

**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

Дана методика дозволяє навіть слабо підготовленому студенту почати розв'язання задачі і продовжити її розв'язання в правильному напрямку, а викладачеві виявити в яких пунктах виникають труднощі і способи їх усунення. Використовувана методика дозволяє здійснити на ділі покроковий принцип педагогіки: - повторення; - навик; - вміння; - творчість.

Професорсько-викладацький склад виступає в вищій школі в ролі лідерів, які супроводжують студентів, що розвиваються за індивідуальними освітніми технологіями. Крім проведення лекцій, і лабораторних практикумів, вони ведуть індивідуальну роботу з активними і обдарованими студентами. Індивідуальне спілкування студента і викладача із застосуванням інноваційних комп'ютерних технологій є основою успішного навчання в рамках дистанційних освітніх технологій.

УДК 640.43–025.12:614.46–021.68
ПРОЄКТУВАННЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ТА
ТЕХНОЛОГІЧНИЙ ІНЖИНІРИНГ В ПОСТКАРАНТИННИХ УМОВАХ

Ю.О. Козонова, Л.М. Тележенко,
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса

Сфера послуг, зокрема заклади ресторанного господарства - один із секторів, який постраждав чи не найбільше через жорсткі карантинні обмеження, викликані поширенням COVID-19. Найсуттєвіші збитки від запровадження обмежувальних заходів у березні 2020 року мав саме ресторанний бізнес, який зіткнувся з потребою покривати витрати на утримання персоналу, території, охорони, комунальних платежів в умовах суттєвого зниження прибутків через заборону відвідування закладів харчування у перші місяці карантину.

Важче переживають кризу невеликі сімейні ресторани. Великі ж ресторани мережі, що мають запаси капіталу, наразі викупувають менші об'єкти, що збанкрутували внаслідок кризи. У такому вимірі перспективною є поступова монополізація ринку великими мережами закладів громадського харчування. Так, навіть під час карантину холдинг емоцій «!FEST» (м. Львів) зміг продати три франшизи «П'яної вишні» в Україні, та має плани щодо відкриття закладів у Румунії.

Незважаючи на тимчасову кризу, ресторанний бізнес залишається інвестиційно привабливим і сьогодні, але скрутні карантинні умови вимагають використання дещо інших підходів до проектування нових закладів ресторанного господарств, а також сформувавши нові тенденції у технологічному інжинірингу загалом.

Першою тенденцією у проектуванні нових ресторанних закладів є, безумовно, скорочення витрат у глобальному сенсі. Тут мова йде, про всі стадії. Так, віддається перевага не побудові нових закладів, а оренді приміщень тих,

які саме були запроектовані під такі заклади (ресторани, кафе, їдальні і тощо) - скорочення витрат на перепланування та ремонт загалом. При технологічному інжинірингу меню закладу надають перевагу стравам з простою не трудомісткою технологією; меню має характер обмеженого, все це дає змогу винайняти меншу кількість кухарів.

Другою провідною тенденцією у проектуванні закладів ресторанного господарства є вибір приміщення з обов'язковою наявністю літнього майданчику. Так, відомо, що відкриття літніх майданчиків у середині травня 2020 року, за даними опитаних рестораторів, дозволило відновити близько 20...30 %, а до кінця літа - до 50 % надходжень у порівнянні із запланованими показниками. Ресторани, що працювали на базі торговельних центрів, були зачинені найдовше - майже 6 місяців карантину. Динаміка прибутковості таких закладів після відкриття засвідчила падіння до - 60 % у порівнянні з минулим роком. Крім того, 90 % персоналу в ресторанах на базі ТРЦ довелося винаймати заново.

Ще одною тенденцією у інжинірингу нових закладів ресторанного господарства є реструктуризація приміщень, зменшення кухні, а також активізація послуг доставки. Все більшого розповсюдження набувають, так звані, кухні-привиди (ghost kitchen), також відомі як ресторани, тільки з доставкою, віртуальна кухня, тіньові кухні, кухні-магазини або темні кухні. Це заклади професійного приготування страв тільки з доставкою. Однак ці кухні відрізняються від віртуального ресторану тим, що така кухня сама по собі не обов'язково є ресторанним брендом і може містити кухонний простір і обладнання для більш ніж одного ресторанного бренду. Кухня-привид містить кухонне обладнання та приміщення, необхідні для приготування страв у ресторані, але не має обідньої зони для відвідувачів. У період карантину кухні-привиди набули широкої популярності. Капіталовкладення на стадії проектування мінімальні, можна орендувати незначну за площею кухню та відкрити свій власний онлайн ресторан.

Отже, ресторанний бізнес активно пристосовується до глобальних змін, які пов'язані з карантинними обмеженнями. На інтернет-просторі все частіше зустрічається реклама нових локальних закладів доставки (ghost kitchen). Тому при викладанні дисципліни "Проектування підприємств ресторанного господарства" необхідно зробити акцент на новітні посткарантинні умови ведення бізнесу та надавати увагу реконструкції існуючих підприємств, а також проектуванню окремих кухонь для надання послуг доставки. При викладанні дисципліни "Технологічний інжиніринг" необхідно зосередитися на викладанні кризового реінжинірингу та реінжинірингу розвитку, інжинірингу меню, що врахує пропозицію рентабельних страв, які користуються попитом, проте характеризуються спрощеною технологією. Це дозволить також скоротити витрати на закупівлю сировини та зменшити кількість виробничого персоналу.

Література

1. Наслідки епідемії COVID-19 та карантинних заходів для провідних секторів економіки України. Дослідження за результатами глибинних інтерв'ю з власниками та топ-менеджерами українських компаній. — Київ–Харків: Видавець О. А. Мірошніченко, 2020. — 188 с.

УДК [378.147-048.35]:[37.016:339.1]
МОДЕЛЬ КОМПЕТЕНЦІЙ ЯК ІНСТРУМЕНТ ДЛЯ УСПІШНОГО
ФОРМУВАННЯ ПРОФІЛЮ ФАХІВЦЯ В ОНАХТ

Т.І. Нікітчина, Т.А. Манолі, Я.О. Баришева,
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса

Потреба у фахівцях, які можуть швидко адаптуватися до непростих виробничих умов харчової галузі має тенденцію до зростання. Успішному фахівцю харчових технологій необхідно постійно удосконалюватися. При цьому, необхідно формувати та розвивати компетентності, що безпосередньо пов'язані з фахом («hard skills»), а також, які можуть знадобитися в будь-якій галузі («soft skills»).

Дослідження, які були проведені у Гарвардському та Стенфордському університетах, показали, що лише 15% кар'єрного успіху забезпечується рівнем професійних навичок, в той час як інші 85% – це «soft skills» [1, 2]. Ці дані підтверджує і спілкування із стейкхолдерами.

«Жорсткі вимоги» (професійні якості або «hard skills») – це професійні уміння, навички та знання, які необхідні для виконання професійних завдань. Їх можна виміряти, об'єктивно оцінити. Вони пов'язані зі знанням фундаментальних та спеціальних дисциплін, здобуттям практичної підготовки тощо. «М'які» вимоги (особистісні якості або «soft skills») об'єднують ряд психологічних характеристик, властивостей та вмінь, які можна згрупувати [1]. Ці якості складно виміряти, а тому їх оцінка носить суб'єктивний характер. Більшість роботодавців вважають їх так само важливими, як і професійні знання та вміння. Професійні вміння та навички застарівають, а «soft skills» є актуальними завжди. Оновити та вдосконалити професійні кваліфікації, тобто «hard skills», можна через підвищення кваліфікації, яке здійснюється провідними фахівцями Консалтингового центру НДІ ОНАХТ.

«Гнучким» навичкам («soft skills») складно навчитися з літературних джерел або просто виконуючи свої функціональні обов'язки на робочому місці. Проте володіння навичками «soft skills» є вкрай необхідним для сучасних молодих фахівців.

