

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ПРОЄКТ

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

«КОНТРОЛЬ ЯКОСТІ ТА УПРАВЛІННЯ
БЕЗПЕЧНІСТЮ У ХАРЧОВІЙ ПРОМИСЛОВОСТІ
ТА В 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 _____ 2024 р.)

Освітня програма вводиться в дію з _____ 2024 р.

Ректор _____ Лариса ІВАНЧЕНКОВА

(наказ № _____ від _____ 2024 р.)

Одеса – 2024 р.
ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми
«КОНТРОЛЬ ЯКОСТІ ТА УПРАВЛІННЯ БЕЗПЕЧНІСТЮ У ХАРЧОВІЙ
ПРОМИСЛОВОСТІ ТА В ІНДУСТРІЇ КРАСИ»

Галузь знань **18 «Виробництво та технології»**
Спеціальність **181 «Харчові технології»**
Спеціалізація -
Рівень вищої освіти **Другий (магістерський) рівень**
Ступінь вищої освіти **Магістр**

Проректор з науково-педагогічної
та навчальної роботи

« ____ » _____ 2024 р.

_____ Федір ТРИШИН
(підпис)

Директор Навчального центру
організації освітнього процесу

« ____ » _____ 2024 р.

_____ Надія ДЕЦ
(підпис)

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

« ____ » _____ 2024 р.

_____ Богдан ЄГОРОВ
(підпис)

Декан факультету
технології та товарознавства харчових
продуктів і продовольчого бізнесу

« ____ » _____ 2024 р.

_____ Тетяна ШАРАХМАТОВА
(підпис)

ПЕРЕДМОВА

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

1. Керівник проектної групи (**гарант освітньої програми**): Ткаченко Наталія Андріївна, доктор технічних наук, професор, професор кафедри технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси ОНТУ.

2. Член проектної групи: Чагаровський Олександр Петрович, доктор технічних наук, професор, професор кафедри технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси ОНТУ.

3. Член проектної групи: Чабанова Оксана Борисівна, кандидат технічних наук, доцент, доцент кафедри технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси ОНТУ.

4. Член проектної групи: Севастьянова Олена Володимирівна, кандидат хімічних наук, доцент, доцент кафедри технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси ОНТУ.

5. Член проектної групи: Сідлецька Ганна Андріївна, здобувач СВО «Магістр» за спеціальністю 181 «Харчові технології» освітньо-професійною програмою «Контроль якості та безпечності у харчовій промисловості та в індустрії краси», 1-й рік навчання, ОНТУ.

6. Член проектної групи: Костриця Юлія, інженер з якості ТДВ «Золотоніський маслоробний комбінат».

7. Член проектної групи: Ескіна Ганна Олександрівна, заступник начальника виробництва АК «Комбінат Придніпровський»

До роботи над освітньою програмою були залучені:

Зовнішній стейкхолдер 1: Фотка Ірина, лікар, ветеринарно-санітарний експерт Одеської обласної лікарні ветеринарної медицини Держпродспоживслужби України, менеджер систем якості.

Зовнішній стейкхолдер 2: Пилипів Володимир Андрійович, головний технолог ПрАТ «Тернопільський молокозавод».

Зовнішній стейкхолдер 3: Хажанець Олег Володимирович, механік, ТОВ «Орсо-Трейд».

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів розміщено за посиланням <https://tm.ontu.edu.ua/>

Освітня програма «Контроль якості та безпечності у харчовій промисловості та в 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.

I. ПРОФІЛЬ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ

1 – Загальна характеристика	
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. Випускова 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» Освітня кваліфікація – магістр з харчових технологій
Офіційна назва освітньо-професійної програми	«Контроль якості та управління безпечністю у харчовій промисловості та в індустрії краси»
Тип диплому та обсяг освітньо-професійної програми	Диплом магістра, одиничний, 90 кредитів ЄКТС, термін навчання 1 рік 4 місяці
Форми навчання	Очна (денна), заочна, дистанційна
Наявність акредитації	Акредитовано до 01.07.2025 р.
Цикл/рівень	FQ-ЕНЕА – другий цикл, EQF-LLL – 7 рівень, НРК України – 7 рівень
Передумови	Прийом здійснюється за чинними правилами прийому для відповідного року вступу. Наявність ступеня вищої освіти бакалавр/магістр або освітньо-кваліфікаційного рівня спеціаліст
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	До 01.07.2025 р.
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	http://nmv.ontu.edu.ua/osvitam
2 – Мета освітньої програми	
Підготовка інноваційно-спрямованих та конкурентоспроможних фахівців, які здатні вирішувати комплексні завдання у сфері харчової промисловості та індустрії краси, в тому числі у сфері контролю якості й управління безпечністю харчових і парфумерно-косметичних продуктів, та 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	
Опис предметної області	<i>Об'єктом вивчення та професійної діяльності магістра з харчових технологій є: технологічні процеси і харчові продукти. Цілі навчання – формування у здобувачів вищої освіти здатності розв'язувати складні задачі та проблеми харчових технологій, що передбачає проведення досліджень та/або впровадження інновацій та характеризується невизначеністю умов і вимог.</i>

