

**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:

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

Отже в сучасних умовах освіти рівень знань студентів буде залежати в першу чергу від ефективності запровадження освітніх технологій, що ґрунтуються на сучасних дидактичних принципах, нових методологічних засадах та педагогічних теоріях, що забезпечують реалізацію активного підходу до навчання.

УДК311.1: 005.311.121:378.4.014.6
ДО ВИВЧЕННЯ КЛАСИФІКАТОРІВ (КЛАСИФІКАЦІЙ) В
ЕКОНОМІЧНІЙ СТАТИСТИЦІ

О.П. Антонюк, Т.М. Ступницька, Х.О. Баранюк,
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса

Суспільний поділ праці викликає появу нових виробництв та різноманітних видів продукції. Для детального вивчення цих процесів, особливостей їх розвитку та використання в господарській діяльності здійснюється групування видів діяльності та продукції, яка зветься класифікацією. Класифікації (класифікатори) розробляються міжнародними та національними статистичними органами.

Розрізняють такі види статистичних класифікацій: економічні; соціальні; екологічні; інші класифікації (вантажів, назв країн тощо). Студенти, незалежно від напрямку підготовки мають чітко орієнтуватися в системі класифікацій (класифікаторів) як важливої складової підготовки бакалаврів та магістрів. У класифікації кожній класифікаційній позиції надається стандартний код, що замінює назву цієї позиції і служить засобом її ідентифікації та представляє собою сукупність знаків або символів.

Економічні класифікатори розробляються міжнародними та національними статистичними органами і рекомендуються як статистичний стандарт. Існують стандарти світового рівня (стандарти ООН), європейського рівня (стандарти ЄС), національні стандарти.

На сьогодні в Україні розроблено близько 20 національних статистичних класифікацій на основі міжнародних в т.ч. три базові:

- а) КВЕД – класифікація видів економічної діяльності;
- б) ДКПП – держаний класифікатор продукції та послуг;
- в) УКТЗЕД – українська класифікація товарів зовнішньоекономічної діяльності.

КВЕД побудовано за ієрархічною системою кодування і має 5 рівнів класифікації із застосуванням літерно-цифрового коду. Літерні позначки видів економічної діяльності використовуються для першого поділу від А до U латинського алфавіту.

Секція А – сільське, лісове, рибне господарство;

Секція В – видобуток корисних копалин і супутні послуги;

Секція С – переробка, виробництво товарів, ремонт та монтаж.

Структура кодового позначення об'єкту КВЕД виглядає так:

У хх.хх

де, У – секція (літери від А до U);

хх – розділ; хх.х – група; хх.хх – клас.

Переробна промисловість – С має 24 розділи; 95 груп (ххх); та 230 класів (хх.хх), а саме: розділ 10 – Виробництво харчових продуктів;

розділ 11 – Виробництво напоїв;

розділ 12 Виробництво тютюнових виробів.

Наприклад – розділи, групи і класи мають такий вигляд:

10. Виробництво харчових продуктів.

10.1 Виробництво м'яса і м'ясопродуктів.

10.11 Виробництво м'яса.

10.12 Виробництво м'яса свійської птиці.

.....

10.9 Виробництво готових кормів для тварин.

Державний класифікатор продукції та послуг (ДКПП) визначає результати економічної діяльності у вигляді виробленої продукції і тісно узгоджується з КВЕД.

Загальна структура цифрових кодів для утворення класифікаційних угруповань в ДКПП відповідає такій схемі:

хх – розділ; хх.х – група; хх.хх – клас; хх.хх.х – категорія; хх.хх.хх – під категорія; хх.хх.хх.хх – позиція; хх.хх.хх.хх.х – тип; хх.хх.хх.хх.хх – підтип.

Цифрові коди ДКПП, що охоплюють класифікаційні угруповання «секція – під категорія» повністю відповідають позначенням та кодам Європейської класифікації продукції та послуг за видами діяльності (CPA). Цифрові коди на рівні сьомого, восьмого розрядів десятизначного коду відповідають кодам продукції за переліком PRODKOM. Цифрові коди на рівні десяти знаків призначено для видів продукції та послуг з урахуванням особливостей економічної діяльності в Україні.

