

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ПРОЄКТ

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

**«ТЕХНОЛОГІЇ МОЛОКА, ЖИРІВ І ПРОДУКТІВ
ДЛЯ ІНДУСТРІЇ КРАСИ»**

Другого рівня вищої освіти

за спеціальністю 181 «Харчові технології»

галузі знань 18 «Виробництво та технології»

Кваліфікація: магістр з харчових технологій

ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ ОНТУ

Голова Вченої ради _____ Богдан ЄГОРОВ

(протокол № _____ від _____ 202_ р.)

Освітня програма вводиться в дію з _____ 202_ р.

Ректор _____ Богдан ЄГОРОВ

(наказ № _____ від _____ 202_ р.)

Одеса – 202_ р.

ПЕРЕДМОВА

Розроблено робочою групою факультету Технології та товарознавства харчових продуктів і продовольчого бізнесу у складі:

1. Керівник робочої групи (**гарант освітньої програми**): Кручек Оксана Анатоліївна, кандидат технічних наук, доцент, доцентка кафедри технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси ОНТУ.

2. Член робочої групи: Ткаченко Наталія Андріївна, доктор технічних наук, професор, завідувачка кафедри технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси ОНТУ.

3. Член робочої групи: Дец Надія Олександрівна, кандидат технічних наук, доцент, доцентка кафедри технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси ОНТУ, директор Навчального центру організації освітнього процесу ОНТУ.

4. Член робочої групи: Ланженко Любов Олександрівна, кандидат технічних наук, доцентка кафедри технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси ОНТУ, начальник навчально-методичного відділу НЦООП ОНТУ.

5. Член робочої групи: Королюк Наталія Андріївна, здобувач СВО «Магістр» за спеціальністю 181 «Харчові технології» освітньо-професійною програмою «Технології у молочному, олійно-жировому бізнесі та індустрії краси», 1-й рік навчання, ОНТУ.

До роботи над освітньою програмою були залучені:

Зовнішній стейкхолдер 1: Бакаленко Віталій Анатолійович, технолог ТОВ «ГОРМОЛЗАВОД №1».

Зовнішній стейкхолдер 2: Іксар Володимир Леонтійович, директор ТОВ «АВА» (Одеський завод кісточкових та рослинних олій).

Зовнішній стейкхолдер 3: Біла Тетяна Миколаївна, генеральний директор ФОП «Біла Тетяна».

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів додаються.

Освітня програма «Технології молока, жирів і продуктів для індустрії краси» підготовки фахівців другого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» розроблена відповідно до Закону України «Про вищу освіту» від 01.07.2014 р. № 1556-VII зі змінами, Постанови Кабінету Міністрів України «Про затвердження Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності закладів освіти» від 30.12.2015 р. № 1187 (змін до Постанови КМУ від 30.12.2015 р. № 1187, в редакції постанови Кабінету Міністрів України від 10.05.2018 р. № 347 та змін до Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності, затверджених постановою Кабінету Міністрів України від 03.03.2020 р. № 180, змін, затверджених постановою Кабінету Міністрів України від 24.03.2021 р. № 365), Стандарту

вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» для другого (магістерського) рівня вищої освіти, затвердженого Наказом МОН України від 22.10.2020 р. № 1295, Положення про акредитацію освітніх програм, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти, затвердженого Наказом МОН України від 11.07.2019 р. № 977 тощо.

1. ПРОФІЛЬ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ

1. Загальна інформація	
Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу	Підготовка фахівців на здобуття освітнього ступеня «магістр» зі спеціальності 181 «Харчові технології» здійснюється в Одеському національному технологічному університеті. Випускаюча кафедра – технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Рівень вищої освіти – другий (магістерський) Ступінь вищої освіти – магістр Галузь знань – 18 «Виробництво та технології» Спеціальність – 181 «Харчові технології» Кваліфікація – магістр з харчових технологій
Офіційна назва освітньо-професійної програми	«Технології молока, жирів і продуктів для індустрії краси»
Тип диплому та обсяг освітньо-професійної програми	Диплом магістра, одиничний ступінь, 90 кредитів ЄКТС, термін навчання 1 рік 4 місяці
Наявність акредитації	–
Цикл/рівень	FQ-EHEA – другий цикл, EQF-LLL – 7 рівень, НРК України – 7 рівень
Передумови	Наявність ступеня бакалавра/магістра або освітньо-кваліфікаційного рівня спеціаліста
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	До наступної акредитації
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	http://nmv.ontu.edu.ua/osvitam
2. Мета освітньої програми	
Підготовка інноваційно-спрямованих та конкурентоспроможних магістрів з харчових технологій з якісним набором фахових компетентностей, які здатні вирішувати комплексні завдання у сферах виробництва молочних, олійно-жирових продуктів і продуктів для індустрії краси, здійснювати дослідницьку, наукову, організаційну, проектну, управлінську діяльність для забезпечення потреб роботодавців, суспільства та держави, розвитку наукових досліджень і підготовки кадрів для розробки, запровадження і розвитку технологій для здорового й тривалого життя людини на основі концепції сталого розвитку та реалізації національних і регіональних стратегічних пріоритетів.	
3. Характеристика освітньої програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))	Галузь знань – 18 «Виробництво та технології». Спеціальність – 181 «Харчові технології». Обов'язкові компоненти – 74,4 %, з них: дисципліни загальної підготовки – 8,89 %, дисципліни професійної підготовки – 32,18 %, практична підготовка – 10,00 %, кваліфікаційна робота – 23,33 %. Дисципліни вільного вибору студента – 25,6 %.
Орієнтація освітньої програми	Програма має прикладний характер, орієнтована на підготовку фахівців у сфері технологій молочних, олійно-жирових продуктів, а

	також продуктів для індустрії краси на основі молочної та олійно-жирової сировини.
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Акцент робиться на вирішення наукових завдань для підприємств молочної, олійно-жирової галузей та індустрії краси із застосуванням інформаційно-аналітичних (діагностичних), теоретичних та проектних аспектів. Ключові слова: компетентності; результати навчання; молоко; жир; молочний продукт; молоковмісний продукт; олійно-жировий продукт; продукт для індустрії краси; управління якістю та безпечністю; інноваційні технології в молочній, олійно-жировій галузях та індустрії краси; наукові дослідження; інтелектуальна власність; практична підготовка.
Особливості та відмінності програми	Особливості програми полягають у глибокій професійній підготовці висококваліфікованих фахівців для підприємств молочної, олійно-жирової та парфумерно-косметичної галузей і передбачають поєднання теоретичних аспектів із практичною підготовкою для майбутньої професійної діяльності. Підготовка здійснюється у тісній співпраці з представниками молочного й олійно-жирового бізнесу та з підприємствами індустрії краси.
4. Здатність випускників освітньої програми до працевлаштування та подальшого навчання	
Працевлаштування	Працевлаштування на підприємствах будь-якої організаційно-правової форми (державні, муніципальні, комерційні, некомерційні,) та за будь-якими видами економічної діяльності. Професійні назви робіт (за ДК 003:2010): 1210.1 Керівники підприємств, установ та організацій; 1222.1 Головні фахівці-керівники та технічні керівники виробничих підрозділів у промисловості; 1229.4 Керівники підрозділів у сфері освіти та виробничого навчання; 1237.1 Головні фахівці – керівники науково-дослідних підрозділів та підрозділів з науково-технічної підготовки виробництва та інші керівники; 1237.2 Начальники (завідувачі) науково-дослідних підрозділів і підрозділів з науково-технічної підготовки виробництва та інші керівники; 1238 Керівники проектів та програм; 1312 Керівники малих підприємств без апарату управління в промисловості; 2310.2 Інші викладачі університетів та вищих навчальних закладів; 2359.1 Інші наукові співробітники в галузі навчання; 2359.2 Інші професіонали в галузі навчання; 2447.1 Наукові співробітники (проекти та програми); 2471 Професіонали з безпеки та якості (код КП).
Подальше навчання	Продовження навчання на третьому (освітньо-науковому) рівні вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій у системі освіти.

5. Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	<p>Викладання здійснюється на основі студентоцентрованого підходу. Контактні години побудовані у формі лекцій в інтерактивному форматі, лабораторних та практичних занять, консультацій, самостійного навчання за індивідуальними завданнями, виконання курсових робіт та проєктів, виробничої та дослідницької практик, підготовки кваліфікаційної роботи. Самостійна робота здобувачів здійснюється під керівництвом викладача та передбачає опанування наукової та науково-методичної літератури фахової спрямованості та виконання на її основі індивідуальних та/або командних проєктів, роботу у малих групах.</p> <p>Оволодіння методологією наукової роботи, навичками презентації її результатів державною й іноземною мовами. Проведення самостійного наукового дослідження з використанням навчальної бази університету та партнерів. Останній рік навчання завершується публічним захистом кваліфікаційної роботи магістра.</p>
Оцінювання	<p>Оцінювання якості засвоєння здійснюється за 100-бальною шкалою ЕКТС (ECTS), національною чотирьох бальною системами.</p> <p>Форми контролю: поточний і підсумковий контроль знань і підсумкова атестація. Поточне оцінювання на практичних, лабораторних заняттях (усне опитування або письмовий експрес-контроль, виступи здобувачів при обговоренні питань, звіти про лабораторні роботи, контрольні роботи), тестовий контроль, звіти з практики, презентації, есе тощо. Підсумковий контроль – екзамен/диференційований залік (оцінювання на підставі результатів поточного контролю). Підсумкова атестація – публічний захист кваліфікаційної роботи магістра.</p>
6. Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сферах харчових технологій та індустрії краси.
Загальні компетентності (ЗК)	<p>ЗК 1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.</p> <p>ЗК 2. Здатність проводити дослідження на відповідному рівні.</p> <p>ЗК 3. Здатність генерувати нові ідеї (креативність).</p> <p>ЗК 4. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.</p> <p>ЗК 5. Здатність працювати в міжнародному контексті.</p>
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК)	<p>СК 1. Здатність обирати та застосовувати спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, науково-обґрунтовані методи та програмне забезпечення для проведення наукових досліджень у сфері харчових технологій.</p> <p>СК 2. Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі.</p> <p>СК 3. Здатність захищати інтелектуальну власність у сфері харчових технологій.</p>

	<p>СК 4. Здатність розробляти програми ефективного функціонування підприємств харчової промисловості та/або закладів ресторанного господарства відповідно до прогнозів розвитку галузі в умовах глобалізації.</p> <p>СК 5. Здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проектів.</p> <p>СК 6. Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі.</p> <p>СК 7*. Здатність до науково-практичної та науково-педагогічної діяльності.</p> <p>СК 8*. Здатність до розроблення, удосконалення та впровадження науково обґрунтованих технологій виробництва високоякісних та безпечних молочних, молоковмісних та олійно-жирових продуктів на підприємствах молочної та олійно-жирової галузей, у т.ч. у Південному регіоні України.</p> <p>СК 9*. Здатність до розроблення, удосконалення та впровадження науково обґрунтованих рецептур та технологій виробництва високоякісних та безпечних продуктів для індустрії краси, галузей, у т.ч. у Південному регіоні України.</p>
7. Програмні результати навчання	
<p>Програмні результати навчання (ПРН)</p>	<p>ПРН 1. Відшукувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій.</p> <p>ПРН 2. Приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи у сфері харчових технологій, у тому числі у невизначених ситуаціях та за наявності ризиків, а також в міждисциплінарних контекстах.</p> <p>ПРН 3. Застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти, у тому числі математичне і комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач у харчових технологіях.</p> <p>ПРН 4. Застосовувати статистичні методи обробки експериментальних даних в галузі харчових технологій, використовувати спеціалізоване програмне забезпечення для обробки експериментальних даних.</p> <p>ПРН 5. Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій.</p> <p>ПРН 6. Розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств галузі на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки.</p> <p>ПРН 7. Мати спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері харчових технологій, зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до</p>

	<p>фахівців і нефахівців.</p> <p>ПРН 8. Здійснювати захист інтелектуальної власності у сфері харчових технологій, виконувати відповідні патентні дослідження, готувати документи на отримання патентів на винаходи і корисні моделі.</p> <p>ПРН 9. Вільно володіти державною та іноземною мовами для обговорення професійної діяльності, результатів досліджень та інновацій у сфері харчових технологій.</p> <p>ПРН 10. Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки.</p> <p>ПРН 11. Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів.</p> <p>ПРН 12*. Застосовувати фахові знання для науково-практичної та науково-педагогічної діяльності.</p> <p>ПРН 13*. Застосовувати спеціальні знання для розроблення, удосконалення та впровадження науково обґрунтованих технологій виробництва високоякісних та безпечних молочних, молоковмісних та олійно-жирових продуктів на підприємствах молочної та олійно-жирової галузей, у т.ч. у Південному регіоні України.</p> <p>ПРН 14*. Застосовувати спеціальні знання для розроблення, удосконалення та впровадження науково обґрунтованих рецептур та технологій виробництва високоякісних та безпечних продуктів для індустрії краси, у т.ч. у Південному регіоні України.</p>
8. Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	<p>Розробники програми – доктор, професор, та кандидати наук, доценти є штатними співробітниками Одеського національного технологічно університету.</p> <p>До реалізації програми залучаються науково-педагогічні працівники з науковими ступенями та вченими званнями, професіонали-практики, здобувачі вищої освіти з досвідом роботи (стейкхолдери).</p> <p>Всі науково-педагогічні працівники щонайменше один раз на п'ять років проходять підвищення кваліфікації (стажування) на провідних харчових підприємствах, у закладах вищої освіти України та Європейських країн. Крім того, постійно беруть участь у професійних тренінгах, семінарах тощо.</p>
Матеріальне забезпечення	<p>Матеріально-технічне забезпечення відповідає ліцензійним вимогам стосовно надання освітніх послуг у сфері вищої освіти.</p> <p>Усі приміщення відповідають будівельним, санітарним нормам та нормам протипожежної безпеки. У наявності: навчальні приміщення, комп'ютерні класи, спеціалізовані лабораторії, бібліотека, читальні зали, точки бездротового доступу до мережі Інтернет, спортивний комплекс, гуртожитки, їдальні, санаторій-</p>

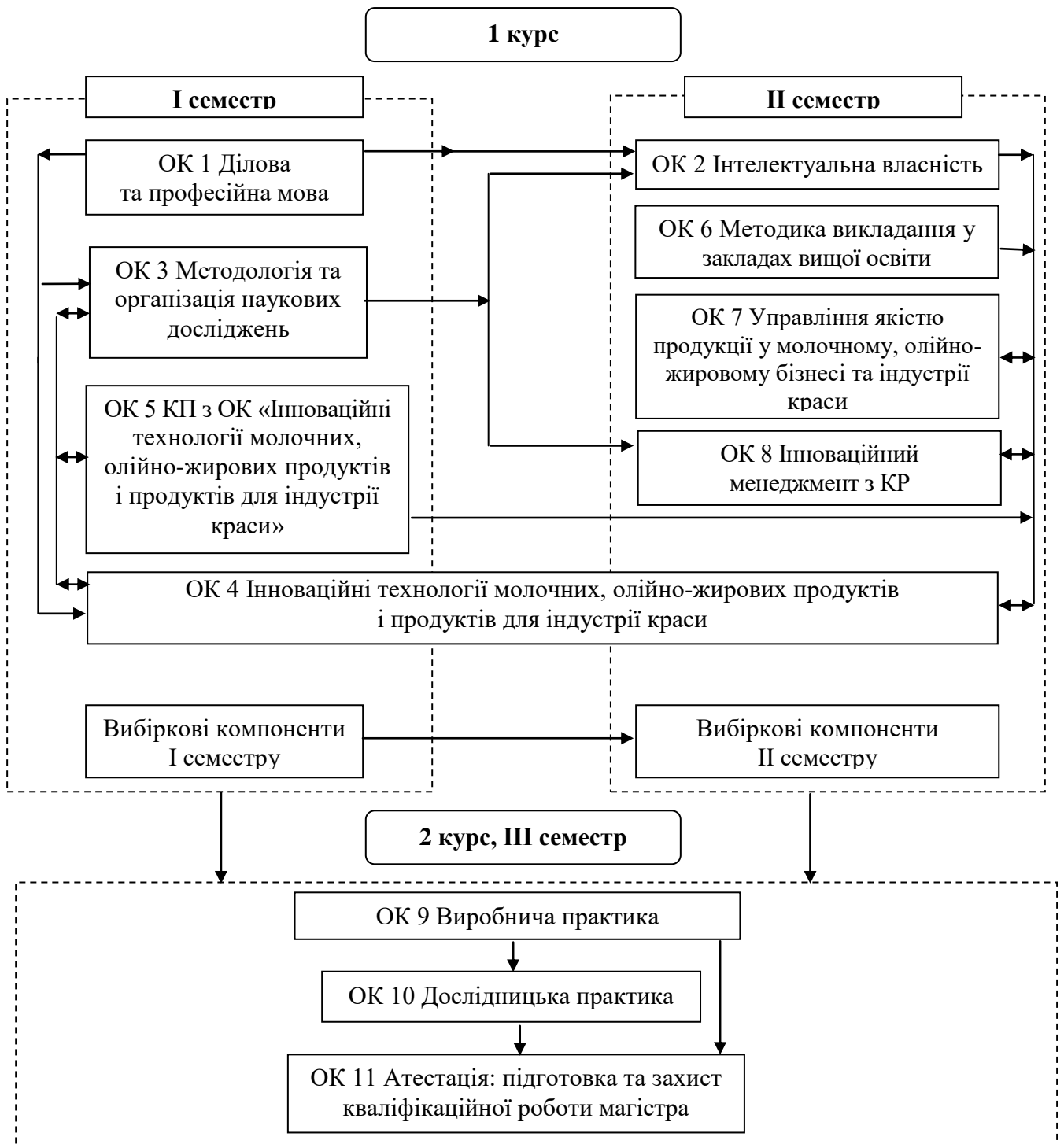
	профілакторій, бази відпочинку та ін.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Інформаційне та навчально-методичне забезпечення відповідає ліцензійним вимогам. Кожна дисципліна забезпечена комплексом навчально-методичних матеріалів (підручниками, силабусами, робочими програмами, конспектами лекцій, методичними вказівками до практичних, лабораторних робіт, курсових робіт/проектів). Інформаційне забезпечення актуального змістовного контенту, що міститься у Науково-технічній бібліотеці ОНТУ (https://library.ontu.edu.ua/), на сайті кафедри (https://tm.ontu.edu.ua/) та у модульному дистанційному середовищі (http://moodle.ontu.edu.ua/).
9. Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	Національна академічна мобільність здійснюється на підставі укладених договорів між Одеським національним технологічним університетом та закладами вищої освіти України. Порядок перезарахування кредитів регулюється Положенням про порядок перезарахування результатів навчання (навчальних дисциплін) в ОНТУ (https://ontu.edu.ua/download/pubinfo/Regulations_procedure_recalculation_training_results-ONUT.pdf)
Міжнародна кредитна мобільність	ОНТУ має партнерські угоди міжнародної академічної мобільності з університетами у межах різних програм: Еразмус+, програми подвійних дипломів тощо (http://inter.ontu.edu.ua/)
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Іноземні громадяни навчаються в ОНТУ за загальнодержавними програмами та договорами, укладеними з юридичними та фізичними особами.

2. ПЕРЕЛІК КОМПОНЕНТ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ

Шифр	Назва компоненти освітньої програми	Кількість годин	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
ОБОВ'ЯЗКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ				
ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ				
ОК 1	Ділова та професійна мова	150	5,0	Екзамен
ОК 2	Інтелектуальна власність	90	3,0	Диф. залік
	Разом	240	8,0	-
ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ				
ОК 3	Методологія та організація наукових досліджень	150	5,0	Диф. залік
ОК 4	Інноваційні технології молочних, олійно-жирових продуктів і продуктів для індустрії краси	240	8,0	Екзамен
ОК 5	КП з ОК «Інноваційні технології молочних, олійно-жирових продуктів і продуктів для індустрії краси»	90	3,0	Диф. залік
ОК 6	Методика викладання у закладах вищої освіти	90	3,0	Екзамен
ОК 7	Управління якістю продукції у молочній, олійно-жировій галузях та в індустрії краси	180	6,0	Екзамен
ОК 8	Інноваційний менеджмент з КР	120	4,0	Диф. залік
	Разом	780	29,0	-
РАЗОМ		1020	34,0	-
ОК 9	Виробнича практика	90	3,0	Диф. залік
ОК 10	Дослідницька практика	180	6,0	Диф. залік
ОК 11	Атестація: виконання та захист кваліфікаційної роботи магістра	720	21,0	Публічний захист
	Разом	990	30,0	-
РАЗОМ ОБОВ'ЯЗКОВІ КОМПОНЕНТИ		2010	67,0	-
ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ З КАТАЛОГУ ОП*				
ВК	Вибіркові компоненти 1 семестру	90	3,0	Диф.залік
ВК	Вибіркові компоненти 2 семестру	600	20,0	Диф.залік
РАЗОМ ВИБІРКОВІ КОМПОНЕНТИ		690	23,0	-
РАЗОМ ЗА ОПП		2700	90,0	-

*є можливість вибору дисципліни з іншої ОП

СТРУКТУРНО-ЛОГІЧНА СХЕМА ОПП



3. ФОРМА АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Атестація здобувачів СВО «магістр» спеціальності 181 «Харчові технології» здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи.

Кваліфікаційна робота передбачає розв'язання складного спеціалізованого завдання або проблеми молочної та/або олійно-жирової галузей, та/або технологій продуктів для індустрії краси на основі компонентів харчової промисловості, для чого проводяться дослідження та пропонуються інновації.

Атестація здійснюється екзаменаційною комісією, до складу якої включають не менше 3-х представників роботодавців та їх об'єднань, відповідно до Положення про екзаменаційну комісію (https://ontu.edu.ua/download/pubinfo/regulation_exam_com-ONUT.pdf).

Кваліфікаційна робота здобувачів СВО «магістр» виконується за тематикою, що визначена в ОНТУ. Деталізацію вимог регламентовано Стандартом, ОПІ та внутрішніми документами й положеннями ОНТУ.

У кваліфікаційній роботі не може бути академічного плагіату та фальсифікації, що регламентується також Кодексом академічної доброчесності ОНТУ (<https://ontu.edu.ua/download/pubinfo/Code-of-Academic-Integrity-ONUT.pdf>).

Для публічного ознайомлення зі змістом кваліфікаційних робіт, вони розміщуються на сайті кафедри технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси ОНТУ та в електронному архіві, що регламентовано відповідним Положенням про створення електронного архіву дипломних проєктів/робіт, кваліфікаційних робіт, курсових проєктів/робіт здобувачів вищої освіти в ОНТУ (<https://ontu.edu.ua/download/pubinfo/provision-e-Archive-ONUT.pdf>).

