

ОСОБЛИВОСТІ ОРГАНІЗАЦІЇ ДИСТАНЦІЙНОГО КУРСУ З КОНТРОЛЮ ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Грищенко А.М.

За останнє десятиліття з'явилося багато on-line дистанційних курсів для вивчення різних дисциплін розміщених на відомих платформах COURSERA, Khan Academy, edX, Prometheus тощо. Проте переважна більшість таких курсів створена для вивчення іноземних мов, дисциплін пов'язаних з ІТ-технологіями, менеджментом, охороною здоров'я, точними науками, охороною довкілля, соціальними науками та мистецтвом. Очевидно, це обумовлено потребами населення, ринку праці, глобальними проблемами у суспільстві. Проте, осторонь залишаються дистанційні курси для фахівців, що працюють у харчовій промисловості, не зважаючи на те, що харчова промисловість важлива для кожної країни світу.

Аналізуючи це питання можна знайти і виправдання такої ситуації: в країнах дуже різні підходи до організації харчових виробництв, впроваджені різні технології та методи контролю якості. Таким чином, створити універсальний курс, який би став популярним серед фахівців різних країн, навряд чи вдасться. Слід зазначити, що матеріали відеоуроків, які є у вільному доступі, мають більш науково-популярний характер або навіть рекламний (реклама обладнання, підприємства, приладів для контролю якості).

Зважаючи на тенденції розвитку освіти у світі, в закладах вищої освіти України впроваджують дистанційні курси для навчання здобувачів різних спеціальностей, зокрема для тих, хто навчається за спеціальністю «Харчові технології». Однією з ключових дисципліни підготовки фахівців за цією спеціальністю є «Контроль якості та безпечності харчових продуктів», що передбачає вивчення найбільш поширених у харчових технологіях методів визначення показників якості та безпечності. Безумовно, вивчення цієї дисципліни має бути синхронізовано з курсом вивчення харчових технологій, що дає краще підґрунття для розуміння взаємозв'язку показників якості готових продуктів з перебігом технологічних процесів.

Створюючи такий курс, наприклад на платформі MOODLE, слід передбачити вирішення ключових питань:

- розміщення теоретичних відомостей щодо показників якості та методів їх визначення у текстовому форматі;
- передбачити роз'яснення закономірностей перебігу процесів у сировині в процесі визначення показників якості, хімізму методів;
- роз'яснення будови обладнання та принципів його роботи;
- розміщення відео уроків, які демонструють визначення конкретного показника в лабораторних умовах.

З метою спонукання здобувача до вивчення дисципліни, надання йому можливості самоконтролю, доцільно передбачити завдання, які будуть заплановані з певними термінами виконання:

- тестові завдання до теоретичної частини;

- тестові або контрольні розрахункові завдання, що передбачають розрахунок показника якості, правильне його представлення та інтерпретацію.

Слід зауважити, що здобувачі часто плутають одиниці вимірювання величин в різних технологіях (наприклад градус кислотності і градус Тернера), точність їх представлення. Тому питанню відбору проб, різниці в методиках, одиницях визначення також слід приділити увагу під час розроблення курсу.

Таким чином, складність створення курсу з контролю якості та безпеки харчових продуктів пов'язано з поєднанням в одному курсі теоретичного матеріалу, представленого у текстовому форматі, та обов'язкових відео уроків.