

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

«ТЕХНОЛОГІЇ МОЛОКА, ЖИРІВ І ПРОДУКТІВ
ДЛЯ ІНДУСТРІЇ КРАСИ»

Першого (бакалаврського) рівня вищої освіти

за спеціальністю 181 Харчові технології

галузі знань 18 Виробництво та технології

Кваліфікація Бакалавр з харчових технологій

ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ

Голова вченої ради

_____ Богдан ЄГОРОВ

(протокол №__ від «__» _____ 202_ р.)

Освітня програма вводиться в дію з _____ 202_ р.

Ректор _____ Лариса ІВАНЧИНКОВА

(наказ №__ від «__» _____ 202_ р.)

Одеса – 202_ р.

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми

галузь знань	18 Виробництво та технології
спеціальність	181 Харчові технології
спеціалізація	
рівень вищої освіти	перший
ступінь	бакалавр

Проректор з науково-педагогічної
та навчальної роботи

« ____ » _____ 202_ р.

(підпис)

Федір ТРІШИН

(прізвище та ініціали)

Директор НЦООП

« ____ » _____ 202_ р.

(підпис)

Надія ДЕЦ

(прізвище та ініціали)

Голова методичної Ради
зі спеціальності 181 «Харчові технології»
галузі знань 18 «Виробництво та технології»

« ____ » _____ 202_ р.

(підпис)

Богдан ЄГОРОВ

(прізвище та ініціали)

Декан факультету технології
та товарознавства харчових продуктів
і продовольчого бізнесу

« ____ » _____ 202_ р.

(підпис)

Тетяна ШАРАХМАТОВА

(прізвище та ініціали)

ПЕРЕДМОВА

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

1. Керівник робочої групи (**гарант освітньої програми**) Ланженко Любов Олександрівна, кандидат технічних наук, доцент кафедри технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси ОНТУ.

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

3. Член робочої групи: Кручек Оксана Анатоліївна, доцент, кандидат технічних наук, доцент кафедри технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси ОНТУ.

4. Член робочої групи: Котляр Євгеній Олександрович, доцент, кандидат технічних наук, доцент кафедри технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси ОНТУ.

5. Член робочої групи: Маковська Тетяна Валентинівна, кандидат технічних наук, старший викладач кафедри технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси ОНТУ

6. Член робочої групи: Чудік Руслана Ігорівна, здобувач 4 курсу, спеціальність 181 «Харчові технології», освітньо-професійна програма «Харчові технології».

До роботи над ОП були залучені:

Зовнішній стейкхолдер 1: Рибакова Вікторія Володимирівна, начальник лабораторії ТОВ «Гормолзавод №1».

Зовнішній стейкхолдер 2: Фесенко Олександр Васильович, генеральний директор ФОП «Фесенко О.В.».

Зовнішній стейкхолдер 3: Іксар Наталія Борисівна, заступник директора ТОВ «АВА» (Одеський завод кісточкових та рослинних олій).

Зовнішній стейкхолдер 4: Родіонов Артем Володимирович, виконавчий директор ФОП «Родіонов З.В.».

Зовнішній стейкхолдер 5: Біла Тетяна Миколаївна, генеральний директор ФОП «Біла Тетяна».

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів додаються.

Освітня програма «Технології у молочному, олійно-жировому бізнесі та індустрії краси» підготовки фахівців першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» розроблена відповідно до Закону України «Про вищу освіту» від 1 липня 2014 року № 1556-VII зі змінами, Постанови Кабінету Міністрів України «Про затвердження Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності закладів освіти» від 30.12.2015р. № 1187 (змін до Постанови КМУ від 30.12.2015р. № 1187, в редакції постанови Кабінету Міністрів України від 10.05.2018р. № 347 та змін до Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності, затверджених постановою Кабінету Міністрів України від 03 березня 2020 р. № 180, в редакції Постанови Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 р. № 365); Стандарту вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, затвердженого Наказом МОН України від 18 жовтня 2018 р. № 1125, Положення про акредитацію освітніх програм, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти, затвердженого Наказом МОН України від 11.07.2019р. № 977 тощо.

