

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ ВИЩОЇ ОСВІТИ

**Збірник матеріалів
II-ї Всеукраїнської
науково-методичної конференції**



08 - 10 квітня 2020 року, м. Одеса

У збірнику опубліковано матеріали II-Всеукраїнської науково-методичної конференції «Забезпечення якості вищої освіти», яка проходила 08 - 10 квітня 2020 року на базі Одеської національної академії харчових технологій.

Для педагогічних та науково-педагогічних працівників, докторантів, аспірантів, усіх, хто цікавиться питаннями забезпечення якості вищої освіти.

Рекомендовано до друку Оргкомітетом конференції

Редакційна колегія:

- | | |
|--------------------------|--|
| Єгоров Б.В. | - ректор Одеської національної академії харчових технологій, д. т. н., професор (голова редакційної колегії) |
| Трішин Ф.А. | - проректор з науково-педагогічної та навчальної роботи, к. т. н., доцент (заступник голови редакційної колегії) |
| Дец Н.О. | - начальник навчального відділу, к.т.н., доцент |
| Корнієнко Ю.К. | - директор центру дистанційного навчання, к. ф.-м. н., доцент |
| Кручек О.А. | - начальник відділу контролю якості та сертифікації, к. т. н., доцент |
| Мураховський В.Г. | - директор Навчально-методичного центру забезпечення якості вищої освіти, к. ф.-м. н., доцент |
| Сярова А.С. | - методист Навчально-методичного центру забезпечення якості вищої освіти |

Оргкомітет II-Всеукраїнської науково-методичної конференції «Забезпечення якості вищої освіти» може не поділяти думку учасників. Відповідальність за зміст і достовірність поданого матеріалу несуть учасники.

применить полученные знания уже в стенах Академии.

Безусловно, этот принцип лежит в основе всех технологических специальностей Одесской национальной академии пищевых технологий, и реализуется посредством освоения студентами практических навыков на ознакомительной, технологической, производственной и преддипломных практиках. С целью улучшения качества образования учебный процесс на кафедре технологии вина и сенсорного анализа построен таким образом, чтобы акценты в процессе познания будущими технологами расставлялись именно на практической - наиболее значимой и интересной составляющей.

Работа в этом направлении ведется в нескольких направлениях. Во-первых, многие ведущие предприятия винодельческой отрасли могут служить достойным примером качественного современного виноделия, оснащены новейшим технологическим оборудованием. Именно с такими предприятиями заключаются договоры на прохождение всех видов практической подготовки студентов. Кроме того, сейчас активно развивается частное виноделие, и представляют реальный практический интерес с точки зрения обучения студентов комплексные совместные с предприятием реальные проекты. Это позволяет студенту ярко ощутить практическую значимость выполняемой работы и проявить все свое творчество в процессе работы.

Во-вторых, на правах обмена опытом в рамках активной деятельности Международного центра украинско-французского сотрудничества, который успешно работает в Академии с 2014 года. Практика за рубежом - это углубление профессиональных навыков виноделов, улучшение уровня владения иностранным языком и бесценный практический опыт студентов. Все эти мероприятия «оживляют» учебный процесс и позволяют существенно повысить интерес, а значит, и уровень подготовки будущих специалистов.

МЕТОДОЛОГІЯ ФОРМУВАННЯ ВИБІРКИ ЕКСПЕРТІВ ДЛЯ ДЕСКРИПТИВНОГО ПАНЕЛЬНОГО СЕНСОРНОГО ДОСЛІДЖЕННЯ

О.Б. Ткаченко, Н.В. Каменева, О.О. Тіглова, Т.С. Сугаченко

Дескриптивні дослідження - це об'єктивний спосіб, при використанні якого учасники описують продукти за певними ознаками і оцінюють інтенсивність кожної за шкалою. У підсумку виходять так звані профілі продукту, які дозволяють їх оцінювати і порівнювати. Оцінювання відбувається виключно дегустаційною комісією, яку складають натреновані учасники, що відібрані на основі їх сенсорних здібностей та здатності вербально висловлювати свої думки. В останні роки ця догма порушується більш частим використанням сенсорних експрес-методів, а також альтернативними техніками опису. На сьогоднішній день, в залежності від обраної методики, залучаються як підготовлені, так і непідготовлені дегустатори.

За допомогою дескриптивних досліджень можна відповісти на наступні питання: чим відрізняється продукт від продукту конкурента?; який зі створених прототипів продукту найближче до мети?; який ефект спричиняє нова виробнича технологія на сенсорний профіль продукту?; як можна описати окремі види товарів, щоб донести це до споживача?; наскільки відрізняються окремі виробничі партії?; як проявляється теруар? та інші.

