

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

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

Першого 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 «___» _____ 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
Технології молока, жирів і продуктів
для індустрії краси

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

Голова методичної Ради
зі спеціальності 181 «Харчові технології»
галузі знань 18 «Виробництво та технології»
« ____ » _____ 202_ р.

(підпис)

Богдан ЄГОРОВ

Декан факультету експертизи,
біотехнологій, харчової інженерії,
підприємництва та торгівлі
« ____ » _____ 202_ р.

(підпис)

Тетяна ШАРАХМАТОВА

ПЕРЕДМОВА

Розроблено проектною групою факультету експертизи, біотехнологій, харчової інженерії, підприємництва та торгівлі у складі:

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

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

3. Член проектної групи: Дец Надія Олександрівна, доцент, кандидат технічних наук, доцент кафедри технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси ОНТУ.

4. Член проектної групи: Скрипніченко Дмитро Михайлович, доцент, кандидат технічних наук, завідувач кафедри технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси ОНТУ.

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

6. Член проектної групи: Швидкий Андрій Сергійович, здобувач 3 курсу, спеціальність 181 «Харчові технології», освітньо-професійна програма «Технології молока, жирів і продуктів для індустрії краси».

7. Член проектної групи: Макаренко Марина Сергіївна, менеджер-технолог молочного напрямку, ТОВ «Даніско Україна».

До роботи над ОП були залучені:

Зовнішній стейкхолдер 1 Сухина Ігор Сергійович, директора з виробництва ТОВ «Сири Поділля».

Зовнішній стейкхолдер 2 Іксар Наталія Борисівна, заступник директора ТОВ «АВА» (Одеський завод кісточкових та рослинних олій).

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

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів розташовані за посилання <http://surl.li/exrzt>.

Освітня програма «Технології молока, жирів і продуктів для 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 18.10.2018 № 1125, Наказу МОН від 28.05.2021 р. № 593 «Про внесення змін до деяких стандартів вищої освіти», 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 (ОСВІТНЬО-НАУКОВОЇ) ПРОГРАМИ

<i>1. Загальна інформація</i>	
Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу	Підготовка фахівців на здобуття освітнього ступеня <u>бакалавр</u> зі спеціальності <u>181 Харчові технології</u> здійснюється в Одеському національному технологічному університеті Випускова кафедра – <u>Технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси</u>
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Рівень вищої освіти – <u>перший</u> Ступінь вищої освіти – <u>бакалавр</u> Галузь знань – <u>18 Виробництво та технології</u> Спеціальність – <u>181 Харчові технології</u> 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	<i>Акредитовано до 01.07.2023 р.</i>
Цикл/рівень	FQ-ЕНЕА – перший цикл, EQF-LLL – 6 рівень, НРК України – 6 рівень
Передумови	Прийм 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» / освітньо-кваліфікаційного рівня «Молодший спеціаліст»
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	До 01.07.2028
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	http://nmv.ontu.edu.ua/osvitab
<i>2. Мета освітньої програми</i>	
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