	<p><i>Теоретичний зміст предметної області</i> становлять наукові концепції, категорії, принципи, методи, харчові технології.</p> <p><i>Методи, методики та технології:</i> методики забезпечення якості та безпечності харчових продуктів, методи планування і проведення, експериментальних досліджень та обробки їх результатів, технології харчових виробництв, інформаційні та комп'ютерні технології.</p> <p><i>Інструменти та обладнання:</i> спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади (відповідно до вимог освітньої програми), комп'ютерна техніка та програмне забезпечення.</p>
Орієнтація освітньої програми	Програма має прикладний характер, орієнтована на підготовку фахівців у сфері харчових технологій та в індустрії краси.
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	<p>Орієнтація на глибоку спеціальну підготовку сучасних фахівців з контролю якості та безпечності у харчовій промисловості та в індустрії краси, здатних здійснювати комплекс організаційно-технологічних, дослідницько-інноваційних методів, методик і технологій для підвищення ефективності функціонування і стратегічного розвитку харчових підприємств та підприємств індустрії краси Південного регіону України.</p> <p>Ключові слова освітньої програми: компетентності; результати навчання; харчові продукти; продукти для індустрії краси; контроль якості; управління безпечністю; хімічні, мікробіологічні лабораторії; інноваційні технології; наукові дослідження; інтелектуальна власність; практична підготовка.</p>
Особливості програми	<p>Програма акцентована на підготовці висококваліфікованих фахівців з контролю якості та безпечності у харчовій промисловості та в індустрії краси та передбачає поєднання теоретичних аспектів із практичними прикладами майбутньої діяльності. Професійний аспект програми вимагає організації дослідницької практики у лабораторіях з визначення якості та безпечності на підприємствах харчової промисловості та індустрії краси як в Україні, так і в країнах ЄС, у провідних університетах ЄС. Підготовка здійснюється у тісному взаємозв'язку з харчовими й парфумерно-косметичними підприємствами Півдня України, які впроваджують інноваційні технології. Науковий аспект програми обґрунтовує наявність обов'язкового семестру для наукового узагальнення результатів дослідницької практики та оприлюднення її результатів на науково-практичних семінарах, конференціях тощо.</p> <p>Залучення до навчального процесу фахівців-практиків.</p>
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Академічні права випускників	Продовження навчання на третьому (освітньо-науковому) рівні вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій у системі освіти дорослих.
Працевлаштування випускників	<p>Наукова, аналітична, експертна, консультативна, управлінська діяльність у сфері харчових технологій та в індустрії краси.</p> <p>Професійні назви посад (за ДК 003:2010 із змінами №12 затвердженими наказом Міністерства економіки № 6312 від 23.06.2023):</p> <p>– керівники підприємств, установ та організацій [1210.1];</p>