Дегустаційна панель складається з 8-12 чоловік, які повинні бути проінструктовані для роботи з певною категорією продуктів. Вони тренуються, як група, до тих пір, поки не почнуть демонструвати стабільні результати по певній категорії продуктів. В ході тренування результати учасників панелі порівнюють з результатами інших учасників (калібрування). Тривалість навчання залежить від методу і варіюється між 6 і 120 тренувальними годинами. Однак фактичні вимірювання, тобто сенсорні описи і, при необхідності, оцінка інтенсивності якості продукту, проводяться кожним учасником окремо.

Панель може бути сформована з працівників компанії або зі сторонніх людей.

Внутрішня панель (працівники компанії) потребує підтримки керівництва, щоб їм надали необхідний час. Учасники внутрішньої панелі часто володіють знаннями про продукт, що може вплинути на їх оцінку. Також їм складно на час «забути» про свій досвід роботи з продуктом і про його смак, який їм добре знайомий [1].

Зовнішні панелі (люди, які не працюють в компанії) часто виявляються більш надійними, найбільш доступні для проведення тривалих сеансів і, в кінцевому рахунку, обходяться компанії дешевше, ніж штатні співробітники, але часто вимагають більше часу для навчання [2]. Перевага панелі, яку сформовано з підготовлених споживачів, в тому, що вона може виступати в ролі «транслятора» між споживачами і розробниками продукту [3]. Додаткова перевага учасників зовнішньої панелі полягає в тому, що вони неупереджені по відношенню до продуктів. Потенційні кандидати, які повинні бути споживачами даного продукту, піддаються скринінгу. Stoer і однодумці встановили, що кращі кандидати проявляють інтерес до продуктів, та як їх хобі часто пов'язано з продуктами; і їх зацікавленість пробуджується не завдяки матеріальному стимулу, а завдяки участі в складі дегустаційної комісії [4].

Так як відбір і навчання нових учасників панелі вимагають багато часу і пов'язані з великими витратами, важливо мотивувати і утримувати їх в цій ролі на довгий час. Поряд з самою дегустацією, соціальні аспекти також можуть служити мотивацією. Це підкреслює важливість спільного тренування. Отримати відгук про протестований продукт, про свою виконану роботу або про інші сторони роботи підприємства - все це також може бути метою/завданням багатьох учасників.

Для відбору учасників існують різні варіанти. Поряд з сенсорними здібностями, важливими критеріями в роботі являються доступність за часом, надійність, комунікабельність і здатність працювати в команді.

Після попереднього відбору розпочинається практичний відбір за допомогою різних методів для відбору учасників панелі (колірний тест; тести на агевзію (відсутність смаку), аносмію (втрата нюху) і чутливість; дослідження відмінності; тести на відповідність, розпізнавання основних смакових видів; розпізнавання та запам'ятовування запахів; дослідження з ранжуванням; оцінка інтенсивності за шкалою).

З учасниками, які пройшли скринінг, проводять навчання, або тренування. В ході підготовки їх знайомлять з властивостями продукту. Для цього використовують метод опису і, по можливості, кількісну оцінку відчуттів за шкалою.

Окремі етапи підготовки зазвичай можуть тривати від однієї до двох годин, в залежності від продукту. Більш тривалі етапи підготовки недоречні в силу сенсорного стомлення, тому необхідно робити паузи.

Короткий словник складають самі учасники, або визначає заздалегідь керівник панелі. Якщо словник складає група, тоді це відбувається після порівняльної дегустації. Далі визначають ознаки, і отримують зразки для їх визначення. Альтернативою, яка запропонована сучасними вченими, може бути ознайомлення учасника з безліччю ароматичних зразків в непрозорих пляшках. Таким чином формується словник. І тільки потім може бути запропонована безпосередньо сама категорія продуктів, і учасники виведуть ознаки, ґрунтуючись на своїх, раніше отриманих знаннях. Такі методи називають «aroma fingerprint description» (опис характерного аромату), і вони перш за все підходять для продуктів, в яких аромат є очевидним, наприклад, вино [5].

Для того, щоб упевнитися, що учасники розуміють ознаки однаково, використовують шкалу, а також розпізнають і оцінюють відмінність між продуктами. Результати учасників панелі перевіряють статистично. Цей процес проходить не тільки під час навчання нових учасників панелі, але і регулярно з підготовленими і тривалий час задіяними учасниками.

