

Міністерство освіти і науки України
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ



49

**НАУКОВО-
МЕТОДИЧНА
КОНФЕРЕНЦІЯ**

Матеріали конференції
Забезпечення якості вищої освіти

ОДЕСА, 2018

Матеріали друкуються відповідно до рішення 49-ї науково-методичної конференції ОНАХТ «Забезпечення якості вищої освіти», яка проходила 11–13 квітня 2018 року.

Склад редакції: Єгоров Б.В., д-р техн. наук, професор,
Трішин Ф.А., канд. техн. наук, доцент,
Мураховський В.Г., канд. фіз.-мат. наук, доцент,
Букарос А.Ю., канд. техн. наук, доцент,
Корнієнко Ю.К., канд. фіз.-мат. наук, доцент,
Кручек О.А., канд. техн. наук, доцент,
Агеєва І.М., канд. екон. наук, доцент,
Дишкантюк О.В., канд. техн. наук, доцент,
Жихарева Н.В., канд. техн. наук, доцент,
Котлик С.В., канд. техн. наук, доцент,
Купріна Н.М., канд. екон. наук, доцент,
Саркісян Г.О., канд. техн. наук, доцент,
Світий І.М., канд. техн. наук, доцент,
Соц С.М., канд. техн. наук, доцент,
Шарахматова Т.Є., канд. техн. наук, доцент,
Шпирко Т.В., канд. техн. наук, доцент,
Риженко Л.Д., методист

ЗМІСТ

СЕКЦІЯ 1	3
Шляхи забезпечення якості вищої освіти. Науково-методичне забезпечення інноваційного розвитку освітнього процесу	
УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ПІДГОТОВКИ ФАХІВЦІВ В ОНАХТ Ф.А. Трішин, В.Г. Мураховський	13
УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ОСВІТНЬОЇ ДІЯЛЬНОСТІ З ПОЗИЦІЇ МІЖНАРОДНИХ СТАНДАРТІВ ISO М.Р. Мардар, І.А. Устенко	15
ПРОБЛЕМИ РЕФОРМУВАННЯ ОСВІТИ В УКРАЇНІ В.В. Немченко, Г.В. Немченко	18
ОСНОВНІ ПІДХОДИ МАЙБУТНІХ СТУДЕНТІВ ДО ВИБОРУ ЗВО І.М. Агєєва, І.І. Савенко, І.О. Седікова	21
ЄВРОПЕЙСЬКІ ПРОГРАМИ У ЗАБЕЗПЕЧЕННІ ЯКОСТІ ВИЩОЇ ОСВІТИ І.С. Калмикова, О.О. Меліх, Г.О. Саркісян	24
ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНІ ПРОГРАМИ ПІДГОТОВКИ ФАХІВЦІВ З РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ Л.М. Тележенко, О.В. Золовська, М.А. Кашканю	25
ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ НАВЧАННЯ ПРИ ВИВЧЕННІ ДИСЦИПЛІН БЛОКУ «СТРАТЕГІЯ» І.М. Агєєва, Ю.В. Дьяченко, Є.М. Коренман	27
НАУКОВА ЧАСТИНА У ДИПЛОМНИХ ПРОЕКТАХ БАКАЛАВРІВ Д.О. Жигунов, С.М. Соц, І.О. Кустов	28
ДОЦІЛЬНІСТЬ «КЕЙС-МЕТОДІВ» ДЛЯ ПІДГОТОВКИ ПРОФЕСІЙНО КОМПЕТЕНТНИХ МОЛОДИХ ФАХІВЦІВ ХАРЧОВОЇ ГАЛУЗІ Г.І. Палвашова, Т.І. Нікітчина	29
МЕТОДИЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ДИСЦИПЛІН МІКРОБІОЛОГІЧНОГО БЛОКУ НА КАФЕДРІ БІОХІМІЇ, МІКРОБІОЛОГІЇ ТА ФІЗІОЛОГІЇ ХАРЧУВАННЯ А.В. Єгорова, Л.В. Труфкаті, О.О. Килименчук	31
ПРОМИСЛОВИЙ ТА НАУКОВИЙ ТУРИЗМ – НОВА ДИСЦИПЛІНА В ПІДГОТОВЦІ МАГІСТРІВ-ТУРИСТІВ Г.І. Палвашова	32
РОЛЬ НАУКОВИХ ДОСЛІДЖЕНЬ У ПРОФЕСІЙНОМУ СТАНОВЛЕННІ СУЧАСНИХ ЕКОНОМІСТІВ В.А. Самофатова	35
ЗАСТОСУВАННЯ ТЕХНОЛОГІЇ КОУЧИНГУ В ПІДГОТОВЦІ ІНЖЕНЕРНИХ КАДРІВ О.О. Коваленко, Д.І. Вєтров, К.Ю. Кормош	36
САМООЦІНКА В ПРОЦЕСІ ПІДВИЩЕННЯ ЕФЕКТИВНОСТІ НАВЧАННЯ Є.В. Іванов	38