	<ul style="list-style-type: none"> – директор лабораторії [1210.1]; – директор (начальник) організації (дослідної, конструкторської, проектної) [1210.1]; – начальник дослідної організації [1210.1]; – директор (начальник, завідувач, інший керівник) філіалу (філії) [1210.1]; – начальники (інші керівники) та майстри виробничих ділянок (підрозділів) у промисловості [1222.2] – начальник лабораторії з контролю виробництва [1222.2]; – начальник лабораторії метрології [1222.2]; – начальник (завідувач) хімічної лабораторії [1222.2]; – керівні працівники апарату місцевих органів державної влади [1229.3] – керівники інших основних підрозділів в інших сферах діяльності [1229.7] – менеджери (управителі) систем якості [1493] – аудитор систем харчової безпеки [2419.2] – аудитор систем якості [2419.2] – професіонали державної служби [2419.3] – інші державні інспектори [3449] – інспектор державний з якості товару та торгівлі [3449] – інспектор державний із закупівлі та якості сільськогосподарських продуктів [3449] – керівники виробничих підрозділів у закладах ресторанного господарства, готелях та інших місцях розміщення [1225] – інженери (інші галузі інженерної справи) [2149.2] – інженер з якості [2149.2] – інженер із стандартизації та якості [2149.2] – інженер-дослідник [2149.2] – інженер-лаборант [2149.2] – інженер-контролер [2149.2] – лаборанти та техніки в інших сферах наукових досліджень [3491] – головні фахівці - керівники науково-дослідних підрозділів та підрозділів з науково-технічної підготовки виробництва та інші керівники [1237.1] – начальники (завідувачі) науково-дослідних підрозділів та підрозділів з науково-технічної підготовки виробництва та інші керівники [1237.2] – завідувач лабораторії (науково-дослідної, підготовки виробництва) [1237.2]; – начальник центральної заводської лабораторії [1237.2]; – професіонали з контролю за якістю [2471] – інспектори з безпеки руху, охорони праці та якості [3152] – інспектор з якості хлібопродуктів, плодоовочевих, технічних культур і продукції тваринництва [3152] – інспектор з контролю якості продукції [3152]
--	---

5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	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, 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, 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.
Оцінювання	Оцінювання якості засвоєння здійснюється за 100-бальною шкалою ЕКТС (ECTS), національною чотирьох бальною системами. 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 – захист кваліфікаційної роботи магістра.
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сферах харчових технологій.
Загальні компетентності	ЗК 1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. ЗК 2. Здатність проводити дослідження на відповідному рівні. ЗК 3. Здатність генерувати нові ідеї (креативність). ЗК 4. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо. ЗК 5. Здатність працювати в міжнародному контексті.
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності	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. СК 2. Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі. СК 3. Здатність захищати інтелектуальну власність у сфері харчових технологій. СК 4. Здатність розробляти програми ефективного функціонування підприємств харчової промисловості та/або закладів ресторанного господарства відповідно до прогнозів розвитку галузі в умовах

	<p>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 розроблення, удосконалення та впровадження у виробництво інноваційних технологій високоякісних та безпечних вітчизняних харчових продуктів та продуктів для індустрії краси з метою забезпечення їх високої конкурентоспроможності на підставі сучасних світових тенденцій та міжнародного досвіду.</p> <p>СК 8*. Здатність до розробки, впровадження нових сучасних або удосконалення існуючих систем менеджменту якості та управління безпечністю; до застосування сучасних методів контролю та оцінки безпечності, якості та виявлення фальсифікації сировини, напівфабрикатів та готових харчових і парфумерно-косметичних продуктів на підприємствах харчової промисловості та індустрії краси, у т.ч. у Південному регіоні України.</p>
7 – Програмні результати навчання	
<p>Програмні результати навчання</p>	<p>РН 1. Відшукувати, систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій.</p> <p>РН 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>РН 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>РН 4. Застосовувати статистичні методи обробки експериментальних даних в галузі харчових технологій, використовувати спеціалізоване програмне забезпечення для обробки експериментальних даних.</p> <p>РН 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>РН 6. Розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств галузі на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки.</p> <p>РН 7. Мати спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері харчових технологій, зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефаківців.</p> <p>РН 8. Здійснювати захист інтелектуальної власності у сфері харчових технологій, виконувати відповідні патентні дослідження,</p>

	<p>готувати документи на отримання патентів на винаходи і корисні моделі.</p> <p>РН 9. Вільно володіти державною та іноземною мовами для обговорення професійної діяльності, результатів досліджень та інновацій у сфері харчових технологій.</p> <p>РН 10. Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки.</p> <p>РН 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>РН 12*. Розробляти, удосконалювати та впроваджувати у виробництво інноваційні технології високоякісних та безпечних вітчизняних харчових продуктів та продуктів для індустрії краси з метою забезпечення їх високої конкурентоспроможності на підставі сучасних світових тенденцій та міжнародного досвіду.</p> <p>РН 13* Розробляти та впроваджувати системи менеджменту якості та управління безпечністю; застосовувати сучасні методи контролю та оцінки безпечності, якості та виявлення фальсифікації сировини, напівфабрикатів та готових харчових і парфумерно-косметичних продуктів на підприємствах харчової промисловості та індустрії краси, у т.ч. у Південному регіоні України.</p>
8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	<p>Розробники програми – доктори, професори, та кандидати наук, доценти, є штатними співробітниками Одеського національного технологічного університету.</p> <p>До реалізації програми залучаються професіонали-практики, студенти з досвідом роботи (стейкхолдери).</p> <p>Всі науково-педагогічні працівники щонайменше один раз на п'ять років проходять підвищення кваліфікації (стажування) на провідних підприємствах харчової промисловості та індустрії краси, у закладах вищої освіти України та Європейських країн. Крім того, постійно беруть участь у професійних тренінгах, семінарах тощо.</p>
Матеріально-технічне 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-профілакторій, бази відпочинку та ін.</p>
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	<p>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).</p> <p>Інформаційне забезпечення актуального змістовного контенту, що</p>