Коли учасники панелі будуть достатньо натреновані в оцінці продукту, розпочинають безпосереднє тестування. Їм ставлять завдання скласти короткий словник. За винятком методу Flavour-Profile (профіль аромату), в ході всіх дескриптивних методів оцінювання продукту відбувається кожним учасником індивідуально. На основі кожної окремої оцінки розраховують середнє значення, яке відображає профіль продукту.

Література

1. Busch-Stockfisch M.: Pruferauswahl und Pruferschulung / Prufverfahren / Anhang. IN: Busch-Stockfisch M. (Hrsg.): Praxishandbuch Sensorik in der Produktentwicklung und Qualitätssicherung. Behr's Verlag 2002.

2. Lyon D., Meener J.L., McEwan J.A., Metherinham T.L.C., Lallemand M.: Guideline for the selection and training of assessors for descriptive sensory analysis. Lyon D. (Hrsg): CCFRA Guideline № 37, 2002.
3. Rummel C.: Lehrveranstaltung Humansensorik, Studiengang Ernährungswissenschaft, TU Munchen 2004.
4. Stoer N., Rodriguez M.: New method for recruitment of descriptive analysis panelists. IN: Journal of Sensory Studies 17, 2002, 77-88.
5. Е. Дерндорфер. Сенсорика. Как люди воспринимают продукты питания / Пер. с нем. - Х.: Изд-во «Гуманитарный Центр» / Яковенко К.Н., 2019. - 256 с.

ФОРМУВАННЯ ТА РОЗВИТОК ОСОБИСТОСТІ СТУДЕНТА У СУЧАСНІЙ СИСТЕМІ ВИЩОЇ ОСВІТИ

О.В. Радіонова, О.Б. Ткаченко, Ф.А. Трішин, Г.О. Саркісян

Здатність пізнавати та розуміти студентів, адекватно оцінювати їх особистісні якості та психологічні стани є однією з найважливіших складових професіоналізму науково-педагогічних і педагогічних працівників закладів вищої освіти, рівня їх педагогічної майстерності.

Студент є об'єктом педагогічної діяльності. Продукти діяльності педагога матеріалізуються в знаннях, уміннях, навичках, у рисах характеру іншої людини. Своєрідність даного об'єкта полягає в тому, що він одночасно є суб'єктом діяльності, однак не педагогічної, а навчальної, ігрової, дослідницької, комунікативної [1].

Об'єктом діяльності студента є наукова, теоретична та практична інформація, яку він повинен опанувати. Продуктами його діяльності є відповіді: усні, письмові, графічні. Таким чином, у студента, як суб'єкта діяльності, є своя мета, свій об'єкт, свої способи досягнення мети, свої можливості [1].

Головні сфери життєдіяльності студентів - це:

- професійне навчання;
- особистісне зростання та самоствердження;
- розвиток інтелектуального потенціалу;
- духовне збагачення;
- моральне, естетичне і фізичне самовдосконалення.

Після вступної компанії та зарахування до закладу вищої освіти молоді люди стикаються з наступними труднощами [2, 3]:

- дидактичними: новизна у процесі навчання, нові методи і організація навчання, відсутність навичок самостійної роботи тощо;
- соціально-психологічними: зумовлені входженням індивіда в нове середовище (умови життя, оточення, норми поведінки, незвичний режим діяльності, неналагодженість стосунків у групі, на курсі, на факультеті, незнайоме місто); особливості самостійного життя, ведення власного бюджету і подолання можливих матеріальних труднощів тощо;

