

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



**ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ ВИЩОЇ  
ОСВІТИ: ПІДВИЩЕННЯ ЕФЕКТИВНОСТІ  
ВИКОРИСТАННЯ ІНФОРМАЦІЙНИХ  
ТЕХНОЛОГІЙ У ЗДІЙСНЕННІ  
ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ**

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



**14-16 квітня 2021 року,  
м. Одеса**

У Збірнику опубліковано матеріали III-ї Всеукраїнської науково-методичної конференції «Забезпечення якості вищої освіти: підвищення ефективності використання інформаційних технологій у здійсненні освітнього процесу», яка проходила 14-16 квітня 2021 року на базі Одеської національної академії харчових технологій.

Рекомендовано до друку та розповсюдження в мережі Internet Вченою радою Одеської національної академії харчових технологій від 06.04.2021, протокол № 13.

Матеріали, занесені до Збірника, друкуються за авторськими оригіналами. За достовірність інформації відповідає автор публікації.

Під загальною редакцією Заслуженого діяча науки і техніки України, Лауреата Державної премії України в галузі науки і техніки, доктора технічних наук, професора Б.В. Єгорова.

Укладач Л.Д. Риженко

**Редакційна колегія:**

<b>Єгоров Б.В.</b>	ректор Одеської національної академії харчових технологій, д.т.н., професор, академік НАН України (голова редакційної колегії)
<b>Трішин Ф.А.</b>	проректор з науково-педагогічної та навчальної роботи, к.т.н., доцент (заступник голови редакційної колегії)
<b>Дец Н.О.</b>	директор Навчального центру організації освітнього процесу, к.т.н., доцент
<b>Ланженко Л.О.</b>	начальник Навчально-методичного відділу НЦООП, к.т.н., доцент
<b>Кручек О.А.</b>	начальник Відділу контролю якості та моніторингу діяльності, к.т.н., доцент
<b>Корнієнко Ю.К.</b>	начальник Відділу організації дистанційної роботи та навчання ЦІКТ, к.ф.-м.н., доцент
<b>Мураховський В.Г.</b>	начальник Відділу ліцензування, акредитації та сертифікації НЦООП, к.ф.-м.н., доцент
<b>Агеева І.М.</b>	декан факультету менеджменту, маркетингу і логістики, к.е.н., доцент
<b>Зімін О.В.</b>	декан факультету низькотемпературної техніки та інженерної механіки, к.т.н., доцент
<b>Купріна Н.М.</b>	декан факультету економіки, бізнесу і контролю, к.е.н., доцент
<b>Ліщенко Н.В.</b>	декан факультету комп'ютерних систем та автоматизації, д.т.н., професор
<b>Саркісян Г.О.</b>	декан факультету технології вина та туристичного бізнесу, к.т.н., доцент
<b>Соц С.М.</b>	декан факультету технології зерна і зернового бізнесу, к.т.н., доцент
<b>Ткач В.О.</b>	декан факультету інноваційних технологій харчування і ресторанно-готельного бізнесу, д.е.н., професор
<b>Шарахматова Т.Є.</b>	декан факультету технології та товарознавства харчових продуктів і продовольчого бізнесу, к.т.н., доцент
<b>Шестопапов С.В.</b>	декан факультету комп'ютерної інженерії, програмування та кіберзахисту, к.т.н., доцент
<b>Шпирко Т.В.</b>	декан факультету нафти, газу та екології, к.т.н., доцент

ня товарознавчих дисциплін.

Конджойнт-аналіз виступає ефективним інструментом у розробленні нових товарів на основі опитування респондентів. З його допомогою дослідник може отримати відповіді на питання про те, які характеристики товару для споживачів важливі, а які - ні; які рівні цих характеристик мають на увазі споживачі; якою буде маркетингова частка основних конкуруючих товарів в порівнянні з нашими існуючими чи імовірними до випуску товарами. Перевага конджойнт-аналізу в тому, що респондента просять робити вибір таким чином, як він це зазвичай робить в житті, тобто шляхом зіставлення різних характеристик.