У відповідності до цього змінилися критерії оцінювання діяльності вищих навчальних закладів під час акредитації освітніх програм. У 2015 році створено Національне агентство із забезпечення якості вищої освіти (НАЗЯ-ВО), серед функцій якого є аналіз якості освітньої діяльності вищих навчаль-

173	ВИВЧЕННЯ ОСНОВ ПРОЕКТУВАННЯ МЕХАТРОННИХ СИСТЕМ ТА РОБОТОТЕХНІЧНИХ КОМПЛЕКСІВ В ПРОЦЕСІ ПІДГОТОВКИ ВИСОКОКВАЛІФІКОВАНИХ ФАХІВЦІВ ІНЖЕНЕРНОГО ПРОФІЛЮ І.М. Купчук, Д.А. Ковальчук, Вінницький національний аграрний університет, м. Вінниця	387
174	ВПЛИВ РИНКУ ОСВІТНІХ ПОСЛУГ НА ФОРМУВАННЯ ТРУДОВОГО ПОТЕНЦІАЛУ РЕГІОНУ І.В. Томашук, Вінницький національний аграрний університет, м. Вінниця	390
175	СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ ПІДГОТОВКИ СПЕЦІАЛІСТІВ З ТЕПЛОЕНЕРГЕТИКИ М.Д. Потапов, Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса, Ж.Ф. Дорошенко, Одеський національний політехнічний університет, м. Одеса	393
176	ОСОБЛИВОСТІ МЕТОДИЧНОЇ ПОБУДОВИ КУРСУ ФІЗИКИ ПРИ ПІДГОТОВЦІ ФАХІВЦІВ В ОНАХТ М.В. Швець, Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса	394
177	ПРОЄКТУВАННЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ТА ТЕХНОЛОГІЧНИЙ ІНЖИНІРИНГ В ПОСТКАРАНТИННИХ УМОВАХ Ю.О. Козонова, Л.М. Тележенко, Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса	396
178	МОДЕЛЬ КОМПЕТЕНЦІЙ ЯК ІНСТРУМЕНТ ДЛЯ УСПІШНОГО ФОРМУВАННЯ ПРОФІЛЮ ФАХІВЦЯ В ОНАХТ Т.І. Нікітчина Т.А. Манолі, Я.О. Баришева, Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса	398
179	ОСОБЛИВОСТІ ДИСЦИПЛІНИ «СТАНДАРТИЗАЦІЯ, ОБЛІК І ЗВІТНІСТЬ У ВИРОБНИЦТВІ ТА ПЕРЕРОБЦІ ПРОДУКЦІЇ ТВАРИННИЦТВА» Д.М. Скрипніченко, О.А. Кручек, І.О. Климентьєва, С.К. Скрипніченко, Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса	400
180	СПОСОБИ ПІДВИЩЕННЯ КОНКУРЕНТОЗДАТНОСТІ ВИПУСКНИКІВ ЗАКЛАДІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ С.М. Соц, А.П. Левицький, А.П. Лапінська, Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса	402
181	FUTURE TOURISM INDUSTRY PROFESSIONALS' CROSS-CULTURAL COMMUNICATIVE COMPETENCE DEVELOPMENT AT FOREIGN LANGUAGE TUTORIALS Maryna Shepel, Viktoriya Tretiak, Odessa National Academy of Food Technologies, Odessa	404
182	ВАЖЛИВІСТЬ ВИКЛАДАННЯ ДИСЦИПЛІНИ «БІЗНЕС ПЛАНУВАННЯ В СФЕРІ ГОСТИННОСТІ» ДЛЯ МАГІСТРІВ СПЕЦІАЛЬНОСТІ «ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА» Л.В. Іванченкова, В.Ю. Скляр, Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса	407
183	СТАТИСТИЧНІ ПРИЙОМИ В ЕКОНОМІЧНОМУ АНАЛІЗІ О.П. Антонюк, Т.М. Ступницька, Х.О. Баранюк, Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса	409

ПЕРЕЛІК ЗВО УКРАЇНИ, ЩО ВЗЯЛИ УЧАСТЬ У ІІІ-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