даментальних, пошукових, дослідницьких та проектних робіт у вищих навчальних закладах, що дасть змогу підвищити якість вищої освіти.

Література:

1. Шийка, О.І. Система забезпечення якості університетської освіти в Австрії: дис. ...канд. пед. наук: 13.00.01 / О.І. Шийка. – Львів, 2016. – 276 с.
2. Гармонізація та синхронізація європейських та українських інноваційних програм / П.С. Смертенко та інш. – К.: ТОВ «Сінта Захід», 2011– 84 с.

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНІ ПРОГРАМИ ПІДГОТОВКИ ФАХІВЦІВ З РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

Л.М. Тележенко, О.В. Золовська, М.А. Кашкано

На сьогодні в Україні у структурі формування валового внутрішнього продукту на частку торгівлі і харчування в закладах ресторанного господарства припадає 22 %. Для порівняння: питома вага харчової промисловості складає 32 %. У галузі здійснює діяльність більше 1 млн. господарюючих суб'єктів; чисельність працівників складає 5 млн. осіб. В основному це приватні підприємства. Галузь зберігає провідне становище у сфері малого бізнесу, як за числом підприємств, так і за чисельністю зайнятих в ній працівників.

З урахуванням затребуваності фахівців галуззю, їх відповідності вимогам стандарту вищої освіти за програмними компетентностями, в закладах вищої освіти при організації навчального процесу в першу чергу постає необхідність формування якісних освітньо-професійних програм. Це є особливо актуальним через об'єднання ряду спеціальностей в одну: спеціальність 181 "Харчові технології".

Для усіх навчальних закладів України, пов'язаних з підготовкою майбутніх фахівців в галузі харчування, постає нелегке завдання виховати мобільного, професійно та соціально адаптованого фахівця, здатного до роботи на різних посадах при різних формах організації праці і виробництва в умовах конкуренції. В свою чергу це стає можливим тільки за умови, коли ЗВО розуміють потреби сучасного виробництва і здатні належно підготувати молодого фахівця для подальшої професійної кар'єри.

Висока конкурентоспроможність випускника значною мірою залежить від якості оволодіння сучасними фаховими знаннями, вміння мислити й діяти на шляху вирішення виробничих завдань під час професійної діяльності. Однак, сучасний випускник не готовий до вирішення типових питань в професійній діяльності. Це обумовлено суперечністю між абстрактністю кожної окремої дисципліни й конкретністю завдань професійної діяльності майбутнього фахівця, у вирішенні яких йому необхідно комплексно враховувати відомості з різних дисциплін.

Підготовка фахівців для сфери ЗРГ завжди здійснювалась з урахуванням особливостей професійної діяльності, що в свою чергу відображалось в навчальних планах іншим переліком та послідовністю вивчення навчальних дисциплін ніж підготовка фахівців для багатотоннажних підприємств. Крім потужності, широкої спрямованості, численного асортименту галузь відрізняє необхідність організаційних дій з реалізації продукції та надання комплексу супровідних послуг.

Принципові відмінності у діяльності ЗРГ від інших харчових виробництв стали запорукою перегляду комплексу обов'язкових і вибіркових дисциплін та визначення їх частки в залежності від значущості для набуття компетентностей при формуванні освітньо-професійних програм.

Зміст освітньо-професійних програм великою мірою визначається вже їхньою назвою, а саме: Технології ресторанного бізнесу, Ресторанні технології здорового харчування, Інноваційні технології ресторанного бізнесу, Індустрія здорового харчування. Ці програми за своїм наповненням враховують сталі і нові сегменти господарювання у ЗРГ, що дозволить підготувати бакалаврів і магістрів здатних брати на себе відповідальність за подальший розвиток підприємств і галузі в цілому.

