

**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.

даментальним за сьогоденних умов освітнього процесу у ЗВО, і не лише в них. Тому задачі оптимізації викладання при дистанційній формі навчання, тобто ефективного поєднання як способу повідомлення студентам певної суми професійних знань, так і розвитку у них пізнавальних і розумових здібностей, є актуальними та потребують аналізу. Мірилом успіху бакалавра, що закінчує ЗВО, мають бути кількість певних знань, визначених освітньою програмою, а також набута здібність до подальшого руху, самостійного поглиблення, розвитку своїх знань протягом усього життя («знати, вміти, володіти»). І це важливо як для подальшої практичної діяльності, так і для формування дослідницьких якостей, потягу до наукової діяльності. Мета роботи - аналіз підходів до можливостей і методик дистанційного навчання задля такого розвитку навичок самостійної роботи студентів вже з першого року навчання.

Аналіз матеріалів, що їх містять сучасні інформаційні джерела, та власного досвіду викладання низки навчальних предметів дозволяють вважати, що самостійна робота студентів у процесі навчання є специфічною формою навчального і наукового пізнання. Проте, навички самостійної роботи є лише у дуже незначній кількості випускників середньої школи. Тому важливо вже на першому курсі ввести як окремий навчальний предмет саме організацію та основні методи самостійної роботи (за основу можна використовувати відповідні он-лайн курси на платформі Prometheus тощо). Самостійна робота студента має здійснюватись як синхронно з викладачем (інтернет-комунікація у режимі реального часу), так і асинхронно – при підготовці доповідей чи розробці презентацій для семінарських/практичних занять тощо. Тому вважаємо важливим матеріал курсу поділяти на взаємодоповнюючі частини: лекційну, що висвітлює базові та проблемні питання, які потребують широкого осмислення, і практичну, що містить конкретний матеріал, класифікації, порівняння, міні-проекти, кейси тощо. Питання, що є проблемними сьогодні, як і відеоматеріал до них, не можуть бути однаковими у наступні роки, а тому конспекти лекцій слід поновлювати щороку. Для оцінювання ступеню засвоєння лекційного матеріалу можна використовувати різноманітні тести на платформах он лайн освіти чи соціальних мереж.

Отже, дистанційна форма навчання потребує першочергово розробки і впровадження методик навчання студентів навичкам самостійної роботи, візуалізації лекційного матеріалу і удосконалення контролю засвоєння основних положень курсу. Конспекти лекцій мають поновлюватись щороку або використовуватись лише як довідниковий посібник (до практичних занять).

УДК [378.4.091.214:664.011]:378.28

ВИКЛАДАННЯ КУРСУ НОВІТНІ ТЕХНОЛОГІЇ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ЗА ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМОЮ ДОКТОРІВ ФІЛОСОФІЇ

Л.М. Тележенко, М.С. Нападовська,

Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса

Дисципліна «Новітні технології харчових продуктів», що викладається для аспірантів на кафедрі технології ресторанного і оздоровчого харчування, ставить за мету поглиблення необхідних знань, вмінь та практичних навичок в узагальненні конкретних технологічних процесів, отриманні продуктів нового покоління, з урахуванням їхньої стабільності та рівня безпеки для майбутньої дослідницької, викладацької та виробничої діяльності у галузі технології ресторанного та оздоровчого харчування.

Аналіз матриці відповідності ОНП та програми навчальної дисципліни дозволив встановити, що для досягнення програмних результатів навчання використовується різноманітні методи навчання, а саме: лекційні заняття, на яких застосовується візуальний матеріал у вигляді мультимедійного контенту, практичні та лабораторні заняття, під час яких аспіранти набувають практичних навичок і досвіду роботи з технологіями й технологічними рішеннями, близькими до промислових умов.

Зміст робочої програми включає вивчення основних новітніх термінів, визначень та понять в галузі технологій харчування; ролі харчування в забезпеченні здорового існування людини, подовженні тривалості життя; харчової та біологічної цінності основної та допоміжної сировини, що використовується при виробництві продуктів здорового харчування; принципів технологічних схем та характеристики основних технологічних процесів виробництва продуктів харчування, технологічних параметрів, режимів та апаратурного оформлення технологічного процесу; загальних закономірностей розвитку організму, причин, що призводять до порушень та передчасного старіння, чинників, які запобігають порушенням метаболізму; показників якості сировини та продуктів харчування, сутності методів їх визначення; методик дослідження показників якості.

Дисципліна базується на знаннях, отриманих під час вивчення фундаментальних дисциплін за ОПП – «Індустрія здорового харчування» та «Інноваційні технології ресторанного бізнесу».

Ефективна реалізація етапу технологічної підготовки закладів ресторанного господарства до виробництва продукції є найбільш складним, трудомістким і багатоваріантним завданням в системі забезпечення життєвого циклу продукції.

Світовий ринок новітніх технологій харчових продуктів є динамічним і ілюструє високі темпи розвитку, що є наслідком зростання потреби в нових знаннях та передових технологіях. Протягом останніх років формується якісно новий науковий етап розвитку технології галузі.

Численні новітні підходи у розробці сучасних технологій харчової продукції потребують досконалого вивчення ряду напрямів розвитку галузі. Звісно, що при засвоєнні наукової кваліфікації доктора філософії, є необхідним саме такий підхід. Проте, при глибокому вивченні технологій на практичних та лабораторних заняттях, вважаємо за доцільне проводити детальне вивчення харчових систем у напрямку, що є індивідуальною науковою складовою освітньої програми. В залежності від теми дисертаційної роботи, необхідно

приділяти увагу саме тим вузловим проблемам, які визначають найбільш суттєві взаємодії у харчовій системі та сприяють формуванню властивостей новітніх продуктів.