1. ПРОФІЛЬ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ

1. Загальна інформація	
Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу	Підготовка фахівців на здобуття освітнього ступеня бакалавр зі спеціальності 181 «Харчові технології» здійснюється в Одеському національному технологічному університеті. Випускова кафедра – Технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Рівень вищої освіти – перший Ступінь вищої освіти – бакалавр Галузь знань – 18 «Виробництво та технології» Спеціальність – 181 «Харчові технології» Бакалавр з харчових технологій
Офіційна назва освітньо-професійної програми	Технології молока, жирів і продуктів для індустрії краси
Тип диплому та обсяг освітньо-професійної програми	Диплом бакалавра, одиничний, 240 кредитів ЄКТС, термін навчання 3 роки 10 місяців на основі повної загальної середньої освіти. Термін навчання 1 рік 10 місяців на основі ступеня «молодший бакалавр» (освітньо-кваліфікаційного рівня вищої освіти «молодший спеціаліст»), за умови визнання та перезарахування 120 кредитів ЄКТС, отриманих за попередньою освітньою програмою. Термін навчання 2 роки 10 місяців на основі ступеня «фаховий молодший бакалавр» (освітньо-кваліфікаційного рівня вищої освіти «молодший спеціаліст»), за умови визнання та перезарахування 60 кредитів ЄКТС, отриманих за попередньою освітньою програмою.
Наявність акредитації	Акредитовано до 01.07.2023 р.
Цикл/рівень	FQ-EHEA – перший цикл, EQF-LLL – 6 рівень, НРК України – 6 рівень
Передумови	Приєм здійснюється за чинними правилами прийому для відповідного року вступу. Наявність повної загальної середньої освіти або освітньо-професійного ступеня «Фаховий молодший бакалавр» / ступеня вищої освіти «Молодший бакалавр», або освітньо-кваліфікаційного рівня «Молодший спеціаліст»
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	До 01.07.2027
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	http://nmv.ontu.edu.ua/osvitab
2. Мета освітньої програми	
Підготовка висококваліфікованих фахівців, здатних здійснювати дослідницьку, наукову, організаційну, проектну, управлінську діяльність, мати професійний підхід у розв'язанні практичних питань технічного і технологічного характеру у виробничих умовах підприємств молочної, олійно-жирової галузей та індустрії краси із застосуванням базових теоретичних знань, розвинутої системи логічного мислення, комплексу теорій та методів фундаментальних і прикладних наук для здорового, тривалого життя людини на основі концепції сталого розвитку та реалізації національних і регіональних стратегічних пріоритетів.	

3. Характеристика освітньої програми	
Предметна область	Галузь знань 18 «Виробництво та технології» Спеціальність 181 «Харчові технології» Обов'язкові компоненти – 72,3 %, з них: дисципліни загальної підготовки – 18,1 %, дисципліни професійної підготовки – 43,0 %, практична підготовка – 1,9 %, кваліфікаційна робота – 9,3 %. Дисципліни вільного вибору студента – 27,7 %.
Орієнтація освітньої програми	Програма має прикладну орієнтацію (практико-орієнтоване навчання), орієнтована на підготовку фахівців у сфері ефективного виробництва молочних, молоковомісних, олійно-жирових продуктів та продукції для індустрії краси. Програма спрямована на підготовку висококваліфікованих кадрів з виробництва молочних, молоковомісних, олійно-жирових продуктів та продукції для індустрії краси, здатних до виробничої діяльності на підприємствах молокопереробної, олійно-жирової та парфумерно-косметичної галузей.
Основний фокус освітньої програми і спеціалізації	Спеціальна освіта в галузі 18 «Виробництво та технології» Ключові слова: молоко-сировина, олійно-жирова сировина, сировина для виробництва продукції індустрії краси, молокопереробні, олійно-жирові та косметичні підприємства.
Особливості та відмінності	Освітня програма передбачає ґрунтовну теоретичну і практичну підготовку для проведення науково-дослідних, проєктно-технологічних, виробничо-технологічних робіт з використанням традиційних та інноваційних технологій виробництва молочних, молоковомісних, олійно-жирових продуктів та продукції для індустрії краси, що мають прикладний характер та індивідуальний об'єкт дослідження. Професійний аспект освітньої програми передбачає організацію практичної підготовки на підприємствах молокопереробної, олійно-жирової та парфумерно-косметичної галузей.
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): код КП 2149 – Професіонали в інших галузях інженерної справи; код КП 2149.1 – Наукові співробітники (інші галузі інженерної справи); код КП 2149.1 – Інженери (інші галузі інженерної справи); код КП 3111 – Лаборант (хімічні та фізичні дослідження); код КП 3111 – Технік-технолог; код КП 3116 – Технік (хімічні технології); код КП 3116 – Технік лаборант (хімічне виробництво); код КП 3119 – Технолог; код КП 3530 – Технік-технолог з виробництва молочних продуктів; код КП 3491 – Лаборант наукового підрозділу (інші сфери (галузі) наукових досліджень); код КП 3590 – Технік-технолог з виробництва жирів і жирозамінників; код КП 3152 – Інспектор з контролю якості продукції; код КП 3436.1 – Помічник керівника підприємства (установи, організації); код КП 3436.2 – Помічник керівника виробничого підрозділу, помічник керівника іншого основного підрозділу.
Подальше навчання	Навчання за програмою другого (магістерського) рівня вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій у системі