Приклад:

10 – розділ «Продукти харчові».

10.1 – група М'ясо законсервоване та м'ясні продукти».

10.12 – клас « М'ясо свійської птиці законсервоване та оброблене».

10.12.1 – категорія « М'ясо свійської птиці свіже чи охолоджене».

10.12.10 – під категорія «М'ясо свійської птиці свіже чи охолоджене».

10.12.10.10.00 – підтип «Тушки курей свіжі чи охолодженні».

10.12.10.20.00 – підтип «Тушки індиків свіжі чи охолоджені».

Українська класифікація товарів зовнішньоекономічної діяльності (УКТЗЕД) використовується для товарів, що мають обіг в зовнішній торгівлі. Класифікація відповідає потребам митних служб і на цій основі регулюється експорт, імпорт товарів, визначається кон'юнктура ринку.

Структура УКТЗЕД складається з 21 розділів, в т.ч. I, II, III, IV по агропродовольчих товарах. Кожний розділ поділяється на групи. Наприклад:

Розділ I. «Живі тварини; продукти тваринного походження» (групи 01-05).

Розділ II. «Продукти рослинного походження»(групи 06-14).

Розділ III.«Жири та олії тваринного, рослинного походження»(група 15)

Розділ IV.«Готові харчові продукти» (групи 16-24).

Код УКТЗЕД складається з 10 знаків (десятизначний код): xx – товарна група; xx.xx – товарна позиція;xx.xx.xx – товарна під позиція; xx.xx.xx.xx – товарна категорія; xx.xx.xx.xx.xx – товарна під категорія.

Приклад:

Розділ I – «Живі тварини; продукти тваринного походження».

02 – «М'ясо та їстівні субпродукти».

02.07 – «М'ясо та їстівні субпродукти свійської птиці».

02.07.13 – «Частини тушок і субпродукти свіжі або охолоджені».

02.07.13.91.00 – «Печінка».

02.07.13.99.00 – інші.

Глибоке засвоєння цього матеріалу дає можливість майбутньому спеціалісту швидко адаптуватися в професійну діяльність харчових підприємств, в т.ч. і тих, хто здійснює експорт агропродовольчих товарів.

УДК [377:005.936.3]:005.56:37.091.212.7

СПІВПРАЦЯ ІЗ СУЧАСНИМ ПІДПРИЄМСТВОМ ТА ЇЇ РОЛЬ В РЕАЛІЗАЦІЇ ФАХОВИХ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ

І.М. Гайса,

ВСП «Фаховий коледж нафтогазових технологій, інженерії та інфраструктури сервісу Одеської національної академії харчових технологій», м. Одеса

Освіта повинна постійно вдосконалюватися, реалізуюючи нові концепції та підходи навчання. Сучасні студенти є представником поколінь, для яких характерним є необхідність наявності додаткових стимулів для здобування знань та відвідування занять в навчальному закладі. Для них дуже важливою є гейміфікація, тобто впровадження ігрових елементів в навчальний процес. Жвавість розуму сучасної молоді хоче відразу ж спробувати застосувати отримані знання на практиці. Але традиційна форма навчання студентів технічних спеціальностей у коледжах не може це реалізувати в повному обсязі так як матеріально-технічна база закладів фахової передвищої освіти дуже застаріла, мало хто має новітні лабораторії та майстерні з сучасним обладнанням, яке могло би зацікавити студентів.

Є два шляхи вирішення цієї проблеми:

1. залучення сучасних підприємств, як інвесторів для оновлення матеріально-технічної бази закладів фахової передвищої освіти;
2. впровадження дуальної форми навчання.