При описовому методі респонденти вказують свою стать, вік, сімейний стан, освіту або професійне становище, а також споживні переваги щодо конкретного товару або групи товарів. На основі цих даних буде отримана інформація. На додаток до числових характеристик створюються різноманітні графіки, які допомагають візуально представити результати опитування.

Таблиці спряженості - це засіб представлення розподілу двох змінних, що призначений для дослідження зв'язку між ними. Таблиці спряженості можливо розглядати як окремий тип описового аналізу. У них також є можливим подання інформації у вигляді абсолютних і відносних частот, графічна візуалізація у вигляді гістограм або точкових діаграм. Найбільш ефективно таблиці спряженості проявляють себе у визначенні наявності взаємозв'язку між номінальними змінними (наприклад, між статтю і фактом споживання будь-якого продукту). На основі представлених в таблиці даних можливо робити висновки про наявність або відсутності взаємозв'язку між досліджуваними змінними. Для більш точного визначення зв'язку між змінними використовують різні статистичні критерії. Найбільш часто застосовуються такі, як: критерій Хі-квадрат ( $\chi^2$ ), коефіцієнт спряженості, критерій лямбда, коефіцієнт R Спірмена, критерій кореляції Пірсона тощо.

Таким чином, використання статичних методів обробки даних в рамках товарознавчих дисциплін дозволяє майбутнім фахівцям критично аналізувати отримані дані, робити зважені висновки щодо уподобань споживачів залежно від їх особистих характеристик.

**УДК 004:371.64**

## **ЕЛЕКТРОННІ ПІДРУЧНИКИ: ПЕРЕВАГИ І ПРОБЛЕМНІ ПИТАННЯ**

**Л.В. Агунова, Т.І. Нікітчина, Т.А. Манолі,**

**Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

Інтенсивний розвиток дистанційних комунікацій дає можливість отримувати освітні послуги незалежно від часу доби і місця розташування освітнього закладу. Деякі платформи створені для безпосереднього інтерактивного спілкування викладача і здобувачів, інші включають можливість обміну

файловою інформацією, управління користувачами, проведення тестування, складання звітності та ін. Але ефективність використання будь-якої платформи вимагає від викладача глибокої підготовки, володіння сучасною комп'ютерною технікою і програмним забезпеченням. Окрім того, для наповнення курсів потрібно створювати сучасний змістовний динамічний контент, що не повинен точно повторювати інформацію із друкованих підручників, а має містити систематизований матеріал, у вигляді графічної, текстової інформації, включати фото, відео, аудіо файли. Таким критеріям можуть відповідати електронні освітні ресурси. Особливої актуальності розробка таких інформаційно-освітніх ресурсів набула із запровадженням карантинних заходів та масовим переходом навчальних закладів на дистанційне навчання.

Таким вимогам відповідає електронний підручник. Згідно визначення е-підручник – електронне навчальне видання із систематизованим викладенням навчального матеріалу, що відповідає освітній програмі, містить цифрові об'єкти різних форматів та забезпечує інтерактивну взаємодію [1].

Однак при розробці таких е-підручників доводиться вирішувати значну кількість завдань, що продиктовані специфічністю і особливостями використання.

Перш за все треба чітко визначитись із платформою розташування контенту і форматом, адже він має бути доступний здобувачам без додаткового залучення спеціалізованого програмного забезпечення. Адже розташування контенту на веб-сайті потребує постійного он-лайн з'єднання для роботи, що інколи дуже незручно у разі відсутності стабільного мережевого підключення. Доцільним є розташування е-підручника на визначеній платформі з наступним скачуванням і можливістю використання на власному носії користувача. Беззаперечно всі гіперпосилання мають лишатись активними і відкриватись при доступі до мережі Internet.

Наступна проблема, яку доводиться вирішувати це великий розмір файлу з е-підручником через наявність інтегрованих аудіо, відео та інших матеріалів. Тому при формуванні підручника слід користуватись новими форматами, що потребують меншого розміру для збереження великого обсягу інформації. Сам контент має бути збалансований за мультимедійними і іншими компонентами.