	післядипломної освіти.	
5. Викладання та оцінювання		
Викладання та навчання	<p>Викладання здійснюється на основі студентоцентрованого підходу. Контактні години побудовані у формі лекцій, лабораторних та практичних занять в інтерактивному та лабораторному форматі. Самостійна робота студентів здійснюється під керівництвом викладача та передбачає опанування наукової та науково-методичної літератури фахової спрямованості та виконання на її основі індивідуальних та/або командних проєктів, розв'язання практичних задач, актуальних для підприємств. Останній рік навчання завершується публічним захистом бакалаврської кваліфікаційної роботи з використанням науково-дослідних досліджень.</p> <p>Стиль навчання – студентоцентричний, проблемно-орієнтований, з ініціативною самоосвітою.</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 семінарських, практичних, лабораторних заняттях (усне опитування або письмовий експрес-контроль, виступи студентів при обговоренні питань, звіти про лабораторні роботи, контрольні роботи), тестовий контроль, звіти з практики, презентації, реферати тощо. Підсумковий контроль – екзамен/диференційований залік (оцінювання на підставі результатів поточного контролю). Підсумкова атестація – публічний захист (демонстрація) кваліфікаційної роботи бакалавра.</p>	
6. Програмні компетентності		
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій	
Загальні компетентності (ЗК)	ЗК1	Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності
	ЗК2	Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями
	ЗК3	Здатність виявляти ініціативу та підприємливість
	ЗК4	Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій
	ЗК5	Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел
	ЗК6	Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт
	ЗК7	Здатність працювати в команді
	ЗК8	Здатність працювати автономно
	ЗК9	Навички здійснення безпечної діяльності
	ЗК10	Прагнення до збереження навколишнього середовища
	ЗК11	Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово
	ЗК12	Здатність спілкуватися іноземною мовою
	ЗК13	Здатність реалізувати свої права та обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини та громадянина в Україні
	ЗК14	Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільст-

		ва, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для забезпечення здорового способу життя
Спеціальні компетентності (СК)	СК1	Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу
	СК2	Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення
	СК3	Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів
	СК4	Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації
	СК5	Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів
	СК6	Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки
	СК7	Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів
	СК8	Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач
	СК9	Здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці)
	СК10	Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів
	СК11	Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб
	СК12	Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію
	СК13	Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту
	СК14*	Здатність застосовувати глибокі знання хімії та мікробіології молочної та олійно-жирової сировини для розробки, удосконалення, експертизи та запровадження науково обґрунтованих технологій високоякісних та безпечних молочних, молоковмісних та олійно-жирових продуктів, сучасних та крафтових технологій сирів на підприємствах молокопереробної та олійно-жирової галузей із врахуванням особливостей Південного регіону України
	СК15*	Здатність застосовувати спеціальні знання хімії, мікробіології та технології інгредієнтів індустрії краси у миловарінні, при розробці, удосконаленні та запровадженні науково обґрунтованих технологій високоякісних та безпечних косметичних продуктів на основі молочної й олійно-жирової сировини у індустрії краси із врахуванням особливостей Південного регіону України
	СК16*	Здатність використовувати спеціальні знання для інженерних розрахунків, проектування, модернізації, технічного переоснащення, реконструкції, розширення підприємств молочної, олійно-