Сучасні тенденції та тренди в ресторанному бізнесі (такі як автоматизація роботи закладів ресторанного господарства, послуги з online-замовлення та online-резервації, надання програм лояльності та подарункових карт, електронних рецептур страв та кулінарних виробів для відвідувачів) зумовлюють необхідність включення до освітньо-професійних програм дисциплін, які забезпечують освоєння студентами комплексного підходу до організації роботи ЗРГ, що визначається знанням раціонального менеджменту бізнес-процесів, використанням ІТ-технологій, застосуванням сучасного високотехнологічного обладнання та інноваційних технологій ресторанного господарства. Такі особливості освітньо-професійних програм надають випускникам знання, що спрямовані на забезпечення сталого розвитку ресторанного бізнесу, його конкурентоспроможності та зниження вартості виконання бізнес-процесів.

Значний ряд специфічних для ресторанного бізнесу операцій може бути оптимізований та суттєво прискорений шляхом застосування сучасних інформаційних систем та автоматизації закладів ресторанного господарства. Наприклад, такі дисципліни, як Проектування закладів ресторанного господарства, Інноваційні технології харчової продукції, Основи автоматизованого проектування закладів ресторанного господарства, Технологічний інжиніринг підприємств галузі, забезпечують освоєння принципів та підходів до раціонального проектування закладів ресторанного господарства, моделювання рецептур страв та кулінарних виробів, формування рецептурних композицій на основі набору інгредієнтів та схеми закупи продуктів.

В системах управління закладами ресторанного господарства значну роль відіграє контроль і управління якістю продукції та послуг, оскільки якість є найбільш вагомим інструментом конкурентоспроможності в даній сфері. Саме тому, особлива та вкрай важлива увага в освітньо-професійній

підготовці фахівців ресторанного бізнесу сьогодні приділяється контролю та забезпеченню якості в ресторанному господарстві (Restaurant Quality Assurance Programs). Крім того, якість продукції і послуг повинна гарантувати їх безпеку і екологічність та забезпечувати можливість їх обов'язкової сертифікації. Управління якістю харчової продукції, Стандартизація, метрологія та сертифікація, Експертиза харчової продукції – ряд дисциплін кафедр технології ресторанного і оздоровчого харчування, навчальні програми яких спрямовані на підготовку фахівців з професійними і науково обґрунтованими навичками та вміннями із забезпечення високої якості продукції та послуг в сфері ресторанного господарства.

Існуюча система підготовки фахівців у сфері закладів ресторанного господарства не дозволяє в необхідній мірі сформувати цілісну систему його професійної діяльності на конкретних посадах, визначених державним стандартом вищої освіти. Тому, розроблення сучасних освітньо-професійних програм з урахуванням професійної діяльності фахівців сфери ЗРГ дає можливість повної мірою виконати пред'явлені вимоги фахової діяльності та програмних результатів навчання закладених стандартом вищої освіти України.

ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ НАВЧАННЯ ПРИ ВИВЧЕНІ ДИСЦИПЛІН БЛОКУ «СТРАТЕГІЯ»

І.М. Агєєва, Ю.В. Дьяченко, Є.М. Коренман

Вивчення дисциплін стратегічного блоку для студентів спеціальності 073 «Менеджмент» починається на 4 курсі - в першому семестрі дисципліна «Стратегія підприємства», в другому семестрі «МіА: Стратегічне управління». Тому, вже на рівні бакалавра студенти отримують базові знання та компетенції в питаннях стратегічного менеджменту і закладають фундамент для подальшого навчання на СВО «магістр». Для магістрів викладається дисципліна «Стратегічне управління підприємствами галузі», після вивчення якої студенти знають:

- роль перспективного планування в діяльності підприємства;
- чинники й основні етапи формування стратегії підприємства;
- особливості розробки стратегії на підприємствах із різними організаційними структурами;
- вимоги до інформаційного забезпечення процесу розробки стратегії;
- основи стратегічного аналізу і цілепокладання;
- зміст основних етапів процедури обґрунтування вибору стратегії;
- сучасні методики оцінки привабливості бізнес-одиниць;
- значення функціональних і комплексної стратегії підприємства;
- організаційні процедури необхідні для реалізації стратегії і здійсненні стратегічного контролю;

вміють: