

**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.

**ОНОВЛЕННЯ МЕТОДИЧНОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ
«МІКРОБІОЛОГІЯ» ДЛЯ СТУДЕНТІВ СПЕЦІАЛЬНОСТІ
241 «ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»**

А.В. Єгорова, Л.В. Труфкаті, Т.М. Воловик

Постановка проблеми. Дисципліна «Мікробіологія» є обов'язковою за освітньо-професійною програмою і викладається студентам кваліфікаційного рівня «бакалавр» галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». Метою вивчення дисципліни є глибоке вивчення морфологічних, фізіологічних та біохімічних особливостей мікроорганізмів, вивчення основ мікробіологічного та санітарного контролю у закладах готельно-ресторанного бізнесу.

Головне завдання мікробіологічного контролю в закладах готельного господарства - забезпечення випуску доброякісної та безпечної продукції. Для швидкого досягнення головного завдання проводять систематичний санітарно-мікробіологічний контроль основної та допоміжної сировини, технологічного процесу, готової продукції, та постійний контроль санітарно-гігієнічного стану обладнання, інвентарю, тари, рук та одягу працівників [1].

Традиційні класичні методи мікробіологічного контролю, як правило, трудомісткі, тривалі і не універсальні. Вони можуть бути реалізовані тільки при наявності якісної лабораторної бази та професійних кадрів. Тому останнім часом велику увагу приділяють експрес-методам змиву з поверхонь, посуду, інвентарю та технологічного обладнання.

Основна мета. З метою розширення інформаційної бази для опанування дисципліни «Мікробіологія» відбулося оновлення методичного забезпечення, яке передбачає застосування експрес-методу для визначення ступеня біологічного забруднення поверхонь в закладах готельно-ресторанного господарства.

Виклад основного матеріалу. Прискоренні методи визначення численності мікроорганізмів ґрунтуються на біolumінесцентній АТФ-метрії. Велика швидкість протікання люмінесцентної реакції дозволяє оперативно виявити небезпечні зони виробництва та заздалегідь попередити про можливу контамінацію специфічних поверхонь або інших об'єктів.

Велика кількість робіт присвячена експрес-аналізу змивів з технологічних поверхонь, посуду, обладнання. Так у роботі автори використали метод біolumінесцентної АТФ-метрії для визначення забрудненості поверхонь обладнання м'ясопереробних підприємств [2]. Проведені дослідження дозволили встановити кореляцію між рівнем кількості мезофільних аеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів (КМАФАнМ), бактерій групи кишкової палички (БГКП), ентеробактерій та загальним вмістом АТФ на технологічних поверхнях.

Таким чином, знаючи концентрацію внутрішньоклітинного аденозинтрифосфату (АТФ) в будь-якому об'єкті чи рідині, можливо оцінити вміст життєздатних клітин та дати оцінку санітарно-гігієнічного стану різних поверхонь та матеріалів у закладах ресторанного господарства.

В даний час випускається ряд приладів, призначених спеціально для визначення АТФ. Серед них широкого використання набув люмінометр *Lumitester PD-30* фірми Kikkoman (Японія), який реєструє світловипромінювання, інтенсивність якого прямо пропорційна кількості АТФ як мікроорганізмів, так і залишків продуктів на устаткуванні. Тобто АТФ використовується як індикатор, що визначає присутність мікробних, тваринних та рослинних клітин на будь-яких поверхнях [3]. Ефективність використання даного приладу та тестового набору *LuciPac Pen*, який входить до складу люменометру, полягає у застосуванні інноваційної розробки - біолюмінесценція циклічної реакції «АТР cycling method» з використанням ферменту піруватотрифосфатдікінази, що дозволяє отримати високу та стабільну люмінесценцію, яка сприяє отриманню більш точних результатів. Тестування з поверхонь обладнання, посуду та інвентарю необхідно проводити після всіх стадій їх санітарної обробки (очищення, дезінфекції, ополіскування водою), виконуючи послідовні дії відповідно до інструкції: тампон (сваб) з тест-пробірки змочують водопровідною водою та протирають ним поверхню, що досліджується. Після повернення тампона до пробірки, інтенсивно струшують її та вставляють у вимірювальну камеру для отримання результату, представлений у відносних одиницях світла (RLU), який вказує на рівень АТФ.

Якщо вміст АТФ у пробі не перевищує задане граничне значення, то результат вважається позитивним. Постійний систематичний контроль критичних точок у закладах готельно-ресторанного господарства дозволить створити базу даних, яка може використовуватися для правильного контролю гігієнічного стану у даних закладах в рамках системи НАССР.

Висновки і перспективи подальших досліджень. Використання експрес-методу для санітарно-гігієнічного стану у сфері готельно-ресторанного бізнесу є достатньо ефективним. Перевагою даного методу є його простота в експлуатації та швидкість отримання результату. При використанні такої системи контролю у разі виявлення завищеного рівня АТФ на тест-об'єкті допоможе вжити негайних заходів та попередити появу браку. Отже, ми вважаємо доцільним використання експрес-методу на основі біолюмінесцентній АТФ-метрії для моніторингу гігієнічної чистоти об'єктів у закладах готельно-ресторанного бізнесу.

Література

1. Капрельянц Л.В., Пилипенко Л.М., Єгорова А.В. та ін. Мікробіологія харчових виробництв: навчальний посібник // Херсон: ФОП Грінь Д.С., 2016. - 478 с.

2. Трутяева А.С. Применение метода биолюминесценции для оценки качества воды // Вестник Оренбургского государственного университета. 2017. № 5 (205). С. 74 - 77.

3. Volovyk, T., Iegorova, A., Kylymenchuk, O., Okhotska, M., Kyshenia, A., & Khareba, V. (2019). АТФ-моніторинг як експрес-метод визначення контамінації об'єктів. Food Science and Technology, 13 (4).

УДК 378:37.014.544

ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ У ЗВО

Т.О. Стриженко

Харківська медична академія післядипломної освіти, м. Харків, Україна

Мета і завдання дослідження. Ключовою ознакою розвитку сучасного суспільства є інновації. Закон України «Про вищу освіту» окреслює інноваційну складову діяльності закладів вищої освіти та організаційно-правові форми впровадження інновацій (ст. 65, 66, 67, 68). Відтак, одним із пріоритетних завдань наукової та інноваційної діяльності закладів вищої освіти є проведення досліджень, розроблення та впровадження новітніх технологій в освітній процес для підготовки конкурентоспроможних фахівців, що, у свою чергу, зумовить інноваційний розвиток суспільства.

У педагогічній теорії інноваційні технології розглядають як особливу організацію діяльності та мислення, що спрямовані на організацію нововведень в освітньому просторі, або як процес засвоєння, впровадження і поширення нового в освіті.

Практика свідчить, що застосування інноваційних технологій у процесі підготовки майбутнього фахівця забезпечує урізноманітнення форм представлення навчальної інформації, високий ступінь її унаочнення, організацію колективної та індивідуальної дослідницької роботи, допомагає студентам опанувати навчальний матеріал в індивідуальному темпі, самостійно, використовуючи зручні способи сприйняття інформації, зумовлює інтенсифікацію навчального процесу, дозволяє відходити від пасивного відтворення знань, створюючи творчий процес опанування новим, формує позитивну мотивацію навчання. Отже, втілення інноваційних технологій у навчальний процес закладів вищої освіти зумовить створення освітнього середовища, яке забезпечить високу якість освіти майбутніх фахівців з високим рівнем професійної діяльності, здатних виконувати складні завдання інноваційного характеру, що у повній мірі відповідає реальним вимогам ринку праці.

Матеріали і методи її виконання. Теоретичним підґрунтям вивчення методологічних проблем моделювання інноваційних технологій та їх впливу на якість освіти стали праці таких відомих учених, як В. Андрущенко,

**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

Мобільні додатки як засіб удосконалення курсу медичної інформатики в сучасному ВНЗ	
Т.Л. Богданова, М.І. Пасько	38
Методичні підходи до підготовки бакалаврів екологічного профілю на основі практикоорієнтованого навчання	
Г.В. Крусір, О.А. Сагдєєва	40
Використання сучасної лабораторної бази при викладанні кріогенних дисциплін	
Ю.М. Симоненко, А.О. Чигрін, Д.П. Тишко	43
Позитивні аспекти участі студентів у розвитку і модернізації навчально-лабораторної бази кафедри	
Л.І. Морозюк, В.В. Соколовська-Єфименко	44
Оновлення методичного забезпечення дисципліни «Мікробіологія» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»	
А.В. Єгорова, Л.В. Труфкаті, Т.М. Воловик	45
Інноваційні технології забезпечення якості навчального процесу у ЗВО	
Т.О. Стриженко	47
Зарубіжний досвід ефекту студентського коучингу	
О.Ю. Будякова, О.В. Ровнягін	49
Креативність в освіті як вимога сьогодення	
П.Г. Давидов	52
Особливості підготовки студентів за освітньо-науковою програмою «Сенсорний аналіз в харчових технологіях»	
О.Б. Ткаченко, О.О. Тіглова, Н.В. Каменева	56
Академічна доброчесність - головна ідея забезпечення якості вищої освіти: погляд через призму розуміння студентами	
О.С. Кривов'яз, Л.В. Мельничук	57
Урахування мотивації вивчення студентами курсу ТОГ при складанні силабуса	
А.П. Ліпін, І.М. Шипко	58
Переведення очних змагань олімпіади по спеціальності «Туризм» в он-лайн режим	
О.О. Меліх, О.С. Берневич	59
Важливість навчально-методичного комплексу дисциплін в процесі акредитації освітніх програм	
І.М. Агеєва, Ю.В. Дьяченко, Є.М. Коренман	61
Plagiarism as a manifestation of academic dishonesty	
О. Kotuzaki, K. Iorgachova., O. Makarova	63
Забезпечення високого рівня освіти, конкурентної спроможності та майбутньої наукової діяльності фахівців вищого навчального закладу на прикладі міста Запоріжжя	
І.А. Соколовська, О.В. Кірсанова	65
Інноваційні підходи у навчально-методичному забезпеченні освітнього процесу підготовки фахівців спеціальності «Енергетичне машинобудування»	
Н.В. Жихарєва	69