		жирової галузей та індустрії краси
7. Програмні результати навчання		
Програмні результати навчання (ПРН)	ПРН 1	Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій
	ПРН 2	Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти
	ПРН 3	Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру
	ПРН 4	Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань
	ПРН 5	Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення
	ПРН 6	Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини
	ПРН 7	Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування
	ПРН 8	Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі
	ПРН 9	Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти
	ПРН 10	Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів
	ПРН 11	Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю)
	ПРН 12	Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення
	ПРН 13	Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроєктованого асортименту
	ПРН 14	Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти
	ПРН 15	Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства
Програмні результати навчання	ПРН 16	Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності
	ПРН	Організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати еко-

(ПРН)	17	логічну чистоту виробництва
	ПРН 18	Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи
	ПРН 19	Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи
	ПРН 20	Вміти укладати ділову документацію державною мовою
	ПРН 21	Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій
	ПРН 22	Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами
	ПРН 23	Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності
	ПРН 24	Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів
	ПРН 25	Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки
	ПРН 26	Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо
	ПРН 27	Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя
	ПРН 28*	Застосовувати глибокі знання хімії та мікробіології молочної та олійно-жирової сировини для розробки, удосконалення, експертизи та запровадження науково обґрунтованих технологій високоякісних та безпечних молочних, молоковмісних та олійно-жирових продуктів, сучасних та крафтових технологій сирів на підприємствах молокопереробної та олійно-жирової галузей із врахуванням особливостей Південного регіону України

8. Ресурсне забезпечення реалізації програми

Кадрове забезпечення	<p>Розробники програми: доктор, професор та кандидати наук, доценти; є штатними співробітниками ОНТУ.</p> <p>До реалізації програми залучаються науково-педагогічні працівники з науковими степенями та науковими званнями, студенти, професіонали-практики з досвідом роботи (стейкхолдери).</p> <p>Всі науково-педагогічні працівники щонайменше один раз на п'ять років проходять підвищення кваліфікації (стажування) на провідних підприємствах молочного, олійно-жирового бізнесу та індустрії краси України, в т.ч. її Південного регіону, а також у закладах вищої освіти Європейських країн. Крім того, постійно беруть участь у професійних тренінгах, семінарах, воркшопах тощо.</p>
-----------------------------	---

Матеріальне забезпечення	Матеріально-технічне забезпечення відповідає ліцензійним вимогам стосовно надання освітніх послуг у сфері вищої освіти. 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 Internet, спортивний комплекс, гуртожитки, їдальні, санаторій-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, курсових робіт). Інформаційне забезпечення – актуального змістовного контенту, що міститься у Науково-технічній бібліотеці ОНТУ https://library.ontu.edu.ua/ , на сайтах випускової кафедри Технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси 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 ОНТУ 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. Їм гарантуються всі права і свободи, у відповідності до діючого стандарту України та статуту університету.