<p>Предметна область</p>	<p>Об'єкт: технологічні процеси і харчові продукти. Ціль навчання: формування у здобувачів вищої освіти компетентностей, потрібних для професійної діяльності у сфері виробництва та управління якістю і безпечністю харчових продуктів. Теоретичний зміст предметної області: основні поняття і принципи проектування та функціонування підприємств харчової промисловості і закладів ресторанного господарства, система управління якістю та безпечністю харчових продуктів, сутність та параметри технологічних процесів виробництва харчових продуктів, принципи розроблення нових та удосконалення існуючих харчових технологій, правила застосування чинної законодавчої і нормативної бази та система аналізу маркетингової діяльності у виробничих умовах. Методи, методики та технології, якими має оволодіти здобувач вищої освіти для застосування на практиці: комплекс організаційних і технологічних заходів для підвищення ефективності функціонування підприємств і закладів харчової промисловості, методики і методи контролю якості та безпечністі харчових продуктів, планування і розрахунок потреби у матеріальних, фінансових і трудових ресурсах. Інструменти та обладнання: сучасне технологічне і лабораторне обладнання та прилади, комп'ютерна техніка та програмне забезпечення.</p>
<p>Орієнтація освітньої програми</p>	<p>Програма має прикладну орієнтацію (практико-орієнтоване навчання), орієнтована на підготовку фахівців у сфері ефективного виробництва молочних, молоковмісних, олійно-жирових продуктів та продукції для індустрії краси. Програма спрямована на підготовку висококваліфікованих кадрів з виробництва молочних, молоковмісних, олійно-жирових продуктів та продукції для індустрії краси, здатних до виробничої діяльності на підприємствах молокопереробної, олійно-жирової та парфумерно-косметичної галузей.</p>
<p>Основний фокус освітньої програми і спеціалізації</p>	<p>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.</p>
<p>Особливості та відмінності</p>	<p>Освітня програма передбачає ґрунтовну теоретичну і практичну підготовку для проведення науково-дослідних, проектно-технологічних, виробничо-технологічних робіт з використанням інноваційних технологій виробництва молочних, молоковмісних, олійно-жирових продуктів та продукції для індустрії краси, що</p>

	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 – Техніко-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	Викладання здійснюється на основі студентоцентрованого підходу. Контактні години побудовані у формі лекцій, лабораторних та практичних занять в інтерактивному форматі. 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 проектів та розв'язання бізнес-кейсів. Останній рік навчання завершується публічним захистом бакалаврського дослідження. Стиль навчання – студентоцентричний, проблемно-орієнтований, з ініціативною самоосвітою.
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, реферати тощо. Підсумковий контроль – екзамен/диференційований залік (оцінювання на підставі результатів поточного контролю). Підсумкова атестація – публічний захист (демонстрація) кваліфікаційної роботи бакалавра.	
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	K01	Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.
	K02	Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.
	K03	Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.
	K04	Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій.
	K05	Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.
	K06	Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.
	K07	Здатність працювати в команді.
	K08	Здатність працювати автономно.
	K09	Навички здійснення безпечної діяльності.
	K10	Прагнення до збереження навколишнього середовища.
	K11	Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.
	K12	Здатність спілкуватися іноземною мовою.
	K13	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.
	K14	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 суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для забезпечення здорового способу життя.
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності	K15	Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.
	K16	Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення.

	K17	Здатність організувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.
	K18	Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.
	K19	Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.
	K20	Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки.
	K21	Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів.
	K22	Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач.
	K23	Здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці).
	K24	Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів.
	K25	Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб.
	K26	Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію.
	K27	Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту
	K28*	Здатність виявляти логіку формування проблем та шляхів їх вирішення
	K29*	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
	K30*	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
	K31*	Здійснювати інженерні розрахунки, проектування, модернізацію, технічне переоснащення, реконструкцію, розширення підприємств молочної, олійно-жирової галузей та індустрії краси
7. Програмні результати навчання		
Програмні	ПР01	Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні

результати навчання (ПР)		проблеми в галузі харчових технологій.
	ПР02	Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.
	ПР03	Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.
	ПР04	Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.
	ПР05	Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.
	ПР06	Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.
	ПР07	Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.
	ПР08	Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.
	ПР09	Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти.
	ПР10	Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів.
	ПР11	Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).
	ПР12	Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення.
	ПР13	Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроєктованого асортименту.
	ПР14	Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.
	ПР15	Впроваджувати сучасні системи менеджменту

		підприємства.
	ПР16	Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.
	ПР17	Організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.
	ПР18	Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.
	ПР19	Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.
	ПР20	Вміти укладати ділову документацію державною мовою.
	ПР21	Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.
	ПР22	Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами.
	ПР23	Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності.
	ПР24	Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.
	ПР25	Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки.
	ПР26	Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо.
	ПР27	Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя.
	ПР28*	Вміти застосовувати знання і методи математичного аналізу, математичної статистики та застосовувати методи математичного описування для формалізації технологічних об'єктів з метою підвищення якості управління виробництвом
	ПР29*	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
	ПР30*	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
	ПРЗІ*	Здійснювати інженерні розрахунки, проектування, модернізацію, технічне переоснащення, реконструкцію, розширення підприємств молочної, олійно-жирової галузей та індустрії краси
8. Ресурсне забезпечення реалізації програми		
Кадрове забезпечення		Розробники програми: доктори та кандидати наук, професори, доценти; є штатними співробітниками ОНТУ. До реалізації програми залучаються науково-педагогічні працівники з науковими ступенями та науковими званнями, професіонали-практики, студенти з досвідом роботи (стейкхолдери). Всі науково-педагогічні працівники щонайменше один раз на п'ять років проходять підвищення кваліфікації (стажування) на провідних підприємствах України та у закладах вищої освіти України та Європейських країн. Крім того, постійно беруть участь у професійних тренінгах, семінарах, ворк-шопах тощо.
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 Інтернет, 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, конспектами лекцій, методичними вказівками до практичних, лабораторних, курсових проєктів/робіт, кваліфікаційної роботи бакалавра) Інформаційне забезпечення – актуального змістовного контенту, що міститься у Науково-технічній бібліотеці ОНТУ https://library.ontu.edu.ua/ , на сайті кафедри http://surl.li/exrzzr 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		Іноземні громадяни навчаються в ОНТУ за загальнодержавними програмами та договорами, укладеними з юридичними та фізичними

здобувачів вищої освіти	особами. Їм гарантуються всі права і свободи, у відповідності до діючого стандарту України та Статуту університету.
--------------------------------	---

2. ПЕРЕЛІК КОМПОНЕНТІВ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ

Шифр	Назви компонентів ОП	Кількість годин	Кількість кредитів	Форма контролю
ОБОВ'ЯЗКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ				
ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ				
ОК 1	Історія України та української культури	90,0	3,0	Екзамен
ОК 2	Інформатика та інформаційні технології	120,0	4,0	Екзамен
ОК 3	Вища математика	210,0	7,0	Диф.залік / Екзамен
ОК 4	Органічна хімія	180,0	6,0	Екзамен
ОК 5	Українська мова професійного спрямування	90,0	3,0	Диф.залік
ОК 6	Аналітична хімія	150,0	5,0	Диф.залік
ОК 7	Іноземна мова професійного спрямування	180,0	6,0	Диф.залік / Екзамен
ОК 8	Філософія сталого розвитку та основи права	90,0	3,0	Екзамен
ОК 9	Біохімія з основами фізіології харчування	180,0	6,0	Екзамен
ОК 10	Фізична і колоїдна хімія	90,0	3,0	Екзамен
ОК 11	Технічна мікробіологія	105,0	3,5	Екзамен
	Разом	1485	49,5	
ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ				
ОК 12	Харчова хімія	90,0	3,0	Екзамен
ОК 13	Теоретичні основи харчових технологій	90,0	3,0	Диф.залік
ОК 14	Основи наукових досліджень	90,0	3,0	Диф.залік
ОК 15	Технології харчових виробництв	690,0	23,0	Диф.залік
	<i>Технології молока і молочних продуктів</i>	60,0	2,0	
	<i>Технології м'яса, м'ясопродуктів та риби</i>	60,0	2,0	
	<i>Технології бродильних виробництв</i>	60,0	2,0	
	<i>Технології цукрового виробництва</i>	30,0	1,0	
	<i>Технології води та водо підготовки харчових виробництв</i>	60,0	2,0	
	<i>Технології харчування та ресторанного сервісу</i>	60,0	2,0	
	<i>Технології кормів та кормових добавок</i>	60,0	2,0	
	<i>Технології хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів</i>	60,0	2,0	
	<i>Технології консервування плодів та овочів</i>	60,0	2,0	

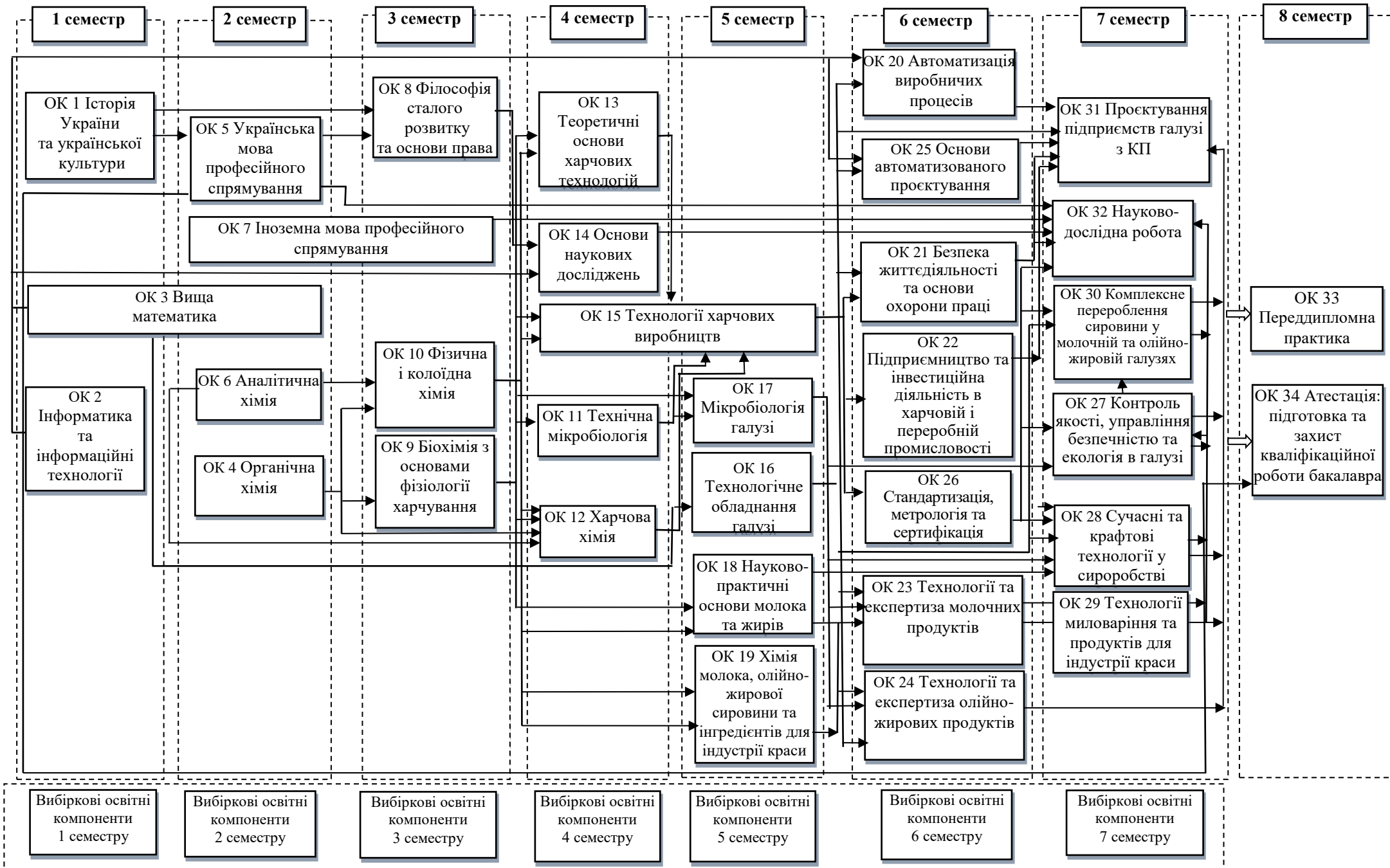
Шифр	Назви компонентів ОП	Кількість годин	Кількість кредитів	Форма контролю
	<i>Технології жирів та жирозамінників</i>	60,0	2,0	
	<i>Технології зберігання та переробки зерна. Зберігання</i>	60,0	2,0	
	<i>Технології зберігання та переробки зерна. Переробка</i>	60,0	2,0	
ОК 16	Технологічне обладнання галузі	90,0	3,0	Екзамен
ОК 17	Мікробіологія галузі	90,0	3,0	Екзамен
ОК 18	Науково-практичні основи технології молока та жирів	90,0	3,0	Диф.залік
ОК 19	Хімія молока, олійно-жирової сировини та інгредієнтів для індустрії краси	150,0	5,0	Екзамен
ОК 20	Автоматизація виробничих процесів	90,0	3,0	Екзамен
ОК 21	Безпека життєдіяльності та основи охорони праці	90,0	3,0	Екзамен
ОК 22	Підприємництво та інвестиційна діяльність в харчовій і переробній промисловості	180,0	6,0	Екзамен
ОК 23	Технології та експертиза молочних продуктів	180,0	6,0	Екзамен
ОК 24	Технології та експертиза олійно-жирових продуктів	180,0	6,0	Екзамен
ОК 25	Основи автоматизованого проектування	90,0	3,0	Диф.залік
ОК 25	Стандартизація, метрологія та сертифікація	90,0	3,0	Диф.залік
ОК 27	Контроль якості, управління безпечністю та екологія в галузі	135,0	4,5	Екзамен
ОК 28	Сучасні та крафтові технології у сироробстві	90,0	3,0	Екзамен
ОК 29	Технології миловаріння та продуктів для індустрії краси	120,0	4,0	Екзамен
ОК 30	Комплексне перероблення вторинної сировини у молочній та олійно-жировій галузях	135,0	4,5	Диф.залік
ОК 31	Проектування підприємств галузі з КП	150,0	5,0	Диф.залік / Диф.залік
ОК 32	Науково-дослідна робота	90,0	3,0	Диф.залік
	Разом	3000,0	100,0	
РАЗОМ		4485,0	149,5	
ОК 33	Переддипломна практика	135,0	4,5	Диф.залік
ОК 34	Атестація: підготовка та захист кваліфікаційної роботи бакалавра	675,0	22,5	Публічний захист
	РАЗОМ ОBOB'ЯЗКОВІ КОМПОНЕНТИ	5295,0	176,5	
ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ З КАТАЛОГУ ОП*				
ВК 1	Вибіркові освітні компоненти 1	480,0	16,0	Диф.залік