Ще один момент, який потрібно враховувати при складанні е-підручника для спеціальної дисципліни це чітке дотримання структури і наповнення, згідно навчального плану і закладених компетенцій, зберігаючи при цьому динамічність і підтримуючи інтерес здобувачів до поглибленого вивчення і самостійного опрацювання.

Крім того, застосування активного контенту підіймає питання про суворе дотримання авторських прав і академічну доброчесність. Тому автори мають чітко усвідомлювати, що використання контенту без відповідних посилань або придбання ліцензії є плагіатом і передбачає відповідальність перед законом. Натомість і самі е-підручники можуть бути об'єктами авторсь-

кого права.

Звісно створення електронного підручника потребує відповідного матеріально-технічного забезпечення, здатності застосовувати сучасні програмні продукти, що вимагає від автора ретельної підготовки та навіть додаткового навчання.

### **Література**

1. Про затвердження Положення про електронний підручник № 440 від 02.05.2018 р. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0621-18#n14> (дата звернення 10.03.2021)

## **УДК 338.48-1 (6:663.2) ДОСВІД ПРОВЕДЕННЯ ДЕГУСТАЦІЙ В ДИСТАНЦІЙНОМУ РЕЖИМІ**

**І.С. Калмикова,**

**Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

Освітньою програмою «Туризм» для студентів-бакалаврів передбачено проведення лекцій та лабораторних занять з дисципліни «Дегустації в туризмі». Мета вивчення дисципліни «Дегустації в туризмі» полягає в тому, щоб сформувати у студентів альтернативно-інноваційне мислення, яке б забезпечило їм успішну діяльність та кваліфіковане рішення завдань, пов'язаних з поєднанням туристичного та дегустаційного бізнесу.

Лабораторні роботи з курсу «Дегустації в туризмі» проводяться з метою закріплення студентами теоретичних знань, отриманих при вивченні дисципліни, і для розвитку практичних навичок дегустації харчових продуктів та алкогольних напоїв.

Пандемія коронавірусу COVID-19 змусила вищі перейти на дистанційне навчання, висвітлюючи слабкі та проблемні місця на окремих етапах надання освітніх послуг.

В рамках дистанційного навчання, викликаного введенням карантину через пандемію коронавірусу COVID-19, виникла необхідність трансформувати методику проведення лабораторних робіт, пов'язаних з дегустаціями.

Методика полягала в наступних діях. Викладач в залежності від теми лабораторної роботи вислав студентам фото зразків харчових продуктів (наприклад, сирів) та алкогольних напоїв (наприклад, сухих червоних вин) з описом виду та назви продукту, виробника та дати випуску партії з вказівкою місця продажу цих продуктів. Студенти купували продукти самостійно заздалегідь. Так вирішувалося завдання забезпечення всіх учасників дегустації аналогічними зразками.

Основна складність полягала в забезпеченні студентів однаковим дегустаційним посудом (келихами стандартної форми). Це питання було виріше-