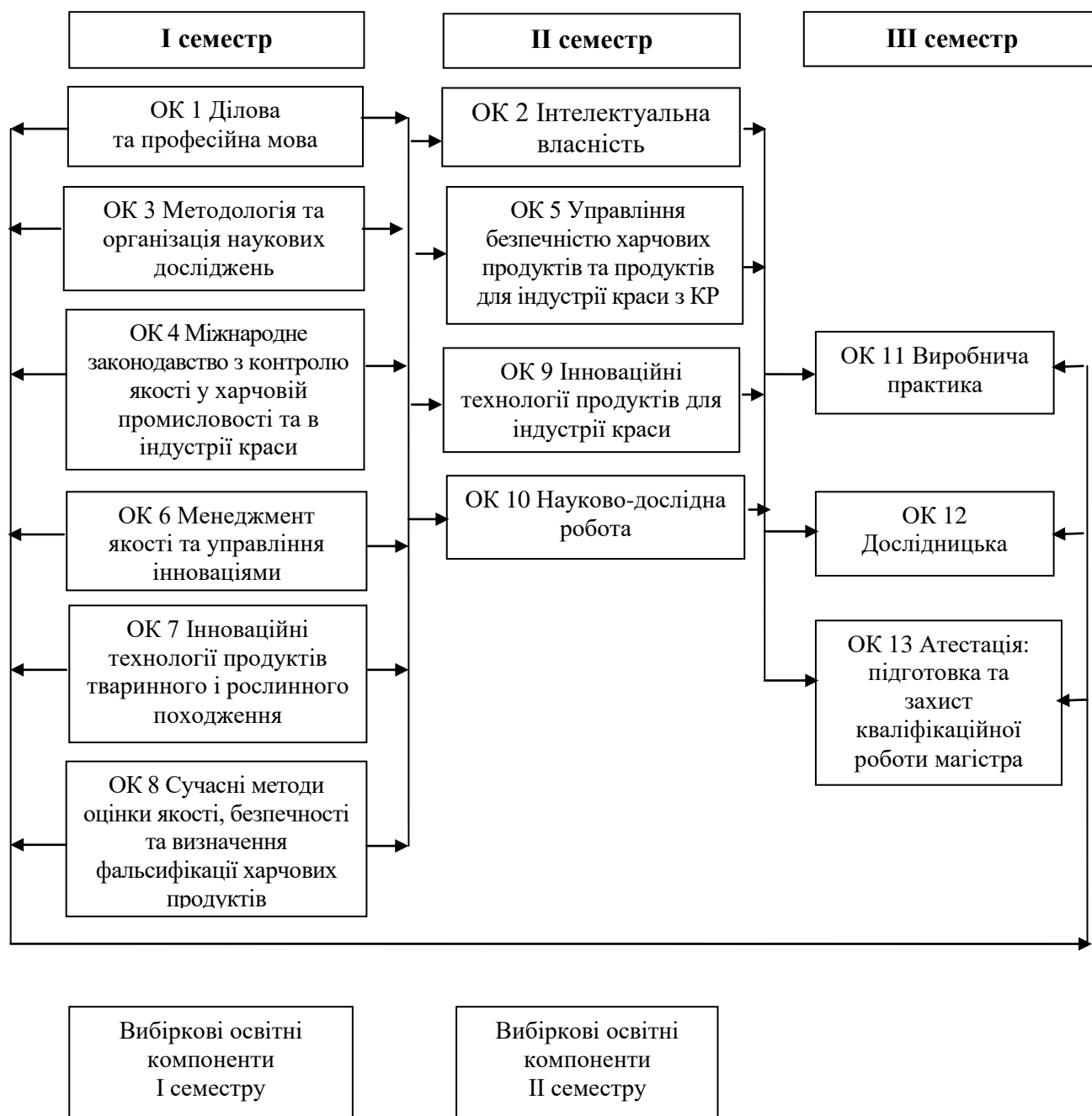
	міститься у Науково-технічній бібліотеці ОНТУ (https://library.ontu.edu.ua/), на сайті кафедри (https://tm.ontu.edu.ua/) та у модульному дистанційному середовищі (http://moodle.ontu.edu.ua/).
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	Національна академічна мобільність здійснюється 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				
OK1	Ділова та професійна мова	150	5,0	Екзамен
OK2	Інтелектуальна власність	90	3,0	Диф. залік
Разом		240	8,0	
ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ				
OK3	Методологія та організація наукових досліджень	120	4,0	Диф. залік
OK4	Міжнародне законодавство з контролю якості у харчовій промисловості та в індустрії краси	90	3,0	Екзамен
OK5	Управління безпечністю харчових продуктів та продуктів для індустрії краси з КР	135	4,5	Екзамен / диф. залік
OK6	Менеджмент якості та управління інноваціями	90	3,0	Екзамен
OK7	Інноваційні технології продуктів тваринного і рослинного походження	120	4,0	Екзамен
OK8	Сучасні методи оцінки якості, безпечності та визначення фальсифікації харчових продуктів	120	4,0	Диф. залік
OK9	Інноваційні технології продуктів для індустрії краси	120	4,0	Екзамен
OK10	Науково-дослідна робота	90	3,0	Диф. залік
Разом		885	29,5	-
РАЗОМ		1125	37,5	-
OK11	Виробнича практика	90	3,0	Диф. залік
OK12	Дослідницька практика	180	6,0	Диф. залік
OK13	Атестація: підготовка та захист кваліфікаційної роботи магістра	630	21,0	Публічний захист
Разом		900	30,0	-
РАЗОМ ОБОВ'ЯЗКОВІ КОМПОНЕНТИ		2025	67,5	-
ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ З КАТАЛОГУ ОП*				
2.1 Дисципліни циклу професійної підготовки				
ВК1	Вибіркові освітні компоненти 1 семестру	240	8,0	Диф. залік та/або екзамен
ВК2	Вибіркові освітні компоненти 2 семестру	435	14,5	Диф. залік та/або екзамен
РАЗОМ ВИБІРКОВІ КОМПОНЕНТИ		675	22,5	-
РАЗОМ ЗА ОПІ		2700	90	-