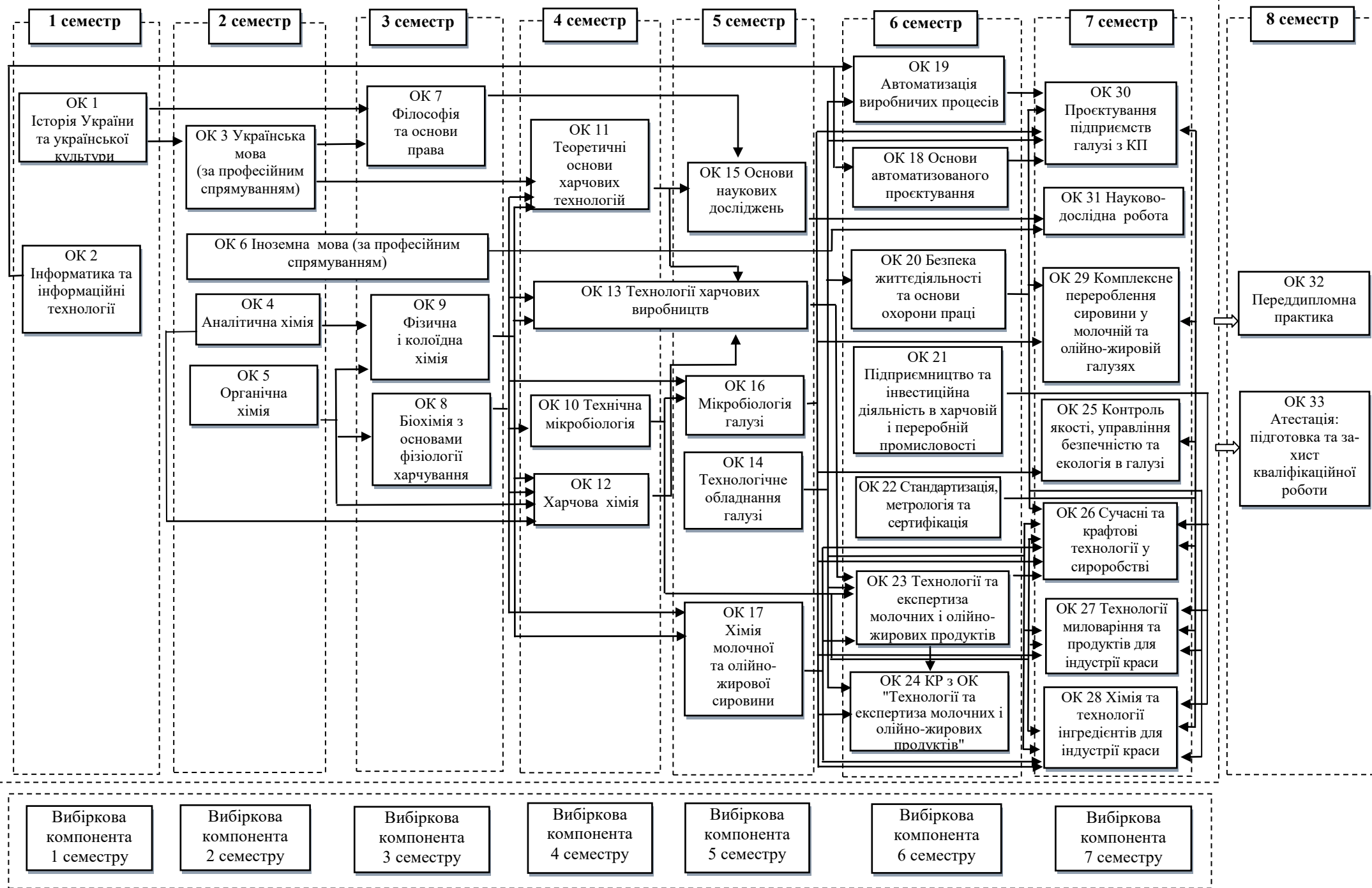
2. ПЕРЕЛІК КОМПОНЕНТ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ

Шифр	Назва компоненти ОПП	Кількість годин	Кількість кредитів	Форма контролю
ОБОВ'ЯЗКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ				
ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ				
ОК 1	Історія України та української культури	90	3,0	Екзамен
ОК 2	Інформатика та інформаційні технології	120	4,0	Екзамен
ОК 3	Українська мова (за професійним спрямуванням)	90	3,0	Диф.залік
ОК 4	Аналітична хімія	150	5,0	Диф.залік
ОК 5	Органічна хімія	180	6,0	Екзамен
ОК 6	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	180	6,0	Екзамен / диф.залік
ОК 7	Філософія та основи права	90	3,0	Екзамен
ОК 8	Біохімія з основами фізіології харчування	180	6,0	Екзамен
ОК 9	Фізична і колоїдна хімія	120	4,0	Екзамен
ОК 10	Технічна мікробіологія	105	3,5	Екзамен
	Разом	1305	43,5	
ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ				
ОК 11	Теоретичні основи харчових технологій	90,0	3,0	Диф.залік
ОК 12	Харчова хімія	90,0	3,0	Екзамен
ОК 13	Технології харчових виробництв	690,0	23,0	Екзамен/екзамен
ОК 14	Технологічне обладнання галузі	90,0	3,0	Екзамен
ОК 15	Основи наукових досліджень	90,0	3,0	Диф.залік
ОК 16	Мікробіологія галузі	90,0	3,0	Екзамен
ОК 17	Хімія молочної та олійно-жирової сировини	150,0	5,0	Екзамен
ОК 18	Основи автоматизованого проєктування	90	3,0	Диф.залік
ОК 19	Автоматизація виробничих процесів	90,0	3,0	Екзамен
ОК 20	Безпека життєдіяльності та основи охорони праці	90,0	3,0	Екзамен
ОК 21	Підприємництво та інвестиційна діяльність в харчовій і переробній промисловості	180,0	6,0	Екзамен
ОК 22	Стандартизація, метрологія та сертифікація	90,0	3,0	Диф.залік
ОК 23	Технології та експертиза молочних і олійно-жирових продуктів	360,0	12,0	Екзамен
ОК 24	КР з ОК "Технології та експертиза молочних і олійно-жирових продуктів"	90,0	3,0	Диф.залік
ОК 25	Контроль якості, управління безпечністю та екологія в галузі	135,0	4,5	Екзамен
ОК 26	Сучасні та крафтові технології у сироробстві	90,0	3,0	Екзамен