**ПЕРЕЛІК ЗВО УКРАЇНИ, ЩО ВЗЯЛИ УЧАСТЬ
У II-ВСЕУКРАЇНСЬКІЙ НАУКОВО-МЕТОДИЧНІЙ КОНФЕРЕНЦІЇ**

1. Академія рекреаційних технологій і права, м. Луцьк
2. Бахмутський коледж мистецтв ім. І. Карабиця, м. Бахмут
3. Вищий навчальний комунальний заклад Львівської обласної ради «Львівська медична академія ім. А. Крупинського», м. Львів
4. Вінницький торговельно-економічний інститут Київського національного торговельно-економічного університету, м. Вінниця
5. Горлівський інститут іноземних мов Державного вищого навчального закладу «Донбаський державний педагогічний університет, м. Бахмут
6. Державний заклад «Запорізька медична академія післядипломної освіти Міністерства охорони здоров'я України», м. Запоріжжя
7. ДЗ «Луганський національний університет ім. Т. Шевченка», м. Старобільськ
8. Донецький національний медичний університет, м. Краматорськ
9. Донецький національний медичний університет, м. Кропивницький
10. Донецький національний медичний університет, м. Лиман
11. Донецький національний медичний університет, м. Маріуполь
12. Житомирський торговельно-економічний коледж Київського національного торговельно-економічного університету, м. Житомир
13. Запорізький державний медичний університет, м. Запоріжжя
14. Івано-Франківський національний медичний університет, м. Івано-Франківськ
15. Івано-Франківський національний технічний університет нафти і газу, м. Івано-Франківськ
16. Київський національний торговельно-економічний університет, м. Київ
17. Київський національний університет технологій та дизайну, м. Київ
18. Кременчуцький льотний коледж Харківського національного університету внутрішніх справ, м. Кременчук
19. Луцький національний технічний університет, м. Луцьк
20. Маріупольський державний університет, м. Маріуполь
21. Миколаївський коледж Вищого навчального закладу «Відкритий міжнародний університет розвитку людини «Україна», м. Миколаїв
22. Національний університет біоресурсів і природокористування України, м. Київ
23. Національний університет оборони України ім. І. Черняховського, м. Київ
24. Національний університет харчових технологій, м. Київ
25. Національний фармацевтичний університет, м. Харків
26. Одеська державна академія технічного регулювання та якості, м. Одеса
27. Одеський національний політехнічний університет, м. Одеса
28. Одеський національний університет ім. І.І. Мечникова (ОНУ), м. Одеса

- 29.Полтавський національний педагогічний університет ім. В.Г. Короленка, м. Полтава
- 30.Східноукраїнський Національний університет ім. В. Даля, м. Сєверодонецьк
- 31.Тернопільський національний педагогічний університет ім. В. Гнатюка, м. Тернопіль
- 32.Українська інженерно-педагогічна академія, м. Харків
- 33.Українська медична стоматологічна академія, м. Полтава
- 34.Уманський державний педагогічний університет ім. П. Тичини, м. Умань
- 35.Харківська медична академія післядипломної освіти, м. Харків
- 36.Харківський національний медичний університет, м. Харків
- 37.Центральноукраїнський державний педагогічний університет ім. В. Винниченка, м. Кропивницький

Шляхи забезпечення якості освітніх програм: змістовність відображення у публічному просторі процесу їх реалізації	
О.Л. Кірдан, О.П. Кірдан	259
Сертифікація ISO як шлях забезпечення якості вищої освіти: кейс Національного Фармацевтичного Університету	
А.А. Котвіцька, О.І. Назарко	262
Використання методики системного аналізу при викладанні дисципліни «Безпека життєдіяльності»	
В.І. Булюк, З.М. Сахарова	265
Ежекторна холодильна машина на бутані	
І.О. Подмазко, О.С. Подмазко, Н.О. Пішанська	268
Залучення студентів до науково-дослідницької роботи	
В.О. Волчок	270
Сторітеллінг у практиці викладання у ЗВО	
А.К. Д'яконова, Т.В. Стрікаленко	271
Роль емоційно-грального компоненту в навчальному процесі	
А.Л. Цикало, Ю.П. Чухрій	272
Сучасні вимоги до якості вищої освіти	
Т.А. Берегова	273
Практическая работа студентов как основа подготовки высококвалифицированных специалистов на кафедре Технологии вина и сенсорного анализа	
А.Л. Ходаков, О.В. Радионова	275
Методологія формування вибірки експертів для дескриптивного панельного сенсорного дослідження	
О.Б. Ткаченко, Н.В. Каменева, О.О. Тіглова, Т.С. Сугаченко	276
Формування та розвиток особистості студента у сучасній системі вищої освіти	
О.В. Радіонова, О.Б. Ткаченко, Ф.А. Трішин, Г.О. Саркісян	279
Методика викладання Кріогенної техніки: лабораторний практикум	
М.Б. Кравченко	282
Деякі аспекти методики викладання курсу «Програмування мобільних пристроїв» у ВНЗ	
Н.В. Слушна	284
Особливості вивчення методики розробки систем керування з нейрорегуляторами	
О.О. Гурський	285
Актуальні тенденції в дизайні інтер'єру	
С.Є. Польова	286
Вища Школа Педагогічної Майстерності - досвід і професіоналізм	
Я.А. Голінська, Г.Й. Євдокимова	288
Професійна компетентність викладача - ефективна підготовка майбутніх фахівців	
Л.К. Овсянникова, С.С. Орлова	290