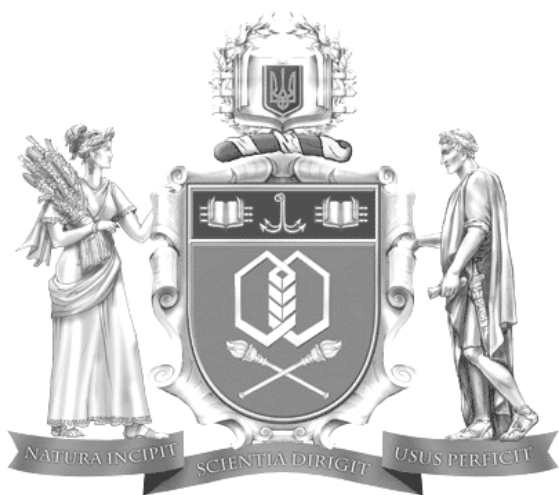


Міністерство освіти і науки України
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ



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

ОСОБЛИВОСТІ ОРГАНІЗАЦІЇ ДИСТАНЦІЙНОГО НАВЧАННЯ З ДИСЦИПЛІНИ «СТАНДАРТИЗАЦІЯ, МЕТРОЛОГІЯ ТА СЕРТИФІКАЦІЯ»	
О.М. Савінок, Н.Г. Азарова, Т.С. Малишко	258
ПІДВИЩЕННЯ ЕФЕКТИВНОСТІ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ ПРИ ВИКЛАДАННІ КУРСІВ ХІМІЧНИХ ДИСЦИПЛІН ДЛЯ СТУДЕНТІВ ТЕХНОЛОГІЧНИХ СПЕЦІАЛЬНОСТЕЙ	
О.О. Антіпіна, Н.К. Черно	259
ОСОБЛИВОСТІ ДИСТАНЦІЙНОГО НАВЧАННЯ СТУДЕНТІВ ОНАХТ З КУРСУ «ХАРЧОВА ХІМІЯ»	
Л.С. Гураль, А.І. Капустян, К.І. Науменко	260
СИНТЕЗ ТРАДИЦІЙНОГО І ДИСТАНЦІЙНОГО НАВЧАННЯ ДЛЯ ПІДВИЩЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ПРОДУКТИВНОСТІ СТУДЕНТІВ	
Л.О. Ланженко, Н.А. Ткаченко, Н.О. Дец	262
НАБУТТЯ СТУДЕНТАМИ НАВИЧОК САМОСТІЙНОСТІ ПРИ ПРОСЛУХОВУВАННІ ПРЕДМЕТНОГО ЛЕКЦІЙНОГО КУРСУ	
Н.О. Дец, Н.А. Ткаченко, Л.О. Ланженко, Д.В. Дец	263
ДИСТАНЦІЙНЕ НАВЧАННЯ: ОСОБЛИВОСТІ ПІДГОТОВКИ СТУДЕНТІВ ДО НАПИСАННЯ ТЕСТІВ	
І.С. Дружкова, Н.В. Жихарева	265
МУЛЬТИМЕДІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ У ВИКЛАДАННІ ДИСЦИПЛІНИ «ФІЛОСОФІЯ»	
О.О. Стояно	267
ВПЛИВ ІНФОРМАЦІЙНОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ НА ПІДВИЩЕННЯ МОТИВАЦІЇ СТУДЕНТІВ ДО ЗАНЯТЬ ФІЗИЧНОЮ КУЛЬТУРОЮ	
Т.В. Захлевська, О.В. Павлюк	268
КЛАСИФІКАЦІЇ В САМОСТІЙНІЙ РОБОТІ ПРИ СТАТИСТИЧНИХ ДОСЛІДЖЕННЯХ	
О.П. Антонюк	270
МЕТОДИ ОРГАНІЗАЦІЇ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ МАЙБУТНІХ ТЕХНОЛОГІВ ДЛЯ РОЗВИТКУ ПРОФЕСІЙНИХ НАВИЧОК	
І.В. Мельник, О.С. Ільєва	273
ВИКЛАДАЧ ВИЩОЇ ШКОЛИ – ЦЕ НЕ ПРОФЕСІЯ, А МІСІЯ	
Л.А. Осипова, О.Л. Ходаков, О.В. Радіонова	274

Можна рекомендувати також створення спеціальних фізкультурних і спортивних кафедральних сайтів, комп'ютерних бібліотек з методичними матеріалами, видання текстів лекцій, методичних розробок, рекомендацій.

Слід всесторонньо удосконалювати курс дистанційного навчання з фізичного виховання, практикувати самостійну теоретичну і методичну підготовку студентів на основі підготовлених для них лекцій.

