

**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.

Further study becomes the problem of future tourism specialists' social media etiquette rules development and improvement.

## REFERENCES

1. Image. Oxford Learner's Dictionaries. URL: <https://www.oxfordlearnersdictionaries.com/definition/english/image?q=image> (дата звернення: 28.03.2022).
2. Image. Cambridge Dictionary URL: <https://dictionary.cambridge.org/dictionary/english/image> (дата звернення: 28.03.2022).
3. Данильчук Л.О. Формування професійно-особистісного іміджу майбутніх фахівців фінансово-економічного профілю: автореф. дис... канд. пед. наук: 13.00.04. Житомир, 2007. 20 с.
4. Барна Н. В. Іміджелогія: Навч. посіб. для дистанційного навчання / За наук. ред. В. М. Бебика. К.: Університет «Україна», 2008. 217 с.
5. Митцева О. С. Професійний імідж фахівця: суть, функції, структура. Педагогіка та психологія. 2018. Вип. 59. С. 191-200. URL: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/znpkhnpu\\_ped\\_2018\\_59\\_23](http://nbuv.gov.ua/UJRN/znpkhnpu_ped_2018_59_23) (дата звернення: 28.03.2022).
6. Потапчук Є., Потапчук Н. Позитивний імідж фахівця як результат сумлінної праці та успішної само презентації. Збірник наукових праць Національної академії Державної прикордонної служби України. Серія : Психологічні науки. 2018. № 2. С. 218-231. URL: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/znpnarv\\_pn\\_2018\\_2\\_19](http://nbuv.gov.ua/UJRN/znpnarv_pn_2018_2_19) (дата звернення: 28.03.2022).
7. Common European Framework of Reference for Languages: Learning, Teaching, Assessment. Companion Volume with New Descriptors . Language Policy Programme. Council of Europe, 2018 . 235 p. URL: <https://rm.coe.int/cefr-companion-volume-with-new-descriptors-2018/1680787989>

УДК 378.018.8:377.011.3-051]:664]:613

## САНІТАРНО-ГІГІЄНИЧНА КОМПЕТЕНТНІСТЬ, ЯК ОДНА З НАЙВАЖЛИВІШИХ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ ДЛЯ МАЙБУТНЬОГО ФАХІВЦЯ ХАРЧОВОГО ПРОФІЛЮ

А.В. Вітюк, В.В. Іванов,

**Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

Сучасна система професійно-технологічної освіти харчової галузі повинна задовольняти потреби держави, тобто здійснювати підготовку висококваліфікованих кадрів для цієї галузі. Професійна підготовка інженера-технолога харчового профілю передбачає формування професійно-технологічних та професійно-педагогічних якостей з акцентом на проблемі по збереженню здоров'я та життя як власного, так і оточуючих. Даний навчальний процес передбачає формування певних фахових компетентностей, спрямованих на цілковиту готовність до професійної діяльності та застосування санітарно-гігієнічних вимог, як елемента системи здоров'язбереження. Санітарно-гігієнічна компетентність майбутнього фахівця харчового профілю в професійній діяльності пов'язана із збереженням здоров'я та життя людини, а її застосування технологом-педагогом стане значним фактором у запобіганні негативних впливів виробничого та педагогічного процесу, що буде запорукою збереження здоров'я слухачів закладів інженерно-технологічної освіти. Визначення рівня готовності фахівця харчового профілю до використання професійної санітарно-гігієнічної компетентності у власній професійній діяльності вимагає уточнення відповідних критеріїв та показників.

Дефініція поняття критерій – це ознака, на підставі якої здійснюється оцінювання, означення або класифікація певних об'єктів. При цьому під ознакою розуміють зовнішній прояв властивостей, за якими її можна впізнати, визначити або описати, а показник – певна характеристика, що дозволяє судити про зміни, що відбуваються. Показники фіксують певний стан або рівень розвитку реальності, що досліджується. А поняття «рівень» розуміють, як ступінь, що характеризує якість, величину розвитку чогось. Вибір критерію здійснюється враховуючи певні вимоги про те, що критерії повинні бути об'єктивними, повинні передбачати основні моменти дослідження, охоплювати всі сторони явища, формулювання повинно бути коротким й чітким та містити певну кількість вірогідної інформації.

Для проведення повноцінного дослідження необхідно враховувати визначені наукою ознаки, за якими формуються критерії, наприклад, об'єктивність, що передбачає оцінку досліджуваних ознак однозначно не допускаючи спірних оцінок різними експертами. Критерій включає адекватність, валідність для оцінки того, що експерту необхідно оцінити, а також повинний бути нейтральним щодо аналізування явищ і процесів. Наукова література окреслює загальні вимоги до встановлення і характеризування критеріїв, що передбачають відображення основних закономірностей функціонування та розвитку аналізованих явищ. Використовуючи критерії можна установити зв'язок між усіма компонентами цих явищ, а показники розкривають критерії, що дає можливість судити про більший або менший ступінь вираженості. Критерії слугують висвітленню динаміки вимірюваної якості в часі та просторі, а якісні показники вступають в єдність з кількісними з доповненням один одного. Тому система показників розкриває критерії для відслі-

дковування змін, за яких буде виявлений рівень та ступінь успішності навчального процесу.

