

**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
Шестопапов 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

MathCad).

2. Доцільно навчальному закладу, де здійснюється підготовка фахівців за такими спеціальностями як 141, 142 і 144 придбати для навчальних цілей офіційну версію програми REFPROP (в наступний час доступна версія NIST Reference Fluid Thermodynamic and Transport Properties Database (REFPROP): Version 10).

3. Доцільно навчальному закладу, де здійснюється навчання фахівців за такими спеціальностями як 141, 142 і 144 надати можливість використовувати сучасні бази даних наукових періодичних видань (Google Scholar, Scopus тощо).

Тільки використання сучасних джерел інформації дозволить підготувати фахівців, які будуть відповідати не тільки вимогам сучасного ринку праці в Україні, але і не будуть поступатися за рівнем володіння сучасними інженерно-технічними методами фахівцям на міжнародному ринку праці.

Список використаних джерел

1. Stephan P., Kabelac S., Kind M., Martin H., Mewes D., Schaber K. VDI Heat Atlas, Springer, 2010. 1585 p.

2. Handbook, ASHRAE Fundamentals. American society of heating, refrigerating and air-conditioning engineers. Inc.: Atlanta, GA, USA. 2017.

3. Melinder Å. Properties of Secondary Work Fluids (for Indirect Systems): Secondary Refrigerants Or Coolants, Heat Transfer Fluids. – International Institute of refrigeration, 2010.

4. Очков В. Свойства веществ: от специализированной программы к функциям математического пакета //Режим доступа: <http://tw.t.mpei.ac.ru/tthb/2/Mathcad-REFPROP.pdf>.

5. Варгафтик Н.Б. Справочник по теплофизическим свойствам газов и жидкостей 2-е изд., доп. и перераб. - М.: Наука, 1972. - 721 с.

6. Желиба Ю. А., Войтко Д. А. Промежуточные теплоносители и хладоносители. 2012. Одесса : Фенікс, 2012. 320 с.

УДК 378.147.091.33–027.22:159.928:664–049.5

РОЛЬ ПРОФІЛЬНОЇ ПРАКТИЧНОЇ ПІДГОТОВКИ У ФОРМУВАННІ ПРОФЕСІЙНИХ КОМПЕТЕНЦІЙ МАЙБУТНІХ ФАХІВЦІВ-ЕКСПЕРТІВ З ТЕХНОЛОГІЧНОЇ ЕКСПЕРТИЗИ ТА БЕЗПЕКИ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ

О.О. Антіпіна, Л.С. Гураль,

Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса

При підготовці фахівців за освітньо-професійною програмою «Технологічна експертиза та безпека харчової продукції» СВО «Бакалавр» важливим завданням є опанування практичними навичками проведення експертизи харчової продукції та процесу її виробництва.

Технологічна експертиза – це дослідження, орієнтоване на специфіку виробництва харчової продукції. За її допомогою можна скласти чіткий алгоритм дій і відновити послідовність змін, які відбувались з сировиною, напівфабрикатом або продуктом під час обробки, зокрема це зміни структури, властивостей, форми або стану, а також з'ясувати умови ведення технологічного процесу виробництва харчової продукції на відповідність нормативним вимогам, враховуючи й несанкціоновані зміни чи правопорушення. Ініціаторами проведення технологічної експертизи можуть бути приватні особи та судові інстанції. У результаті експертного дослідження фахівець виявляє проблемні та неефективні зони діяльності на виробництві, надає оцінку ступеня впливу виявлених порушень на якість і безпечність готової продукції. Тому зацікавленість у експертах такого напрямку діяльності з боку власників і керівників харчових підприємств постійно зростає.

Згідно навчального плану технологічна і переддипломна практика є невід'ємною частиною професійної підготовки студентів.

Кафедра харчової хімії та експертизи ОНАХТ намагається представити студентам широкий вибір вітчизняних і зарубіжних баз практики: харчові підприємства, випробувальні центри і лабораторії з оцінки якості та безпечності харчової сировини і продукції.