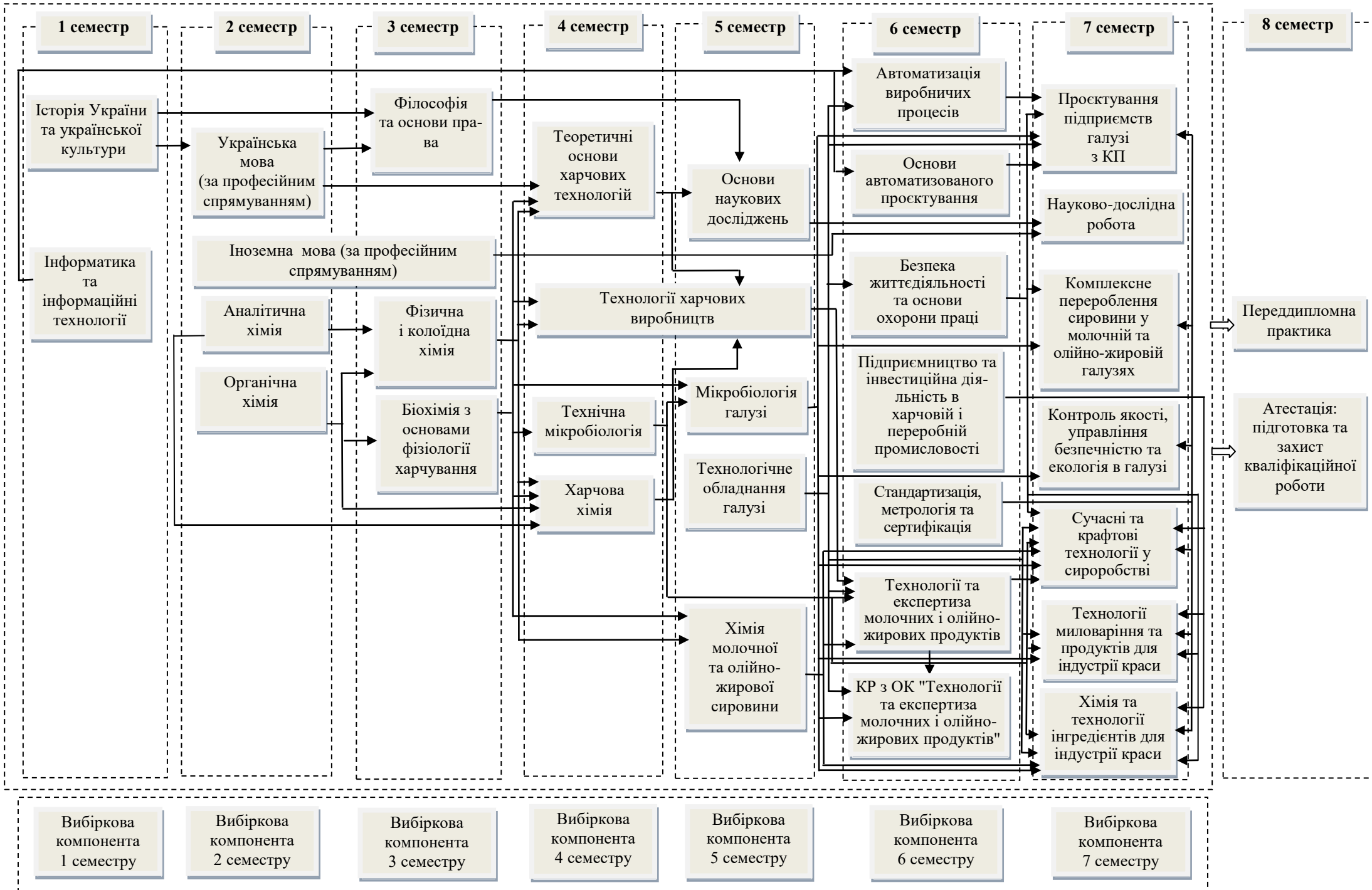
Шифр	Назва компоненти ОПП	Кількість годин	Кількість кредитів	Форма контролю
ОК 27	Технології миловаріння та продуктів для індустрії краси	120,0	4,0	Екзамен
ОК 28	Хімія та технології інгредієнтів для індустрії краси	90,0	3,0	Екзамен
ОК 29	Комплексне перероблення вторинної сировини у молочній та олійно-жировій галузях	90,0	3,0	Диф.залік
ОК 30	Проектування підприємств галузі з КП	195,0	6,5	Диф.залік
ОК 31	Науково-дослідна робота	90,0	3,0	Диф.залік
	Разом	3090,0	103,0	
	РАЗОМ	4395,0	146,5	
ОК 32	Переддипломна практика	135,0	4,5	Диф.залік
ОК 33	Атестація: підготовка та захист кваліфікаційної роботи	675,0	22,5	Публічний захист
	РАЗОМ	5205,0	173,5	
ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ З КАТАЛОГУ ОП*				
ВК 1	Вибіркові компоненти 1 семестру	600	20,0	Екзамен / диф.залік
ВК 2	Вибіркові компоненти 2 семестру *	480	16,0	Екзамен / диф.залік
ВК 3	Вибіркові компоненти 3 семестру *	330	11,0	Екзамен / диф.залік
ВК 4	Вибіркові компоненти 4 семестру *	315	10,5	Екзамен / диф.залік
ВК 5	Вибіркові компоненти 5 семестру *	90	3,0	Диф.залік
ВК 6	Вибіркові компоненти 6 семестру *	0	0,0	–
ВК 7	Вибіркові компоненти 7 семестру *	180	6,0	Диф.залік
	РАЗОМ	1995,0	66,5	Х
	РАЗОМ ЗА ОПП	7200,0	240,0	Х