Шифр	Назви компонентів ОП	Кількість годин	Кількість кредитів	Форма контролю
	семестру			
ВК 2	Вибіркові освітні компоненти 2 семестру *	390,0	13,0	Диф.залік
ВК 3	Вибіркові освітні компоненти 3 семестру *	360,0	12,0	Диф.залік
ВК 4	Вибіркові освітні компоненти 4 семестру *	225,0	7,5	Диф.залік
ВК 5	Вибіркові освітні компоненти 5 семестру *	90,0	3,0	Диф.залік
ВК 6	Вибіркові освітні компоненти 6 семестру	90,0	3,0	Диф.залік
ВК 7	Вибіркові освітні компоненти 7 семестру *	270,0	9,0	Диф.залік
	РАЗОМ	1905,0	63,5	
	РАЗОМ ЗА ОПП	7200,0	240,0	

*є можливість вибору дисципліни з іншої ОП

для здобувачів з числа іноземців та осіб без громадянства ОК «Українська мова як іноземна» є обов'язковою для вибору у кожному семестрі

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, для чого, проводяться 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>

Для публічного ознайомлення зі змістом кваліфікаційних робіт, вони розміщуються у відкритому доступі у репозитарії науково-технічної бібліотеки ОНТУ (<https://card-file.ontu.edu.ua>), що регламентовано Положенням про створення електронного архіву дипломних проектів/робіт, кваліфікаційних робіт, курсових проектів/робіт здобувачів вищої освіти в ОНТУ (<https://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.