Серед завдань, які стоять перед студентами під час проходження технологічної та переддипломної практики, є закріплення та поглиблення знань з вивчених в академії дисциплін, збір, аналіз і оброблення інформації для якісного виконання прийдешньої кваліфікаційної роботи бакалавра: ознайомлення з організаційно-управлінською структурою підприємства, технологічною документацією, організацією та особливостями технологічного процесу виробництва харчової продукції, оснащенням виробничо-технологічних лабораторій, випробувальних центрів і спеціалізованих харчових лабораторій та організацією в них випробувальних робіт, організацією контролю якості та безпечності харчових систем на всіх етапах технологічного процесу, системами менеджменту якості та безпечності харчової продукції. Важливою ланкою в діагностиці проблем з харчовими продуктами є тестування їх в умовах лабораторії (сенсорний, фізико-хімічний, радіометричний, хіміко-токсикологічний аналіз), яке допомагає отримувати аналітичні дані про якість продукту чи технологічного процесу в рамках діючої системи контролю якості, а також надає переконливі докази того, що виробництво продукції безпечне для життя і здоров'я споживачів.

Студенти отримують індивідуальне завдання, в рамках якого проводять аналіз відповідності параметрів технологічних процесів і їх послідовності, показників якості та безпечності готової продукції вимогам нормативної документації, правилам безпечного ведення робіт та протипожежним вимогам, проводять розрахунки в потребі сировини та виходу готової продукції, аналізують запроваджені процедури, засновані на принципах НАССР. При виявленні розбіжностей студенти проводять оцінку причин їх виникнення, впливу відхилень від норми на якість і безпечність готової продукції. За отриманими

результатами студенти повинні викласти свої міркування та надати пропозиції/рекомендації з усунення виявлених недоліків і підвищення рівня якості.

Таким чином, практична підготовка бакалаврів з технологічної експертизи та безпеки харчової продукції є запорукою формування особистості висококваліфікованого експерта, який може якісно проводити лабораторні дослідження харчових систем і аналіз ефективності харчового виробництва, здійснювати пошук способів підвищення його рентабельності, виявляти правопорушення, встановлювати результативні шляхи оптимізації створення якісної, безпечної, конкурентоспроможної харчової продукції на вітчизняному ринку та розширення експортних ринків.

УДК 378.016:001.891:378.01.3–051:664–049.5
РОЛЬ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ "ОСНОВИ НАУКОВИХ
ДОСЛІДЖЕНЬ" У ФОРМУВАННІ МАЙБУТНІХ ФАХІВЦІВ ЗА
СПЕЦІАЛЬНІСТЮ 181 «ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ»
ОПП «ТЕХНОЛОГІЧНА ЕКСПЕРТИЗА ТА БЕЗПЕКА ХАРЧОВОЇ
ПРОДУКЦІЇ»

К.І. Науменко,

Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса

Високі вимоги до організації підготовки фахівців у вищих навчальних закладах, включаючи підтримку наукової роботи студентів. Сьогодні, як ніколи, існує потреба у висококваліфікованих фахівцях, які мають хорошу загальнонаукову і професійну підготовку, які здатні до самостійної наукової роботи. Ці фахівці повинні не тільки добре орієнтуватися в нових методах наукових розробок і досліджень, але також вміти впроваджувати їх результати в виробничий процес.

В даний час не тільки сам процес отримання наукових результатів і не тільки впровадження цих наукових результатів в практику, а й процес передачі і освоєння результатів науково-технічного прогресу вимагає методологічного підходу участі науки. Технологічна експертиза як одна з наймолодших технологічних дисциплін в даний час переживає процес свого становлення. Саме тому фахівці цього спрямування повинні бути здатними до творчого мислення, вміти самостійно виконувати невеликі науково-дослідні роботи, аналізувати і узагальнювати результати експериментальних і теоретичних досліджень. З цією метою в навчальний план підготовки студентів спеціальності 181 «Харчові технології» ОПП «Технологічна експертиза та безпека харчової продукції» введена навчальна дисципліна «Основи наукових досліджень».