Велике значення для фізкультурної освіти може мати практика регулярних студентських науково-практичних конференцій із проблем фізичного виховання.

Корисним би було організувати випуск доступних відеоматеріалів з описом самостійних занять, системами фізичних вправ різних новітніх програм з фітнесу, силової та функціональної підготовки, видам самозахисту у розділі, що викликають інтерес у молоді, а також регулярне освітлення спортивних досягнень студентів-спортсменів академії у вузівській газеті.

Перспективи подальших досліджень полягатимуть у дослідження інформаційного забезпечення у закладах вищої освіти фізичного виховання і спорту України, Республіки Білорусь, Молдови, Казахстану.

КЛАСИФІКАЦІ В САМОСТІЙНІЙ РОБОТІ СТУДЕНТІВ ПРИ СТАТИСТИЧНИХ ДОСЛІДЖЕННЯХ

О.П. Антонюк

Класифікатори утворюють основу для збору, обробки, аналізу та поширення великих обсягів даних у стандартному, зрозумілому для користувачів форматі. Вони забезпечують єдність понять, які використовуються для опису масових явищ і процесів, таких як економічна діяльність, продукція тощо, і дають змогу проводити порівняння даних в межах країни, між країнами, за регіонами. Класифікатори – це частина набору інструментів, за допомогою яких проводяться державні статистичні спостереження. У своїй діяльності органи державної статистики використовують більше 20 класифікаторів (класифікацій). Крім цього їх матеріали використовують також підприємства і організації в своїй діяльності в т.ч. і зовнішньоекономічній.

Серед найбільш вживаних класифікаторів (кваліфікацій) слід назвати такі: класифікація видів економічної діяльності (КВЕД), державний класифікатор продукції та послуг (ДКПП) і Українська класифікація товарів зовнішньоекономічної діяльності (УКТЗЕД).

КВЕД побудовано за ієрархічною системою кодування із застосуванням літерно - цифрового коду. Літерні позначки секцій використовують для першого поділу видів економічної діяльності від А до U літер латинського алфавіту.

А – сільське господарство, лісове господарство та рибне господарство;

В – добувна промисловість і роздроблення кар'єрів;

С – переробна промисловість ; ...

F - будівництво і т.д.

Структура кодового позначене об'єкта КВЕД виглядає так:

У хх. хх

де У – секція (літери латинської абетки від А до У)

хх – розділ; хх.х група; хх.хх- клас

КВЕД узгоджено з Міжнародною стандартною галузевою класифікацією всіх видів економічної діяльності та з кваліфікацією видів економічної діяльності ЄС.

Переробна промисловість – С має 24 розділи (хх); 95 груп (хх.х) та 230 класів (хх. хх), а саме, розділ 10- Виробництво харчових продуктів; 11- Виробництво напоїв; 12- Виробництво тютюнових виробів.

Групи і класи мають такий вигляд:

10. Виробництво харчових продуктів.

10.1 Виробництво м'яса та м'ясопродуктів.

10.11 Виробництво м'яса.

10.12 Виробництво м'яса свійської птиці.

10.2 Перероблення та консервування риби, ракоподібних і молюсків.

10.3 Перероблення та консервування фруктів та овочів.

10.31 Перероблення та консервування картоплі.

10.4 Виробництво олії та товарних жирів.

10.5 Виробництво молочних продуктів.

10.51 Перероблення молока, виробництво масла і сиру.

10.52 Виробництво морозива.

10.6 Виробництво продуктів борошномель- круп'яної промисловості, крохмалів і крохмальних продуктів.

10.7 Виробництво хліба, хлібобулочних і борошняних виробів.

10.8 Виробництво інших харчових продуктів.

10.81 Виробництво цукру.

10.82 Виробництво какао, шоколаду та цукрових кондвиробів.

10.9 Виробництво готових кормів для тварин.

11. Виробництво напоїв.

11.0 Виробництво напоїв.

11.02 Виробництво виноградних вин.

12. Виробництво тютюнових виробів.

12.0 Виробництво тютюнових виробів.

12.00 Виробництво тютюнових виробів.

Державний класифікатор продукції та послуг (ДКПП) визначає результати економічної діяльності у вигляді виробництва продукції та надання послуг і тісно узгоджується з КВЕД.

Загальна структура цифрових кодів для утворення кваліфікаційних угруповань у ДКПП відповідає такі схемі: хх- розділ; хх.х- група; хх.хх – клас;

xx.xx.x – категорія; xx.xx.xx – під категорія; xx.xx.xx.xx – позиція; xx.xx.xx.xx.x – тип; xx. xx. xx. xx.xx- підтип.