98	ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ У ПІДГОТОВЦІ ФАХІВЦІВ З ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ <b>А.К. Д'яконова, Л.А. Тітомир, О.М. Коротич,</b> Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса	223
99	РОЛЬ ІННОВАЦІЙНИХ МЕТОДІВ НАВЧАННЯ В ПІДГОТОВЦІ СТУДЕНТІВ ЗАКЛАДІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ УКРАЇНИ <b>Н.Й. Басюркіна,</b> Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса	224
100	ВИКОРИСТАННЯ ХУДОЖНИХ ФІЛЬМІВ У ВИКЛАДАННІ ЕКОНОМІЧНИХ ДИСЦИПЛІН <b>Т.В. Свистун,</b> Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса	225
101	ВИКОРИСТАННЯ СТАТИЧНИХ МЕТОДІВ ОБРОБКИ ДАНИХ В РАМКАХ ТОВАРОЗНАВЧИХ ДИСЦИПЛІН <b>В.А. Луцькова, І.А. Мартиросян,</b> Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса	227
102	ЕЛЕКТРОННІ ПІДРУЧНИКИ: ПЕРЕВАГИ І ПРОБЛЕМНІ ПИТАННЯ <b>Л.В. Агунова, Т.І. Нікітчина, Т.А. Манолі,</b> Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса	228
103	ДОСВІД ПРОВЕДЕННЯ ДЕГУСТАЦІЙ В ДИСТАНЦІЙНОМУ РЕЖИМІ <b>І.С. Калмикова,</b> Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса	230
104	SMART-ОСВІТА ТА ОСОБЛИВОСТІ ЇЇ ВПРОВАДЖЕННЯ <b>Т.В. Кравчук, С.Є. Саламатіна, Я.В. Кравченко,</b> Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса	231
105	ВИКОРИСТАННЯ ІНТЕЛЕКТ-КАРТ( MIND MAP) В ЯКОСТІ ЗАКРІПЛЕННЯ ПРОЙДЕНОГО МАТЕРІАЛУ ПРИ ДИСТАНЦІЙНОМУ НАВЧАННІ У ЗВО <b>Д.О. Харенко,</b> Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса	232
106	ПОШУКОВА РОБОТА У ГЛОБАЛЬНІЙ БАЗІ ДАНИХ ВСЕСВІТНЬОЇ ОРГАНІЗАЦІЇ ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ ВЛАСНОСТІ PATENTSCOPE ЯК ДЖЕРЕЛО ІННОВАЦІЙНОЇ ОСВІТНЬОЇ ДІЯЛЬНОСТІ <b>І.С. Дружкова,</b> Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса	234
107	ДИСТАНЦІЙНА РОБОТА НАУКОВОГО ГУРТКА «СМАРТ БУХГАЛТЕР» В УМОВАХ ПАНДЕМІЇ <b>К.В. Стасюкова,</b> Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса	237
	<b>СЕКЦІЯ 3</b>	240
108	СУЧАСНІ ІНФОРМАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ТА ОСОБЛИВОСТІ ЇХ ВИКОРИСТАННЯ ПІД ЧАС ДИСТАНЦІЙНОГО НАВЧАННЯ <b>Я.В. Паламаренко,</b> Вінницький національний аграрний університет, м. Вінниця	240
109	ОСОБЛИВОСТІ ЗАСТОСУВАННЯ ХМАРНИХ ТЕХНОЛОГІЙ CANVAS В ОСВІТНЬОМУ ПРОЦЕСІ <b>В.А. Світличний,</b> Харківський національний університет внутрішніх справ, м. Харків	243

## ПЕРЕЛІК ЗВО УКРАЇНИ, ЩО ВЗЯЛИ УЧАСТЬ У III-й ВСЕУКРАЇНСЬКІЙ НАУКОВО-МЕТОДИЧНІЙ КОНФЕРЕНЦІЇ

1. Державний університет інфраструктури та технологій, м. Київ
2. ВСП «Житомирський торговельно-економічний фаховий коледж КНТЕУ»
3. Івано-Франківський національний медичний університет
4. Одеський національний медичний університет
5. Державна наукова установа «Інститут модернізації змісту освіти», м. Київ
6. ДВНЗ «Ужгородський національний університет»
7. Херсонська державна морська академія
8. Kyiv National University of Technologies and Design
9. Харківський національний університет радіоелектроніки
10. Полтавський національний педагогічний університет імені В.Г. Короленка
11. Львівський національний університет імені Івана Франка
12. Державний педагогічний університет імені Григорія Сковороди, м. Переяслав
13. Волинський національний університет імені Лесі Українки, м. Луцьк
14. Вінницький національний аграрний університет, м. Вінниця
15. Харківський національний університет внутрішніх справ
16. Кременчуцький льотний коледж Харківського національного університету внутрішніх справ
17. Національний університет харчових технологій, м. Київ
18. Луганський державний університет внутрішніх справ імені Е.О. Дідоренка, м. Сєверодонецьк
19. Національний університет «Полтавська політехніка імені Юрія Кондратюка»
20. Донецький національний медичний університет, м. Маріуполь
21. Черкаський національний університет ім. Б. Хмельницького
22. Київський національний торговельно-економічний університет
23. Одеський національний політехнічний університет
24. Покровський педагогічний фаховий коледж, м. Покровськ
25. Донбаський державний педагогічний університет, м. Слов'янськ