАЦІЇ ФАХОВИХ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ І.М. Гайса, ВСП «Фаховий коледж нафтогазових технологій, інженерії та інфраструктури сервісу ОНАХТ», м. Одеса	293
133	ВИБІР ПРОГРАМНИХ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ ТА РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ ДЛЯ ХІМІЧНИХ ДИСЦИПЛІН В ОСВІТНІЙ ПРОГРАМІ О.О. Антіпіна, Л.С. Гураль, О.В. Малинка	294
134	АКТИВНІ МЕТОДИ НАВЧАННЯ - ВАЖЛИВА СКЛАДОВА ПІДГОТОВКИ СТУДЕНТІВ О.І. Шоляк, В.І. Булюк	296
135	ПРО НОВІ ФОРМИ ОРГАНІЗАЦІЇ ПРАКТИКИ СТУДЕНТІВ А.В. Борта, Т.В. Страхова	298
136	ІННОВАЦІЙНІ ШЛЯХИ РОЗВИТКУ СУЧАСНОЇ ІНЖЕНЕРНОЇ ОСВІТИ В.В. Атанасова, Ю.О. Козонова, А.В. Жмудь	300
137	РОЗВИТОК ВИЩОЇ ОСВІТИ У ВОЄННИЙ ЧАС Л.О. Ланженко, Н.О. Дец, Д.М. Скрипніченко	301
138	ВПРОВАДЖЕННЯ 3D - ПРОЄКТУВАННЯ У НАВЧАЛЬНИЙ ПРОЦЕС Є ВАЖЛИВОЮ СКЛАДОВОЮ УСПІШНОГО ВИПУСКНИКА ОНАХТ О.Г. Соколовська, Л.О. Валевська	303
139	ОСОБЛИВОСТІ ВИКОРИСТАННЯ БІБЛІОТЕЧНОГО ПАПЕРОВОГО ФОНДУ ЗДОБУВАЧАМИ ВИЩОЇ ОСВІТИ ОНАХТ Л.В. Савченко, Д.В. Резнік	306
140	ТЕХНІЧНІ АСПЕКТИ ФОРМУВАННЯ ЕЛЕКТРОННИХ КАТАЛОГІВ Ю.В. Борцова, З.М. Кова	308
141	ПОРІВНЯЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА ЗАПИТІВ ЛІТЕРАТУРИ ПІД ЧАС ЗВИЧАЙНО ФОРМАТУ РОБОТИ ТА В ПЕРІОД КАРАНТИНУ О.С. Сиволап	310
142	ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ВИКЛАДАННЯ ПЕДАГОГІКИ ТА ПСИХОЛОГІЇ У ЗВО А.В. Черкаський	312
143	ПРАКТИЧНІ ТРЕНІНГИ ТА НАУКОВІ ЛАБОРАТОРІЇ КАФЕДРИ ТЕХНОЛОГІЇ ЗЕРНА І КОМБІКОРМІВ - ЗАПОРУКА ЗВ'ЯЗКУ З ПІДПРИЄМСТВАМИ А.В. Макаринська, Б.В. Єгоров, Г.М. Станкевич, А.П. Левицький	314
144	METHODS OF DEMONSTRATION DURING STUDY ELECTRICAL ENGINEERS Т.А. Revenyuk, Н.У. Rozina, К. Shaida Golbad	316