

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 СТАНДАРТИВ 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

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 рішення 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

вирішується шляхом контролю якості сировини, дотримання технологічних режимів та режимів зберігання. Сучасний рівень розвитку харчової промисловості потребує від фахівців глибоких теоретичних знань та практичних навичок як у технології виробництва, так і в області мікробіологічного контролю.

Дисципліни мікробіологічної групи входять до переліку дисциплін фундаментальної підготовки фахівців освітньо-кваліфікаційного рівня бакалавр спеціальності 181 «Харчові технології». Знання цих дисциплін є основою забезпечення профілактики харчових захворювань у споживачів та забезпечення мікробіологічної стабільності харчових продуктів при зберіганні. Вивчення мікробіології студенти-технологи починають з дисципліни «Технічна мікробіологія», яка включає 3,5 кредити ECTS, тобто всього 105 годин, з яких на аудиторне навчання заплановано відповідно 18 годин на лекції та 34 години на лабораторні роботи. Дисципліна поділена на два змістових модуля. Продовжується вивчення мікробіології дисципліною «Мікробіологія галузі»: 3 кредити ECTS, всього 90 годин, з яких 12 годин лекції та 28 годин лабораторні роботи. Дисципліни забезпечені навчальною літературою. У 2016 році викладачі кафедри біохімії, мікробіології та фізіології харчування у співпраці з кафедрою технології молочних, олійно-жирових продуктів і косметики видали навчальний посібник «Мікробіологія харчових виробництв» та у 2017 році видали перероблений та доповнений варіант підручника «Технічна мікробіологія». Зміст навчального посібника та підручника максимально наближені до робочих програм підготовки бакалаврів усіх форм навчання. Набуті теоретичні знання та практичні навички студенти-магістри використовують під час підготовки кваліфікаційних дипломних робіт у навчальній науково-дослідній лабораторії мікробіології ім. О.Я. Кириленко.

Крім цього студенти забезпечені методичними вказівками у вигляді конспектів лекцій та лабораторних робіт, а також розроблені робочі зошити з «Технічної мікробіології», які суттєво допомагають у засвоєнні дисципліни.

Другий рік поспіль в академії впроваджено зимовий дистанційний модуль. Дисципліна «Технічна мікробіологія» повністю забезпечена електронним контентом українською мовою, а колектив кафедри активно працює над англomовним варіантом конспекту лекцій з «Технічної мікробіології» та матеріалами з дисциплін «Мікробіологія галузі».

ПРОМИСЛОВИЙ ТА НАУКОВИЙ ТУРИЗМ – НОВА ДИСЦИПЛІНА В ПІДГОТОВЦІ МАГІСТРІВ-ТУРИСТІВ

Г.І. Палвашова

На факультеті технології вина та туристичного бізнесу ОНАХТ вперше серед українських закладів вищої освіти розпочато викладання дисципліни «Промисловий та науковий туризм» для магістрів спеціальності 242 «Туризм» галузі знань 24 «Сфера обслуговування».