*є можливість вибору дисципліни з іншої ОП

Структурно-логічна схема освітньо-професійної програми «Технології молока, жирів і продуктів для індустрії краси»



Структурно-логічна схема освітньо-професійної програми «Технології молока, жирів і продуктів для індустрії краси»



3. ФОРМА АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Атестація бакалаврів спеціальності 181 «Харчові технології» здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи.

Кваліфікаційна робота передбачає розв'язання складного спеціалізованого завдання або проблеми у сфері молочного, олійно-жирового бізнесу та індустрії краси на харчові продукти і товари народного господарського призначення, для чого проводяться пошукові та експериментальні дослідження та пропонуються інновації.

Атестація здійснюється екзаменаційною комісією, до складу якої включаються 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 бакалавра виконується за тематикою, що визначена в ОНТУ, деталізацію вимог регламентовано Стандартом, ОП та внутрішніми документами й положеннями ОНТУ.

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

Кваліфікаційні роботи бакалаврів розміщуються у репозитарії ОНТУ, що регламентовано відповідним Положенням «Про створення електронного архіву дипломних проєктів/робіт, кваліфікаційних робіт, курсових проєктів/робіт здобувачів вищої освіти в ОНТУ» <https://www.ontu.edu.ua/download/pubinfo/provision-e-Archive-ONUT.pdf>

Характеристика системи внутрішнього забезпечення якості підготовки

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 вищих навчальних закладів 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 ним 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.