ХАРАКТЕРИСТИКА СИСТЕМИ ВНУТРІШНЬОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ ВИЩОЇ ОСВІТИ

В ОНТУ функціонує система забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти (система внутрішнього забезпечення якості <https://ontu.edu.ua/download/pubinfo/Provision-system-education-ONUT.pdf>), яка передбачає здійснення таких процедур і заходів:

- 1) визначення принципів та процедур забезпечення якості вищої освіти;
- 2) здійснення моніторингу та періодичного перегляду освітніх програм;
- 3) щорічне оцінювання здобувачів вищої освіти, науково-педагогічних працівників ОНТУ та регулярне оприлюднення результатів таких оцінювань на офіційному веб-сайті ОНТУ, на інформаційних стендах та в будь-який інший спосіб;
- 4) забезпечення підвищення кваліфікації науково-педагогічних працівників;
- 5) забезпечення наявності необхідних ресурсів для організації освітнього процесу, у тому числі самостійної роботи студентів;
- 6) забезпечення наявності інформаційних систем для ефективного управління освітнім процесом;
- 7) забезпечення публічності інформації про освітні програми, ступені вищої освіти та кваліфікації;

8) забезпечення ефективної системи запобігання та виявлення академічного плагіату у наукових працях працівників закладів вищої освіти і здобувачів вищої освіти;

9) інших процедур і заходів.

Система забезпечення ОНТУ якості освітньої діяльності та якості вищої освіти (система внутрішнього забезпечення якості) за поданням ОНТУ оцінюється Національним агентством із забезпечення якості вищої освіти або акредитованими незалежними установами оцінювання та забезпечення якості вищої освіти на предмет її відповідності вимогам до системи забезпечення якості вищої освіти, що затверджуються Національним агентством із забезпечення якості вищої освіти, та міжнародним стандартам і рекомендаціям щодо забезпечення якості вищої освіти.

4. МАТРИЦЯ ВІДПОВІДНОСТІ ПРОГРАМНИХ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ КОМПОНЕНТАМ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ

Компоненти освітньої програми	Інтегральна компетентність	Компетентності													
		Загальні компетентності					Спеціальні (фахові, предметні) компетентності								
		ЗК 1	ЗК 2	ЗК 3	ЗК 4	ЗК 5	СК 1	СК 2	СК 3	СК 4	СК 5	СК 6	СК 7*	СК 8*	СК 9*
ОК 1	+	+				+					+		+		
ОК 2	+	+		+					+						
ОК 3	+	+	+	+			+	+	+		+				
ОК 4	+		+	+	+	+	+	+		+		+	+	+	+
ОК 5	+	+		+		+				+	+	+		+	+
ОК 6	+	+									+		+		
ОК 7	+	+	+		+		+					+		+	+
ОК 8	+	+		+						+	+				
ОК 9	+	+	+								+	+	+	+	+
ОК 10	+	+	+	+	+	+	+	+			+	+	+	+	+
ОК 11	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+

**5. МАТРИЦЯ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ПРОГРАМНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ (ПРН)
ВІДПОВІДНИМИ КОМПОНЕНТАМИ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ**

Компоненти освітньої програми	Програмні результати навчання													
	ПРН 1	ПРН 2	ПРН 3	ПРН 4	ПРН 5	ПРН 6	ПРН 7	ПРН 8	ПРН 9	ПРН 10	ПРН 11	ПРН 12*	ПРН 13*	ПРН 14*
ОК 1	+	+			+		+	+	+	+		+		
ОК 2	+	+	+	+	+	+		+		+	+			
ОК 3	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+			
ОК 4	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ОК 5	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+
ОК 6	+				+		+	+	+	+		+		
ОК 7	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+		+	+
ОК 8	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+			
ОК 9	+	+			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ОК 10	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ОК 11	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+

Примітка: * - оволодіння спеціальною (фаховою) компетенцією **СК7*** забезпечує програмні результати **ПРН7, ПРН12***;
 * - оволодіння спеціальною (фаховою) компетенцією **СК8*** забезпечує програмні результати **ПРН1, ПРН2, ПРН5, ПРН6, ПРН7, ПРН11, ПРН13***;
 * - оволодіння спеціальною (фаховою) компетенцією **СК9*** забезпечує програмні результати **ПРН1, ПРН2, ПРН5, ПРН6, ПРН7, ПРН11, ПРН14***.

