

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

Зернопереробна галузь як одна з пріоритетних в Україні інтенсивно розвивається. Щорічно в експлуатацію вводяться нові сучасні елеватори, борошномельні і круп'яні заводи, які потребують висококваліфікованих фахівців. У зв'язку з цим підвищення якості підготовки випускників вимагає інноваційних підходів в навчанні.

У зв'язку з введенням в Україні триступеневої системи освіти: бакалавр-магістр-аспірант, все більшого поширення набуває можливість працевлаштування вже після першого ступеню вищої освіти. Тому необхідно створити такі умови в організації навчального процесу в закладі вищої освіти, та й в суспільстві в цілому, при яких студенти самі повинні бути зацікавлені в отриманні глибоких знань. Вони повинні чітко розуміти, що тільки глибокі знання дозволять їм надалі бути конкурентоспроможними на ринку праці і при цьому претендувати на цікаву високооплачувану роботу.

У зв'язку з цим потрібен перегляд традиційних методів підготовки і більш широке впровадження наукової складової в навчальний процес, зокрема в його завершальну фазу – дипломний проект. На кафедрі Технології переробки зерна вже кілька років практично всі студенти денної форми навчання в рамках дипломного проектування виконують наукові дослідження, результати яких складають наукову частину дипломного проекту. Як правило, такі дослідження є продовженням і поглибленням наукових досліджень, виконаних в рамках науково-дослідної роботи студентів (НДРС) та в рамках діяльності наукових гуртків. При прийомі на роботу роботодавці намагаються оцінити компетентність претендентів на займану посаду. Для цього перш за все розглядається резюме, підготовлене самим претендентом, проводяться різного роду тестування та співбесіди, розглядаються оцінки в додатку до диплому. Всі ці зусилля спрямовані на одне – оцінити професійні якості випускника. Виконання наукових досліджень протягом дипломного проекту дозволяє розвинути у студента навички лабораторних досліджень, вміння ставити мету і досягати результатів, аналізувати, узагальнювати дані і робити рекомендації з використання отриманих результатів в умовах виробництва. Крім того, це дозволяє знизити високу плинність кадрів протягом перших років виробничої діяльності, тому що підвищуються адаптаційні здатності молодих фахівців в результаті їх кращої відповідності сучасним умовам виробництва, яке вимагає різнобічних знань про якість сировини, готової продукції, а також уміння керувати і швидко приймати самостійні рішення.

ДОЦІЛЬНІСТЬ «КЕЙС-МЕТОДІВ» ДЛЯ ПІДГОТОВКИ ПРОФЕСІЙНО КОМПЕТЕНТНИХ МОЛОДИХ ФАХІВЦІВ ХАРЧОВОЇ ГАЛУЗІ

Г.І. Палвашова, Т.І. Нікітчина

У галузевих консервних підприємствах та компаніях, які реалізують консервовані продукти, з огляду на перспективні зміни в економіці та євроінтеграційних процесах, відзначається потреба в якісно підготовлених фахівцях тех-

нологічного профілю, які володіють новими технологіями навчання та вмінням застосовувати ці навички до вирішення конкретних проблемних ситуацій.

Засобом для формування таких навичок та компетенцій є *кейс*, який уявляє собою пакет роздаткового, очного, ілюстративного матеріалу, навчально-методичного, мультимедійного забезпечення, із новітньою вітчизняною та зарубіжною літературою та іншими інформаційними ресурсами.

При вивченні дисциплін «Технологія консервної галузі» та «Технології харчових виробництв» пов'язані із виконанням складних ситуаційних технологічних завдань. Через обмеженість аудиторних занять та значного об'єму годин на самостійну роботу для формування професійних компетенцій поряд із традиційними формами навчання перспективним є застосування інтерактивних методів, серед яких найбільш популярним є кейс-методи.

Мета використання кейс-методів, залежить від типу ситуаційного завдання, тому кожен випадок може бути вираженим через кейс-потреби, кейс-вибір, кризовий кейс, конфліктний кейс, кейс-боротьба, інноваційний кейс.