Для визначення рівня санітарно-гігієнічної компетентності майбутнього фахівця харчового профілю виділено три основні компоненти – когнітивний критерій, що передбачає визначення рівня сформованих санітарно-гігієнічних знань; мотиваційний критерій - встановлення рівня мотивації інженера-технолога харчового профілю до збереження здоров'я як власного, так і оточуючих; діяльнісний критерій - визначення рівня умінь здійснювати формування санітарно-гігієнічної культури у студентів закладів фахової освіти та підлеглих працівників харчової галузі.

Когнітивний критерій професійної санітарно-гігієнічної компетентності майбутнього фахівця харчового профілю формується під час теоретичної і практичної підготовки. Професійні знання гуртуються на сукупності емпіричних та теоретичних знань. Дані знання розділені на кілька груп - це ціннісно-світоглядні, соціально-економічні правові, інформаційно-комунікативні та загальнонаукові знання. Санітарно-гігієнічна складова передбачає знання з організації й регулювання життєзберігаючої та здоров'язберігаючої діяльності, із збереження фізичного, психічного і духовного здоров'я як власного, так і оточуючих, знання для здійснення безпечної діяльності, з культури екологічного мислення та світогляду, рухової активності та фізичної культури із загартовуванням, про дотримання режиму дня, з нормалізації гігієни розумової роботи та гігієни трудового навчання, про дотримання громадської та особистої гігієни та гігієни харчування, про профілактичні заходи для попередження інфекційних захворювань та отруєнь, про профілактику травматизму та дотримання правил техніки безпеки, про статеве виховання та запобігання формуванню шкідливих звичок.

Отже, враховуючи вищесказане, можна зробити висновок, що формування професійної санітарно-гігієнічної компетентності у майбутніх харчовиків буде ефективним за умови опанування значної кількості педагогічних, гігієнічних та фізично-гігієнічних знань.

Відповідно, основними показниками когнітивного критерію професійної санітарно-гігієнічної компетентності фахівця харчового профілю є знання про основи політики держави щодо збереження здоров'я та соціально-правового захисту дитинства, знання про теорію та методику роботи із слухачами закладів професійної харчової освіти, виявлення вікових особливостей молоді, знання про методи роботи із сім'єю, викладачами, адміністрацією школи, дитячого садка, представниками медичних закладів та соціальними службами, знання про методи соціальних досліджень, про інструментарій індивідуальної та групової роботи та педагогічного консультування.

Наступний мотиваційний критерій характеризує професійну спрямованість і мотивацію інженера-технолога харчового профілю до формування власної професійної санітарно-гігієнічної компетентності. Даний критерій стосується тих особистісних рис та якостей, що сприяють підвищенню професійної санітарно-гігієнічної компетентності у професійно-педагогічній діяльності із самоактуалізацією і саморозвитком особистості, адже, як відомо,

мотивація – це елемент процесу навчання, результатом якого є навчальна діяльність, що набуває для тих, хто навчається, конкретного змісту, при цьому формується стійкий інтерес до неї, і зовнішні задані цілі перетворюються у внутрішні потреби особистості.

Показники мотиваційного критерію професійної санітарно-гігієнічної компетентності полягають у розумінні необхідності та важливості підвищення рівня цієї професійної компетентності за рахунок процесу гігієнічного навчання і виховання, інтересу до вивчення гігієнічного будівництва і обладнання професійних установ і закладів та піклування про тілесне здоров'я.

Професійна діяльність майбутнього інженера-технолога харчового профілю вимагає сформованості у нього професійних практичних умінь та навичок, які дозволяють на належному рівні виконувати професійні обов'язки. Тому діяльнісний критерій стосується саме санітарно-гігієнічних умінь та навичок, необхідних для професійної діяльності майбутнього харчовика для формування санітарно-гігієнічної культури у слухачів закладів фахової освіти з аналізом результатів своєї поведінки включаючи майбутнього педагога з харчування, а саме умінь перетворювати набуті професійні санітарно-гігієнічні уміння у відповідні навички для особистого аналізу власних знань і умінь щодо здійснення формування санітарно-гігієнічної культури у слухачів закладів фахової освіти та підлеглих.

Визначені критерії та їх показники професійної санітарно-гігієнічної компетентності для фахівців-харчовиків дозволяють визначити рівні готовності майбутніх спеціалістів галузі до їхньої трудової діяльності:

а) високий (творчий) рівень характеризується наявністю усіх показників у повному обсязі, стійким інтересом до окресленої проблеми, високим рівнем теоретичних і практичних знань, умінь, навичок з відповідною їхньою реалізацією, здатністю систематично розвиватися, аналізувати власний досвід;

б) достатній (базовий) рівень характеризується активністю, впевненістю та ініціативністю, володінням достатніми знаннями та високорозвинутими комунікативними здібностями та конструктивним сприйняттям нового, здатністю до самоаналізу, самоконтролю та самооцінки;

в) середній (функціональний) рівень характеризується зайвою і безпідставною самовпевненістю, що гальмує процес саморозвитку та самовдосконалення, недостатнім рівнем готовності до реалізації фахових компетенцій, пасивним сприйняттям нових знань, несистемністю знань професійних;

г) низький (критичний) рівень характеризується байдужістю, незацікавленістю, негативним ставленням до сприйняття нової інформації, поверхневістю та безсистемністю наукових знань, нездатністю до самоосвіти, самовиховання, самоаналізу, саморегуляції у процесі навчання.

**УДК 378.147:6**

## **РОЛЬ ЕКОЛОГІЧНОЇ ОСВІТИ У ПІДГОТОВЦІ КАДРІВ ТЕХНІЧНОГО ПРОФІЛЮ**

	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