*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 контролю якості та управління безпечністю у харчовій промисловості та в індустрії краси, 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, ОПП 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 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.

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

Компоненти освітньої програми	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*
ОК 1	+								+			+	
ОК 2	+							+					
ОК 3	+		+	+				+	+	+			
ОК 4	+				+				+			+	
ОК 5	+	+			+						+		+
ОК 6	+	+			+	+					+		+
ОК 7	+	+			+	+			+			+	
ОК 8			+	+			+				+		+
ОК 9	+	+			+	+			+			+	
ОК 10	+	+	+	+			+	+	+	+			+
ОК 11					+						+	+	+
ОК12	+	+	+	+			+			+		+	+
ОК13	+	+	+	+	+		+			+	+	+	+

Примітка: * - оволодіння спеціальною (фаховою) компетенцією **СК7*** забезпечує програмні результати **ПРН1, ПРН4, ПРН7, ПРН9, ПРН11, ПРН12*, ПРН13***;

* - оволодіння спеціальною (фаховою) компетенцією **СК8*** забезпечує програмні результати **ПРН5, ПРН6, ПРН8, ПРН10, ПРН11, ПРН12*, ПРН13***.

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/para12#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 проєктної групи
(гарант ОП)

« ____ » _____ 2024 р. _____ Наталія ТКАЧЕНКО
(підпис)

Члени проєктної групи:

« ____ » _____ 2024 р. _____ Олександр ЧАГАРОВСЬКИЙ
(підпис)

« ____ » _____ 2024 р. _____ Оксана ЧАБАНОВА
(підпис)

« ____ » _____ 2024 р. _____ Олена СЕВАСТЬЯНОВА
(підпис)

« ____ » _____ 2024 р. _____ Ганна СІДЛЕЦЬКА
(підпис)

« ____ » _____ 2024 р. _____ Ганна ЕСКІНА
(підпис)

« ____ » _____ 2024 р. _____ Ганна СІДЛЕЦЬКА
(підпис)

Зареєстровано:
Відділ ЛАтаС НЦ ООП