Використання кейс-методів дозволяють вирішити технологічні завдання:

- набуття навичок використання теоретичного матеріалу дисциплін «Технологія консервної галузі» та «Технології харчових виробництв» для аналізу практичних проблем консервної галузі;
- формування навичок оцінювання виробничої ситуації, вибір та організацію пошуку основної інформації з технології зберігання, переробки та консервування рослинної сировини;
- вироблення вмінь формулювати питання і запити з технологічних ситуаційних завдань консервної галузі;
- вироблення умінь розробляти багатоваріантні підходи до реалізації плану дії при нестандартних виробничих умовах;
- формування вмінь самостійно приймати рішення в умовах невідзначеності при нестандартних виробничих ситуаціях;
- формування навичок та прийомів всебічного аналізу обставин, прогнозування способів їх розвитку в конкретних технологічних розробках;
- формування вмінь та навичок конструктивної критики для вирішення складних виробничих ситуацій, які дуже часто виникають і головним чином пов'язані із проблемою достатньої кількості якісної сировини при сезонній роботі консервних підприємств.

Отже, кейс-методи мають певні переваги, оскільки вони є не тільки навчальним, а також несуть значний виховний потенціал з позиції формування якостей та компетенцій особистості, які надаються у освітньо-професійних програмах до технологічних спеціальностей: розвиток працьовитості; розвиток креативності; формуванні здатності до конкурентноспоможності; формуванні готовності взяти на себе відповідальності за результати власного аналізу ситуації і за роботу всієї групи; розвиток вольових якостей, цілеспрямованості; формуванні навичок роботи в групі; формуванні навичок комунікативної культури; формуванні соціально активної і життєво компетентної особистості, здатної до саморозвитку, самовдосконаленню і самореалізації.

Дисципліни «Технологія консервної галузі» та «Технології харчових виробництв» передбачають вивчення досить різносторонніх тем, що стосуються одержання різних груп консервованих продуктів із рослинної і тваринної сировини, що дозволяє застосовувати кейс-методи для розв'язання різних технологічних ситуацій.

Кейс-метод ситуаційного аналізу у консервному виробництві, який полягає в тому, що студентам пропонується ситуація, що склалася і завдання, що вимагає від них вирішення даної ситуації.

Наприклад, під час вивчення теми «Технологія виробництва натуральних консервованих продуктів» можна запропонувати ситуацію: Після щойно виготовлених консервованих продуктів вийшло з ладу стерилізаційне обладнання. Потрібно запропонувати варіанти вирішення даної проблеми.

Кейс-метод випадку. Особливість цього методу в тому, що той хто навчається сам знаходить інформацію для прийняття рішення у нестандартному випадку. Студенти отримують коротку інформацію про певну ситуацію, для вирішення якої інформації недостатньо, тому вони повинні зібрати і проаналізувати необхідну інформацію. В такій ситуації доцільно завдання на самостійну роботу, виконання якого допоможе у вирішенні представленої проблеми. Спочатку студентам представляється нестандартний випадок у вигляді повідомлення, фото, презентації. Потім група ділиться на підгрупи та кожна пропонує варіанти вирішення проблеми. Після цього усі варіанти обговорюються та знаходяться більш вдалі вирішення для даного випадку.

Кейс-метод ситуаційно-рольових ігор. Наприклад, під час вивчення дисципліни «Технології харчових виробництв» можна запропонувати студентам поділитись на групи та обіграти декілька виробничих ситуацій, що можуть виникнути у різних відділеннях – основних і допоміжних виробничого цеху консервного підприємства. Після цього обговорити чи правильно, згідно діючої нормативної документації, вони вчинили. Такий варіант кейс-методу робить вивчення теми цікавішим, що значно мотивує студентів до подальшого засвоєння нового матеріалу. Таким чином, якщо протягом вивчення навчальної дисципліни такий підхід застосовується багаторазово, то у студентів виробляється певні навички вирішення практичних завдань, а досить широка та різноманітна тематика дисциплін «Технологія консервної галузі» та «Технології харчових виробництв» максимально цьому сприяють.

МЕТОДИЧНЕ ЗАБЕСПЕЧЕННЯ ДИСЦИПЛІН МІКРОБІОЛОГІЧНОГО БЛОКУ НА КАФЕДРІ БІОХІМІЇ, МІКРОБІОЛОГІЇ ТА ФІЗІОЛОГІЇ ХАРЧУВАННЯ ОНАХТ

А.В. Єгорова, Л.В. Труфкаті, О.О. Килименчук

Головне завдання, яке стоїть перед технологом та мікробіологом харчового виробництва це забезпечення населення високоякісною харчовою продукцією. Питання безпеки та виробництва якісних продуктів харчування