

**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.

До другої групи відносимо види діяльності науково-дослідного характеру:

- виконання навчальних індивідуально-дослідних завдань;
- участь у науково-педагогічних студентських конференціях, семінарах, конкурсах;
- участь у студентських наукових товариствах (гуртках);
- написання курсових, дипломних та магістерських робіт тощо.

Таким чином, враховуючи вище викладені фактори успіху у самонавчанні, можна стверджувати, що студент, який володіє навичками самостійної роботи, активніше і глибше засвоює навчальний матеріал, а також виявляється краще підготовленим до творчої праці та продовження навчання. Отож, самостійна робота визначається готовністю до безперервного пошуку нового, актуального знання, до грамотного здійснення інформаційних процесів, що є однією з професійних компетенцій фахівця в будь-якій галузі, яка визначає успішність його особистого зростання та соціальну затребуваність.

УДК 378.4.016:579-049.5:640.4

МІКРОБІОЛОЧНА БЕЗПЕКА В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННІЙ СПРАВІ: ОСОБЛИВОСТІ НАВЧАННЯ

**Т.М. Воловик, А.В. Єгорова, Г.Й. Євдокимова,
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

Безпека харчування є одним із головних завдань харчової промисловості та сфери обслуговування. Відповідно до Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», який регулює порядок забезпечення безпечності та окремі показники якості харчових продуктів, що виробляються та перебувають в обігу на території України необхідно є підготовка фахівців і в готельно-ресторанній справі [1].

Крім того відповідно до нормативно-правових актів, які зобов'язують операторів ринку впровадити систему НАССР:

1. Закон України № 771 «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» (ст. 20, 21);

2. Закон України № 2042 «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин» всі оператори виробництва та обігу харчових продуктів зобов'язані впровадити систему безпечності харчових продуктів НАССР.

Саме тому навчальна дисципліна «Мікробіологія» є обов'язковою та фундаментальною дисципліною для спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». Вивчення цієї навчальної дисципліни полягає в отриманні студентами важливих компетентностей (загальних та спеціальних) для успішного розв'язання спеціалізованих складних задач і практичних проблем

пов'язаних із мікробіологічною безпекою харчових продуктів, відсутності харчових інфекцій і отруєнь у споживачів, мікробіологічною безпекою і якістю їжі у закладах готельно-ресторанного господарства [2].

Основними завданнями вивчення дисципліни “Мікробіологія” є:

- засвоєння сучасних мікробіологічних методів вивчення морфології мікроорганізмів, техніки посівів та культивування;
- вивчення морфології, біохімії та закономірностей основних фізіологічних процесів (живлення, дихання, ріст та розмноження), що протікають у мікробній клітині, та проблем їх практичного використання;
- вивчення біоценозів повітря і води та впливу факторів зовнішнього середовища на мікроорганізми;
- вивчення санітарно-показових мікроорганізмів, основних збудників аліментарних захворювань та засобів профілактики їх потрапляння на виробництво.

У результаті вивчення дисципліни, згідно освітньої програми, студенти повинні знати:

- історію розвитку дисципліни, сучасні принципи таксономії та номенклатури мікроорганізмів, форми клітинної організації, анатомію мікробної клітини, морфологію та фізіологію бактерій, грибів та дріжджів, загальну характеристику вірусів та значення цих видів мікроорганізмів в різних галузях харчових виробництв;
- мікробіоту води та повітря як джерела потрапляння мікроорганізмів до харчових продуктів;
- вплив зовнішніх факторів на мікроорганізми;
- характеристику мікроорганізмів різних фізіологічних та таксономічних груп, що викликають псування харчових продуктів;
- морфологію та фізіологію мікроорганізмів, що викликають псування харчової сировини та готових продуктів, а також мікроорганізмів, що застосовуються в технологічних процесах, і патогенних та умовно-патогенних мікроорганізмів, що викликають харчові захворювання;
- теоретичні основи бактеріологічного контролю у закладах ресторанного господарства;
- санітарне, економічне та соціальне значення заходів профілактики шлунково-кишкових інфекцій, харчових токсикоінфекцій та мікробного псування продуктів. [3].

Якісне опанування обов'язкової навчальної дисципліни “Мікробіологія” можливе за умов засвоєння лекційного матеріалу (18 год), виконання лабораторних та індивідуальних робіт (24 год), а також опрацювання завдань, що виносяться на самостійне вивчення (48 год). Обсяг дисципліни “Мікробіологія” становить 3 кредити ЄКТС.

Сучасні комп'ютерні технології, які застосовуються викладачами кафедри біохімії, мікробіології та фізіології харчування для подання лекційного матеріалу значно підвищують інформативність та сприйняття навчального матеріалу студентами. Вивчення та засвоєння матеріалу лабораторних робіт

здійснюються у спеціальному робочому зошиті, завдяки якому навчальний матеріал легше сприймається та запам'ятовується [4].

Враховуючи вище вказане у рамках дисципліни студенти отримують наступні компетентності:

- здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями;
- здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності;
- здійснювати ефективний контроль безпеки продуктів та якості послуг закладів готельного та ресторанного господарства.

Таким чином, вивчення дисципліни "Мікробіологія" є важливим аспектом у підготовці професійних якостей у майбутніх спеціалістів готельно-ресторанної справи. Формування фахових компетентностей у студентів даної спеціальності можливе лише завдяки професійній майстерності науково-педагогічного складу, який постійно вдосконалює свої професійні якості, використовуючи сучасні методи викладання в основу яких покладено новітні технології.

Список літератури:

1. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів». Режим доступу:

<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#Text>

2. Стандарт вищої освіти України для першого(бакалаврського) рівня вищої освіти галузі знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»: наказ Міністерства освіти і науки України від 04.03.2020 № 384. Режим доступу:

<http://nmv.onaft.edu.ua/download/standart/241b-grs.pdf>

3. Конспект лекцій та лабораторний практикум з курсу "Мікробіологія" [Електронний ресурс]: для бакалаврів галузі знань 24 "Сфера обслуговування" спец. 241 "Готельно-ресторанна справа" ден. та заоч. форм навчання (Доповнені та перероблені) / Л.В. Капрельянц, А.В. Єгорова, Т.В. Шпирко, Л.В. Труфкаті — Одеса: ОНАХТ, 2019.— 104 с.

4. Т.М. Воловик, Л.В. Труфкаті, О.О. Килименчук. Розроблення навчально-методичної документації для студентів коледжу нафтогазових технологій, інженерії та інфраструктури сервісу: збірник матеріалів III-ї Всеукраїнської науково-методичної конференції «Забезпечення якості вищої освіти: підвищення ефективності використання інформаційних технологій у здійсненні освітнього процесу» – Одеса: ОНАХТ, 2021. – 67 с.

UDC: 378.147.34 + 81`33

**FUTURE TOURISM SPECIALISTS' IMAGE DEVELOPMENT AT
FOREIGN LANGUAGE TUTORIALS**

Maryna Shepel,

Odessa National Academy of Food Technologies, Odessa

	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