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

Компоненти освітньої програми	Програмні результати навчання																																
	ПР01	ПР02	ПР03	ПР04	ПР05	ПР06	ПР07	ПР08	ПР09	ПР10	ПР11	ПР12	ПР13	ПР14	ПР15	ПР16	ПР17	ПР18	ПР19	ПР20	ПР21	ПР22	ПР23	ПР24	ПР25	ПР26	ПР27	ПР28*	ПР29*	ПР30*	ПР31*		
ОК 01																											+	+					
ОК 02			+	+																										+			
ОК 03		+	+																+											+			
ОК 04					+	+																											
ОК 05																				+	+	+											
ОК 06											+																				+		
ОК 07				+																		+	+										
ОК 08																											+	+					
ОК 09					+	+																											
ОК 10					+	+																											
ОК 11					+						+																						
ОК 12					+	+																											
ОК13	+				+	+												+															
ОК14		+		+															+														
ОК15	+				+						+																						
ОК16													+			+																	
ОК17					+						+																				+	+	
ОК18	+				+																												
ОК19					+	+					+																				+	+	
ОК20			+				+																										
ОК21																+							+					+					

Компоненти освітньої програми	Програмні результати навчання																																
	ПР01	ПР02	ПР03	ПР04	ПР05	ПР06	ПР07	ПР08	ПР09	ПР10	ПР11	ПР12	ПР13	ПР14	ПР15	ПР16	ПР17	ПР18	ПР19	ПР20	ПР21	ПР22	ПР23	ПР24	ПР25	ПР26	ПР27	ПР28*	ПР29*	ПР30*	ПР31*		
ОК22														+	+									+	+	+							
ОК23	+				+		+	+		+			+	+		+	+								+					+		+	
ОК24	+				+		+	+		+			+	+		+	+								+					+		+	
ОК25												+																					
ОК26									+	+																							
ОК27										+	+																			+	+		
ОК28	+				+		+	+		+			+	+		+	+								+					+		+	
ОК29																+	+														+	+	
ОК30	+				+		+	+		+			+	+		+	+								+					+		+	
ОК31				+					+			+	+												+							+	
ОК32		+	+	+				+			+							+		+	+									+	+		
ОК33				+	+											+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
ОК34	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	

Примітка: * - оволодіння спеціальною (фаховою, предметною) компетентністю **K28*** забезпечує програмний результат **ПР28***; оволодіння спеціальною (фаховою, предметною) компетентністю **K29*** забезпечує програмний результат **ПР29***; оволодіння спеціальною (фаховою, предметною) компетентністю **K30*** забезпечує програмний результат **ПР30***; оволодіння спеціальною (фаховою, предметною) компетентністю **K31*** забезпечує програмний результат **ПР31***.

**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 181 Харчові технології <https://mon.gov.ua/ua/osvita/visha-osvita/naukovo-metodichna-rada-ministerstva-osviti-i-nauki-ukrayini/zatverdzeni-standarti-vishoyi-osviti>
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-protsesu.html?download=84:rozroblennia-osvitnikh-prohram-metodychni-rekomendatsii&start=80>
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>

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-protses-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 проєктної групи
(гарант ОП)

«_____» _____ 2024 р. _____
(підпис) Любов ЛАНЖЕНКО
(Ім'я, ПРІЗВИЩЕ)

Члени проєктної групи:

«_____» _____ 2024 р. _____
(підпис) Наталія ТКАЧЕНКО
(Ім'я, ПРІЗВИЩЕ)

«_____» _____ 2024 р. _____
(підпис) Надія ДЕЦ
(Ім'я, ПРІЗВИЩЕ)

«_____» _____ 2024 р. _____
(підпис) Дмитро СКРИПНІЧЕНКО
(Ім'я, ПРІЗВИЩЕ)

«_____» _____ 2024 р. _____
(підпис) Оксана ЧАБАНОВА
(Ім'я, ПРІЗВИЩЕ)

«_____» _____ 2024 р. _____
(підпис) Андрій ШВИДКИЙ
(Ім'я, ПРІЗВИЩЕ)