Для будь яких харчових продуктів на сьогодні є важливим відповідність їхньої якісної складової потребам сучасності. В першу чергу це стосується насиченості мікронутрієнтами по відношенню до кожної енергетичної одиниці готового продукту.

Формування органолептичних показників продукту, які є важливою характеристикою його товарної і харчової цінності, залежить від виду сировини, що використовується, технологічних процесів та їхніх режимів, наукового підходу до регулювання структурних та текстурних характеристик продукту. Смак, безперечно, є головним показником і, у багатокомпонентних системах, визначається комплексом факторів, вплив яких необхідно враховувати. Такий підхід є загальним у численних новітніх технологіях.

Збалансувати продукт за нутрієнтним складом найбільш доцільно шляхом застосування математичного моделювання. Через значну кількість впливових на якість продукту факторів і необхідність їхнього урахування необхідно щоб весь науково-педагогічний персонал академії допомагав би аспірантам набувати необхідних компетентностей. Також досягненню заявлених у освітній програмі цілей та програмних результатів навчання сприяє залучення до консультування аспірантів визнаних фахівців-практиків з харчової промисловості за тими розділами, які складають основний контент дисертаційної роботи.

Програма вивчення дисципліни є узгодженою із здобувачами освіти, що вказує на студентоцентризований підхід при формуванні індивідуальних планів за ОНП «Харчові технології». Для відображення задоволеності та зацікавленості у навчанні з дисципліни «Новітні технології харчових продуктів», по завершенню семестру у якості звітних матеріалів повинні бути чернетки підрозділів, статей, тез, патентів за тематикою дисертаційної роботи. Найбільш важливі напрямки повинні бути глибоко проаналізовані.

Таким чином, освітня та наукова складова ОНП повинні знаходити відображення у змістовій частині дисципліни «Новітні технології харчових продуктів» і сприяти впровадженню теоретичних знань у виконання практичних рішень наукової частини індивідуального освітнього плану роботи аспіранта.

	ПІШНОЇ АДАПТАЦІЇ СІЛЬСЬКОЇ СТУДЕНТСЬКОЇ МОЛОДИ У ЗВО УКРАЇНИ К.С. Колеснікова, К.В. Мануїлова, О.В. Пурхванідзе	
203	DIGITALIZATION AS INNOVATIVE TECHNOLOGY FOR IMPROVING THE QUALITY ASSURANCE SYSTEM OF HIGHER EDUCATION S.O. Voinova, I.M. Svity	446
204	КОНЦЕПЦІЇ ДИСТАНЦІЙНОГО НАВЧАННЯ В СУЧАСНИХ УМОВАХ Н.С. Згадова, Т.І. Ткачук	449
205	ОСОБЛИВОСТІ ПРОВЕДЕННЯ ЛАБОРАТОРНИХ РОБІТ В ДИСТАНЦІЙНОМУ РЕЖИМІ О.В. Зиков, І.В. Безбах, О.М. Всеволодов	451
206	ОПТИМІЗАЦІЯ МЕТОДИК ВИКЛАДАННЯ ПРИ ДИСТАНЦІЙНІЙ ФОРМІ НАВЧАННЯ Т.В. Стрікаленко, А.А. Савенко	454
207	ВИКЛАДАННЯ КУРСУ НОВІТНІ ТЕХНОЛОГІЇ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ЗА ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМОЮ ДОКТОРІВ ФІЛОСОФІЇ Л.М. Тележенко, М.С. Нападівська	455
	СЕКЦІЯ 4	
208	ОСОБЛИВОСТІ ФОРМУВАННЯ КАДРОВОГО ПОТЕНЦІАЛУ ЗАКЛАДІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ Т.М. Афанасьєва, Г.І. Палвашова, Н.В. Доценко	458
209	ЩОДО ВПЛИВУ СИСТЕМИ ВНУТРІШНЬОГО ПІДВИЩЕННЯ КВАЛІФІКАЦІЇ ВИКЛАДАЧІВ ЗВО НА ЯКІСТЬ ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ К.Б. Козак, Г.Й. Євдокимова	460
210	МІЖНАРОДНЕ ПРАВОВЕ РЕГУЛЮВАННЯ ЯКОСТІ ВИЩОЇ ОСВІТИ В ЄВРОПЕЙСЬКОМУ ОСВІТНЬОМУ ПРОСТОРІ І.М. Агєєва, Д.В. Седіков	463
211	СВІТОВІ ТРЕНДИ РОЗВИТКУ ВИЩОЇ ОСВІТИ І.О. Седікова, І.І. Савенко	466
212	ОРГАНІЗАЦІЯ КОНКУРСНОГО ВІДБОРУ НА ЗАМІЩЕННЯ ВАКАНТНИХ ПОСАД НАУКОВО-ПЕДАГОГІЧНИХ ПРАЦІВНИКІВ – ЗАПОРУКА ЯКОСТІ КАДРОВОГО СКЛАДУ ЗАКЛАДУ ВИЩОЇ ОСВІТИ Н.О. Дец, Л.О. Ланженко, Л.Д. Риженко	469
213	ЛІЦЕНЗІЙНІ УМОВИ ПРОВАДЖЕННЯ ОСВІТНЬОЇ ДІЯЛЬНОСТІ, ЯК ОСНОВА ФОРМУВАННЯ КАДРОВОГО ПОТЕНЦІАЛУ НАУКОВО-ПЕДАГОГІЧНИХ ПРАЦІВНИКІВ І.М. Ліхошерст, Міністерство освіти і науки України, м. Київ В.Г. Мураховський, Ф.А. Трішин, Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса	471
214	ШЛЯХИ АВТОМАТИЗАЦІЇ ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ В	475