Залучення сучасних підприємств, як інвесторів для оновлення матеріально-технічної бази закладів фахової передвищої освіти можна реалізувати у разі, якщо підприємства розглядатиме коледж, як базу для підготовки квалі-

	КУРСУ З УКРАЇНСЬКОГО НАУКОВОГО МОВЛЕННЯ Я.В. Машарова, О.В. Шевчук	
119	ЗАСТОСУВАННЯ ТЕМАТИКИ НАУКОВО-ДОСЛІДНИХ РОБІТ В КУРСОВИХ ТА ДИПЛОМНИХ ПРОЕКТАХ СТУДЕНТІВ О.М. Мирошніченко, Т.А. Манолі	266
120	ФОРМУВАННЯ МОТИВАЦІЙНОЇ СКЛАДОВОЇ ПРОФЕСІЙ- НИХ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ СТУДЕНТА В.А. Шалений	268
121	САМОСТІЙНА РОБОТА СТУДЕНТІВ: СВІТОВИЙ ДОСВІД ТА ФАКТОРИ УСПІХУ А.О. Соловей, Т.С. Ботіка, О.А. Мамроцька	269
122	МІКРОБІОЛОЧНА БЕЗПЕКА В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННІЙ СПРАВІ: ОСОБЛИВОСТІ НАВЧАННЯ Т.М. Воловик, А.В. Єгорова, Г.Й. Євдокимова	271
123	FUTURE TOURISM SPECIALISTS' IMAGE DEVELOPMENT AT FOREIGN LANGUAGE TUTORIALS Maryna Shepel	274
124	САНІТАРНО-ГІГІЄНИЧНА КОМПЕТЕНТНІСТЬ, ЯК ОДНА З НАЙВАЖЛИВІШИХ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ ДЛЯ МАЙБУТНЬ- ОГО ФАХІВЦЯ ХАРЧОВОГО ПРОФІЛЮ А.В. Вітюк, В.В. Іванов	277
125	РОЛЬ ЕКОЛОГІЧНОЇ ОСВІТИ У ПІДГОТОВЦІ КАДРІВ ТЕХ- НІЧНОГО ПРОФІЛЮ М.М. Мадані, Р.І. Шевченко, І.П. Кондратенко	280
126	ПРОБЛЕМИ ВИКЛАДАННЯ ФІЗИКИ У ТЕХНІЧНОМУ ЗВО О.Є. Сергєєва	282
127	ЗАСТОСУВАННЯ НОВИХ ПІДХОДІВ У ВИКЛАДАННІ КУРСУ ЗАГАЛЬНОЇ ФІЗИКИ О.Є. Сергєєва, С.Н. Федосов	283
128	СТУДЕНТСЬКИЙ НАУКОВИЙ ГУРТОК ЯК ФОРМА ВДОСКО- НАЛЕННЯ ПІДГОТОВКИ ВИПУСКНИКІВ ЗА ФАХОМ «ЕНЕР- ГЕТИЧНЕ МАШИНОБУДУВАННЯ» Ю.О. Яковлев	284
129	СУЧАСНІ ІННОВАЦІЇ У ПІДГОТОВЦІ ІНЖЕНЕРІВ ЗІ СПЕЦІ- АЛЬНОСТІ 142 «ЕНЕРГЕТИЧНЕ МАШИНОБУДУВАННЯ» В.О. Буданов	286
130	ПІДВИЩЕННЯ НАВЧАЛЬНО-ПІЗНАВАЛЬНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ ТА ЯКОСТІ ВИКЛАДАННЯ ХІМІЇ У СУЧАСНИХ УМОВАХ З ВИКОРИСТАННЯМ ІНФОРМАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ В ЗА- КЛАДАХ ФАХОВОЇ ПЕРЕДВИЩОЇ ОСВІТИ Д.О. Бабенко ВСП «Механіко-технологічний фаховий коледж Одеської націо- нальної академії харчових технологій», м. Одеса	289
131	ДО ВИВЧЕННЯ КЛАСИФІКАТОРІВ (КЛАСИФІКАЦІЙ) В ЕКОНОМІЧНІЙ СТАТИСТИЦІ	291

	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