6. ПЕРЕЛІК ВИКОРИСТАНИХ ДОКУМЕНТІВ, НА ЯКИХ БАЗУЄТЬСЯ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

6.1. Нормативні документи

1. Закон України «Про вищу освіту» від 01.07.2014 р. № 1556-VII. – <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1556-18>.
2. Стандарт вищої освіти України: другий (магістерський) рівень, галузь знань 18 Виробництво та технології, спеціальність 181 Харчові технології (затверджено та введено в дію наказом Міністерства освіти і науки України від 22.10.2020 р. № 1295).
3. Національний класифікатор України: «Класифікатор професій» ДК 003:2010. – К. : Видавництво «Соцінформ», 2010.
4. Постанова Кабінету Міністрів України «Про затвердження національної рамки кваліфікацій» від 23.11.2011 р. № 1341.
5. Національна рамка кваліфікацій. – <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1341-2011-п/paran12#n12>.
6. Постанова Кабінету Міністрів України «Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти» від 29.04.2015 року № 266. – <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/266-2015-п>.
7. Розроблення освітніх програм. Методичні рекомендації / Авт.: В.М. Захарченко, В.І. Луговий, Ю.М. Рашкевич, Ж.В. Таланова / За ред. В.Г. Кременя. – К. : ДП «НВЦ «Пріоритети», 2014. – 120 с.
8. Стратегічний план розвитку Одеської національної академії харчових технологій на період до 2027 року – <https://ontu.edu.ua/download/pubinfo/Long-term-Devel-Strategy-2027.pdf>.

6.2. Додаткові інформаційні джерела

9. TUNING (для ознайомлення зі спеціальними (фаховими) компетентностями та прикладами стандартів [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.unideusto.org/tuningeu/>
10. Tuning Educational Structures in Europe [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.unideusto.org/tuningeu/>
11. Національний освітній глосарій: вища освіта / 2-е вид., перероб. і доп. Укладачі: В. М. Захарченко, С. А. Калашнікова, В. І. Луговий, А. В. Ставицький, Ю. М. Рашкевич, Ж. В. Таланова / За ред. В. Г. Кременя. – К. : ТОВ «Видавничий дім «Плеяди», 2014. – 100 с.
12. Рашкевич Ю.М. Болонський процес та нова парадигма вищої освіти [Електронний ресурс]. – режим доступу: <file:///D:/Users/Dell/Downloads/BolonskyiProcessNewParadigmHE.pdf>.

13. Розвиток системи забезпечення якості вищої освіти в Україні: інформаційно-аналітичний огляд. Укладачі: Добко Т., Золотарьова І., Калашнікова С., Ковтунець В., Курбатов С. та ін.; за заг. ред. С. Калашнікової та В. Лугового. – Київ : ДП «НВЦ «Пріоритети», 2015. – 84 с.

Керівник робочої групи
(гарант ОП)

« _____ » _____ 202_ р. /ПІДПИСАНО/ Оксана КРУЧЕК
(підпис)

Члени робочої групи:

« _____ » _____ 202_ р. /ПІДПИСАНО/ Наталія ТКАЧЕНКО
(підпис)

« _____ » _____ 202_ р. /ПІДПИСАНО/ Надія ДЕЦ
(підпис)

« _____ » _____ 202_ р. /ПІДПИСАНО/ Любов ЛАНЖЕНКО
(підпис)

« _____ » _____ 202_ р. /ПІДПИСАНО/ Володимир АНІЧІН
(підпис)

Зареєстровано:
Відділ ЛАтаС НЦ ООП