Цифрові коди ДКПП, що охоплюють класифікаційні угруповання « секція під категорія» повністю відповідають позначенням та кодам Європейської класифікації продукції та послуг за видами діяльності (ССРА)

Цифрові коди на рівні сьомого, восьмого розрядів шестизначного коду відповідають кодам продукції за переліком PRODKOM. Цифрові коди на рівні десяти знаків призначено для докладності видів продукції та послуг з урахуванням особливостей економічної діяльності в Україні.

Приклад:

10 – розділ «Продукти харчові».

10.1 – група М'ясо законсервоване та м'ясні продукти».

10.12 – клас « М'ясо свійської птиці законсервоване та оброблене».

10.12.1 – категорія « М'ясо свійської птиці свіже чи охолоджене».

10.12.10 - під категорія «М'ясо свійської птиці свіже чи охолоджене».

10.12.10 -10.00 підтип «тушки курей свіжі чи охолодженні».

10.12.10-20.00 - підтип « Тушки індиків свіжі чи охолоджені».

Українська класифікація товарів зовнішньоекономічної діяльності (УКТЗЕД), призначена для товарів , що мають обіг у зовнішній торгівлі. Класифікація відповідає потребам митних служб (декларування, ліцензування та квотування) і на цій основі здійснюється регулюванням експорту, імпорту товарів, визначається кон'юнктура ринку.

Структура УКТЗЕД складається з 24 розділів, в т.ч. I. II. III. IV по агропродовольчих товарів. Кожній розділ поділяється на групи . Наприклад :

Розділ	Назва	Групи
I	Живі тварини; продукти тваринного походження	01- 05
II	Продукти рослинного походження	06-14
III	Жири та олії тваринного, рослинного походження	15
IV	Готові харчові продукти	16 - 24

Код УКТЗЕД складається з 10 цифр:

2 перші цифри коду – товарна група;

4 перші цифри коду - товарна позиція;

6 перших цифр коду – під позиція;

8 перших цифр коду – товарна категорія;

10 цифр повний код товару, який вказується в вантажній митній декларації – товарна під категорія.

Приклад:

- Розділ І « Живі тварини; продукти тваринного походження.»
02 « М'ясо та їстівні субпродукти»
02.07 «М'ясо та їстівні субпродукти свійської птиці»
02.07.13 «Частини тушок і субпродукти свіжі або охолоджені»
02.07.13.91.00 – печінка.
02.07.13.99.00 – інші.

Крім названих базових діючих класифікацій використовуються також:

- Класифікація форм власності, де класифікація здійснюється по формах власності відповідно до законодавства України.
- класифікатор організаційно – правових форм господарювання (ПФГ), де здійснюється класифікація суб'єктів підприємницької діяльності.

МЕТОДИ ОРГАНІЗАЦІЇ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ МАЙБУТНІХ ТЕХНОЛОГІВ ДЛЯ РОЗВИТКУ ПРОФЕСІЙНИХ НАВИЧОК

І.В. Мельник, О.С. Ільєва

Самостійна робота майбутніх фахівців харчової галузі під час навчання в ВНЗ сприяє не тільки засвоєнню додаткових навичок в спеціальності, підвищує рівень кваліфікації, але, що більш цінне – формує творчий потенціал молодій людині щодо подальшого удосконалення як технологічних процесів харчових виробництв, так і створення нових рецептур продуктів з ціллю розширення асортименту та інше. Головна проблема конкурентоздатності харчових виробництв полягає в тому, щоб підвищити рівень технологій, і першочергова роль у цьому напрямку відведена кваліфікації майбутніх працівників.

З метою більш повного засвоєння студентом лекційного матеріалу самостійною роботою передбачена підготовка рефератів по темі. Практика ряду ВНЗ України показує, що проведення студентами реферативної роботи має позитивний результат на розвиток їх творчого потенціалу.

Для підвищення якості практичної підготовки студентів для оволодіння навичками проектування основних виробничих цехів в курсовому проєкті та підприємств – у дипломному, на технологічних кафедрах розроблені індивідуальні завдання. Користуючись методичними вказівками до виконання курсового та дипломного проєктів по відповідному виробництву, заздалегідь отримавши у керівника вихідні дані, студенти вже під час виробничої та переддипломної практик самостійно починають виконувати необхідні практичні розрахунки, планують графік організації технологічного процесу, здійснюють ескізи основного та допоміжного обладнання. Самостійно ухвалені рішення дають можливість набувати свій особистий досвід, навчають навчатися, а також формують здібності до керівництва.