Дисципліна «Основи наукових досліджень» базується на дисциплінах «Вища математика», «Фізика», «Загальна та неорганічна хімія», «Органічна хімія», «Харчова хімія», «Інформатика», і в свою чергу є базою для вивчення

184	РОЗВИТОК БУХГАЛТЕРСЬКОГО ОБЛІКУ В СИСТЕМІ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ ВИЩОЇ ОСВІТИ Л.В. Іванченкова, Г.О. Ткачук, Л.Б. Скляр, В.С. Іванченков, Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса	410
185	ОСОБЛИВОСТІ БУХГАЛТЕРСЬКОГО ОБЛІКУ В БЮДЖЕТНИХ УСТАНОВАХ: МЕТОДИЧНИЙ ПІДХІД Л.В. Іванченкова, Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса	412
186	«ПРОЯВЛЯТИ ПОВАГУ ДО ІНДИВІДУАЛЬНОГО І КУЛЬТУРНОГО РІЗНОМАНІТТЯ»: ЗНАЧЕННЯ ПРОГРАМНОГО РЕЗУЛЬТАТУ ТА ОСОБЛИВОСТІ ЙОГО ДОСЯГНЕННЯ СТУДЕНТАМИ СПЕЦІАЛЬНОСТІ 242 «ТУРИЗМ» М.Л. Орлова, С.С. Шекера, Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса	413
187	ПРОФЕСІЙНА КОМПЕТЕНТНІСТЬ ВИПУСКНИКІВ ЗВО ПРИ ФОРМУВАННІ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ НА РИНКУ ПРАЦІ Л.К. Овсянникова, С.С. Орлова, Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса	417
188	ЗМІСТ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ ЯК ЗАПОРУКА ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ ВИПУСКНИКІВ НА РИНКУ ПРАЦІ О.О. Голубьонкова, К.Ю. Соколюк, М.Г. Брайко, Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса	419
189	ЗАХОДИ ПО ВИРІШЕННЮ ПРОБЛЕМ ПІДГОТОВКИ КАДРІВ ДЛЯ ХАРЧОВОЇ ГАЛУЗІ О.В. Макарова, О.М. Котузаки, К.Г. Іоргачова, Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса	420
190	ОРГАНІЗАЦІЯ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ З ДИСЦИПЛІНИ БІЗНЕС ПЛАНУВАННЯ Ю.О. Бровкіна, Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса	423
191	РОЛЬ SOFT SKILLS У ПІДГОТОВЦІ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ Т.В. Савченко, Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса	424
192	ВИКОРИСТАННЯ ПРИНЦИПІВ SOFT SKILLS ПРИ РОЗГОРТАННІ ТРЕНІНГОВИХ ПЛАТФОРМ О.С. Бодюл, Ю.В. Борцова, О.С. Бойцова, Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса	426
193	ОСОБЛИВОСТІ ВИКОРИСТАННЯ ДОВІДНИКОВОЇ ІНФОРМАЦІЇ З ТЕПЛОФІЗИЧНИХ ВЛАСТИВОСТІ РЕЧОВИН ПРИ ВИКЛАДАННІ ФАХОВИХ ДИСЦИПЛІН СТУДЕНТАМ СПЕЦІАЛЬНОСТЕЙ 141 «ЕЛЕКТРОЕНЕРГЕТИКА, ЕЛЕКТРОТЕХНІКА ТА ЕЛЕКТРОМЕХАНІКА», 142 «ЕНЕРГЕТИЧНЕ МАШИНОБУДУВАННЯ» ТА 144 «ТЕПЛОЕНЕРГЕТИКА» О.Я. Хлієва, Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса	428
194	РОЛЬ ПРОФІЛЬНОЇ ПРАКТИЧНОЇ ПІДГОТОВКИ У ФОРМУВАННІ ПРОФЕСІЙНИХ КОМПЕТЕНЦІЙ МАЙБУТНІХ ФАХІВЦІВ-ЕКСПЕРТІВ З ТЕХНОЛОГІЧНОЇ ЕКСПЕРТИЗИ ТА БЕЗПЕКИ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ О.О. Антіпіна, Л.С. Гураль, Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса	431

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. Сєверодонецьк
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