Примітка: * - оволодіння спеціальною (фаховою) компетенцією **СК14*** забезпечує програмний результат **ПРН28***
* - оволодіння спеціальною (фаховою) компетенцією **СК15*** забезпечує програмний результат **ПРН29***
* - оволодіння спеціальною (фаховою) компетенцією **СК16*** забезпечує програмний результат **ПРН30***

ПЕРЕЛІК ВИКОРИСТАНИХ ДОКУМЕНТІВ, НА ЯКИХ БАЗУЄТЬСЯ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

1. Закон України «Про вищу освіту» від 01.07.2014 р. № 1556-VII. – <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1556-18>.
2. Стандарти вищої освіти України зі спеціальності
3. Національний класифікатор України: «Класифікатор професій» ДК 003:2010. – URL: <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/va327609-10#Text>
4. Постанова Кабінету Міністрів України «Про затвердження національної рамки кваліфікацій» від 23.11.2011 р. № 1341. – URL: <https://www.kmu.gov.ua/npas/244824068>
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. - URL: <http://erasmusplus.org.ua/korysna-informatsiia/korysni-materialy/category/3-materialy-natsionalnoi-komandy-ekspertiv-shchodo-zaprovdzhennia-instrumentiv-bolonskoho-protseesu.html?download=84:rozroblennia-osvitnikh-prohram-metodychni-rekomendatsii&start=80>
8. Стратегічний план розвитку Одеського національного технологічного університету на період до 2027 року – <https://ontu.edu.ua/download/pubinfo/Long-term-Devel-Strategy-2027.pdf>

Додатковий перелік документів:

9. TUNING (для ознайомлення зі спеціальними (фаховими) компетентностями та прикладами стандартів – URL: <http://www.unideusto.org/tuningeu/>
10. TUNING Educational Structures in Europe (Проект Європейської Комісії "Налаштування освітніх систем в Європі (для ознайомлення з прикладами стандартів та вимог до компетеностей для різних предметних областей) – URL: <http://www.ehea.info/cid101886/tuning-educational-structures-europe.html>.
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. – URL: <http://erasmusplus.org.ua/korysna-informatsiia/korysni-materialy/category/3-materialy-natsionalnoi-komandy-ekspertiv-shchodo-zaprovdzhennia-instrumentiv-bolonskoho-protseesu.html?download=83:hlosarii-terminiv-vyshchoi-osvity-2014-r-onovlene-vydannia-z-urakhuvanniam-polozhen-novoho-zakonu-ukrainy-pro-vyshchu-osvitu&start=80>
12. Рашкевич Ю.М. Болонський процес та нова парадигма вищої освіти – URL: <http://erasmusplus.org.ua/korysna-informatsiia/korysni-materialy/category/3-materialy-natsionalnoi-komandy-ekspertiv-shchodo-zaprovdzhennia-instrumentiv-bolonskoho-protseesu.html?download=82:bolonskyi-protseesu-nova-paradyhma-vyshchoi-osvity-yu-rashkevych&start=80>
13. Розвиток системи забезпечення якості вищої освіти в Україні: інформаційно-аналітичний огляд – URL: <http://erasmusplus.org.ua/korysna-informatsiia/korysni-materialy/category/3-materialy-natsionalnoi-komandy-ekspertiv-shchodo-zaprovdzhennia-instrumentiv-bolonskoho-protseesu.html?download=88:rozvytok-systemy-zabezpechennia-iakosti-vyshchoi-osvity-ukrainy&start=80>

14. International Standard Classification of Education (ISCED 2011)
<https://www.datenportal.bmbf.de/portal/en/G294.html#:~:text=ISCED%20was%20developed%20by%20UNESCO,facilitating%20national%20and%20international%20comparisons>

Керівник робочої групи
(гарант ОП)

« ____ » _____ 202_ р.

(підпис)

Любов ЛАНЖЕНКО
(прізвище та ініціали)

Члени робочої групи:

« ____ » _____ 202_ р.

(підпис)

Наталія ТКАЧЕНКО
(прізвище та ініціали)

« ____ » _____ 202_ р.

(підпис)

Оксана КРУЧЕК
(прізвище та ініціали)

« ____ » _____ 202_ р.

(підпис)

Євгеній КОТЛЯР
(прізвище та ініціали)

« ____ » _____ 202_ р.

(підпис)

Тетяна МАКОВСЬКА
(прізвище та ініціали)

« ____ » _____ 202_ р.

(підпис)

Руслана ЧУДІК
(прізвище та ініціали)

Зареєстровано:
Відділ ЛАтаС НЦ ООП