

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)
- Тришин 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.

ДО ПИТАННЯ ПРО ФОРМУВАННЯ ПРОФЕСІЙНОЇ КОМПЕТЕНЦІЇ МАГІСТРІВ, ЯКІ НАВЧАЮТЬСЯ ЗА ОСВІТНЬОЮ ПРОГРАМОЮ «ТЕХНОЛОГІЧНА ЕКСПЕРТИЗА ТА БЕЗПЕКА ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ»

Н.К. Черно

У 2018 році уперше в ОНАХТ здійснено набір магістрів на освітньо-професійну програму «Технологічна експертиза та безпека харчової продукції». Її метою зокрема є поглиблена фундаментальна, науково-практична, спеціальна підготовка, підготовка фахівців з технологічної експертизи, контролю якості та безпечності харчової продукції на всіх етапах технологічного процесу її виробництва та зберігання.

В основі розвитку технологій харчових продуктів ХХІ ст. повинно бути чітке уявлення про вихідний хімічний склад продовольчої сировини і харчових продуктів. Аналітичний підхід до хімії харчових продуктів включає наступні компоненти: визначення властивостей, що обумовлюють важливі характеристики безпечних для здоров'я і високоякісних харчових продуктів; визначення хімічних і біохімічних реакцій, що впливають на погіршення якості та корисності харчового продукту для здоров'я; застосування отриманої інформації при проведенні технологічної експертизи виробництва харчових продуктів.

На якість і безпечність харчових продуктів можуть впливати різні хімічні і біохімічні реакції. В ході підготовки сировини, технологічних операцій, що використовувалися при отриманні продукту, його зберіганні, можуть мати місце зміни харчової цінності продукту - втрата, руйнування або зміна біодоступності білків, жирів, вітамінів, мінеральних речовин і інших компонентів корисних для здоров'я. Існує ймовірність утворення токсичних речовин і, навпаки, речовин корисних для здоров'я. Деякі токсичні речовини, вже присутні в продукті, можуть піддаватися інактивації.

Наведене вище зумовлює доцільність поглиблення знань студентів з хімічного складу харчової сировини та продуктів харчування. Відповідний курс запропоновано магістрам кафедрою харчової хімії та експертизи. Він складається з двох частин. В одній розглядаються основні компоненти харчової сировини, їх функціональні властивості і характер змін в технологічних процесах. Другу частину присвячено поглибленій характеристиці хімічного складу конкретних видів харчової сировини: м'яса та риби, молока, зернобобових культур, овочів, фруктів та ін. Отриманні знання допоможуть майбутнім фахівцям в оцінці якості харчової сировини та продукції, критично аналізувати дані щодо хімічного складу та на основі їх узагальнення визначати безпечність сировини та продукції; робити висновки щодо можливих впливів технологічних операцій та їх параметрів на якість продукції; розробляти

рекомендації щодо оптимізації технологічних процесів харчових підприємств з точки зору збереження/підвищення харчової цінності продукції та її безпечності.

ПІДВИЩЕННЯ РОЛІ ВХІДНОГО КОНТРОЛЮ ЗНАНЬ НА ПОЧАТКОВОМУ ЕТАПІ НАВЧАННЯ У ВИЩОМУ НАВЧАЛЬНОМУ ЗАКЛАДІ

П.М. Монтік, І.М. Світий, О.Ю. Розіна, А.А. Галіулін

Одним з головних принципів навчання є логічна послідовність та спадкоємність у викладені навчального матеріалу.

Поширення цього постулату на фахову підготовку бакалаврів спеціальності 141 «Електроенергетика, електротехніка та електромеханіка» полягає, зокрема, в розробці методичного документу, що має назву «Освітньо-професійна програма», у якому в логічній послідовності представлений перелік навчальних дисциплін, спрямованих на формування загальних і фахових компетенцій у формі знань і навичок здобувачів освіти. Навчальна програма кожної навчальної дисципліни містить розділ «Міждисциплінарні зв'язки». У переліку дисциплін, які передують даній, вказані такі, що створюють інтелектуальну базу, інформаційний фундамент, на якому вибудовується нове знання. Зважаючи на те, що це внутрішні документи університету, існує реальна можливість корегувати інформаційний обсяг дисциплін з базового рівню студентів даної спеціальності.

Але дисципліни, що викладаються на початкових етапах навчання, в багатьох випадках не мають такої базової підтримки, адже їх навчальний матеріал суттєво базується на знаннях, отриманих у школі, ліцеї, технікумі, коледжі. Пояснимо суть проблеми на конкретному прикладі дисциплін, що забезпечують фахову підготовку бакалаврів спеціальності 141 «Електроенергетика, електротехніка та електромеханіка».

Використання задач з електрики у проблемному навчанні з фізики В.Г. Задорожний	204
Елементи проблемного навчання у фізичному практикумі О.Є. Сергєєва	205
Екологічна складова хімічного експерименту напівмікрометодом Г.В. Крусір, О.Л. Гаркович, М.М. Мадані	206
Синергетичний підхід до розробки адаптивних систем управління навчанням Т.Л. Мазурок	208
Методичні аспекти професійно - прикладної фізичної підготовки майбутніх фахівців з туризму Т.П. Сергєєва, Б.І. Струк	211
Використання сучасних технічних засобів навчання на кафедрі «технологічне устаткування зернових виробництв» А.П. Ліпін, І.М. Шипко, В.А. Тищенко	213
«Предметний» КВВ як інтерактивний метод навчання дисципліни «Технології харчових виробництв» Г.І. Палвашова, Т.І. Нікітчина, Н.В. Доценко	215
До питання про формування професійної компетенції магістрів, які навчаються за освітньою програмою «Технологічна експертиза та безпека харчової продукції» Н.К. Черно	218
Підвищення ролі вхідного контролю знань на початковому етапі навчання у вищому навчальному закладі П.М. Монтік, І.М. Світій, О.Ю. Розіна, А.А. Галіулін	219
Впровадження освітньої програми «Цифрова економіка» - передумова ефективного розвитку країни Т.А. Кулаковська	221
Особливості методики проведення занять оздоровчою гімнастикою зі студентами спеціальної медичної групи Л.М. Цапенко	222
Методичні принципи фізичного виховання Т.В. Захлевська, Р.С. Яготін	224
Концепції критичного мислення та їх розвиток Т.В. Стрікаленко, О.В. Ляпіна, О.М. Берегова	226
Актуалізація проблеми формування екосвідомості студента М.І. Охотська	228
Молодіжний форум «Енергоманія», як спосіб інтеграції учнів та вчителів шкіл до структури учбово-наукових груп Ю.О. Левтринська	229
Підготовка фахівців за професійним спрямуванням Кормова біоінженерія Б.В. Єгоров, А.В. Макаринська	232
Нетрадиційні форми лекцій у ЗВО Д.М. Попков	233