

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
«ТЕХНОЛОГІЇ МОЛОКА, ЖИРІВ І ПРОДУКТІВ
ДЛЯ ІНДУСТРІЇ КРАСИ»

Другого рівня вищої освіти

за спеціальністю 181 «Харчові технології»

галузі знань 18 «Виробництво та технології»

Кваліфікація: магістр з харчових технологій

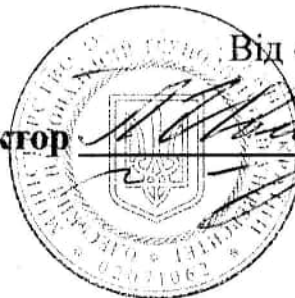
РОЗГЛЯНУТО ТА
ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ

протокол № 16 від 02.07 2024р.

Введено в дію наказом ректора

Від «05» 07 2024 р. № 187-01

Ректор



Лариса ІВАНЧЕНКОВА


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 | другий |
| ступінь вищої освіти | магістр |

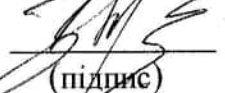
ПОГОДЖЕНО

Проректор з науково-педагогічної
та навчальної роботи


Федір ТРИШИН
(підпис)


« 24 » 05 2024 р.

Начальник відділу ліцензування,
акредитації та сертифікації


Валерій МУРАХОВСЬКИЙ
(підпис)

« 24 » 05 2024 р.

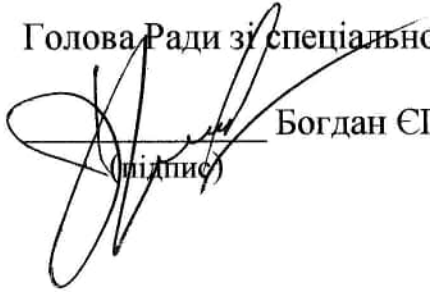
Декан факультету ЕБХІІтаТ


Тетяна ШАРАХМАТОВА
(підпис)

« 30 » 04 2024 р.

СХВАЛЕНО ТА РЕКОМЕНДОВАНО
Методичною Радою зі спеціальності
181 «Харчові технології»
галузі знань 18 «Виробництво та
технології»
протокол № 5 від «23» 05 2024р.

Голова Ради зі спеціальності


Богдан ЄГОРОВ
(підпис)

ПЕРЕДМОВА

Розроблено робочою групою факультету експертизи, біотехнології, харчової інженерії, підприємництва і торгівлі у складі:

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

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

3. Член проектної групи: Дец Надія Олександрівна, кандидат технічних наук, доцент, доцентка кафедри технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси ОНТУ, проректор з науково-педагогічної, організаційної та виховної роботи ОНТУ.

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

5. Член проектної групи: Антіпова Маргарита Олегівна, здобувач СВО «Магістр» за спеціальністю 181 «Харчові технології» освітньо-професійною програмою «Технології молока, жирів і продуктів для індустрії краси», 1-й рік навчання, ОНТУ.

6. Член проектної групи: Кучерак Петро Васильович, директор ФОП Кучерак Петро Васильович.

До роботи над освітньою програмою були залучені:

Зовнішній стейкхолдер 1: Рибакова Вікторія Володимирівна, начальник виробничої лабораторії ТОВ «ГОРМОЛЗАВОД», м. Одеса.

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

Зовнішній стейкхолдер 3: Даниленко Наталія Геннадіївна, національний представник бренду ZANFACTOR в Україні, ФОП «Даниленко».

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

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

347 та змін до Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності, затверджених постановою Кабінету Міністрів України від 03.03.2020 р. № 180, змін, затверджених постановою Кабінету Міністрів України від 24.03.2021 р. № 365), Стандарту вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» для другого (магістерського) рівня вищої освіти, затвердженого Наказом МОН України від 22.10.2020 р. № 1295, Положення про акредитацію освітніх програм, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти, затвердженого Наказом МОН України від 11.07.2019 р. № 977 тощо.

1. ПРОФІЛЬ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ

| <i>1. Загальна інформація</i> | |
|---|--|
| 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 Ступінь вищої освіти – магістр Галузь знань – 18 «Виробництво та технології» Спеціальність – 181 «Харчові технології» Магістр з харчових технологій |
| Офіційна назва освітньо-професійної програми | «Технології молока, жирів і продуктів для індустрії краси» |
| Тип диплому та обсяг освітньо-професійної програми | Диплом магістра, одиничний, 90 кредитів ЄКТС, термін навчання 1 рік 4 місяці |
| Наявність акредитації | Акредитовано до 01.07.2025 р. |
| Цикл/рівень | FQ-EHEA – другий цикл, EQF-LLL – рівень 7, НПК України – 7 рівень |
| Передумови | Приєм 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 31.12.2026 р. |
| Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми | http://nmv.ontu.edu.ua/osvitam |
| <i>2. Мета освітньої програми</i> | |
| Підготовка інноваційно-спрямованих та конкурентоспроможних магістрів з харчових технологій з якісним набором фахових компетентностей, які здатні вирішувати комплексні завдання у сферах виробництва молочних, олійно-жирових продуктів і продуктів для індустрії краси, здійснювати дослідницьку, наукову, організаційну, проектну, управлінську діяльність для забезпечення потреб роботодавців, суспільства та держави, розвитку наукових досліджень і підготовки кадрів для розробки, запровадження і розвитку технологій для здорового й тривалого життя людини на основі концепції сталого розвитку та реалізації національних і регіональних стратегічних пріоритетів. | |
| <i>3. Характеристика освітньої програми</i> | |
| Предметна область | 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. Теоретичний зміст предметної області становлять наукові концепції, категорії, принципи, методи, харчові технології. Методи, методики та технології: 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. Інструменти та обладнання: спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади (відповідно до вимог освітньої програми), комп'ютерна техніка та програмне забезпечення. |
| Орієнтація освітньої програми | Програма має прикладний характер, орієнтована на підготовку фахівців у сфері технологій молочних, олійно-жирових продуктів, а також продуктів для індустрії краси із застосуванням молочної та олійно-жирової сировини. |
| Основний фокус освітньої програми та спеціалізації | Акцент робиться на вирішення наукових завдань для підприємств молочної, олійно-жирової галузей та індустрії краси із застосуванням інформаційно-аналітичних (діагностичних), теоретичних та проектних аспектів. Ключові слова: молоко; жир; молочний продукт; молоковмісний продукт; олійно-жировий продукт; продукт для індустрії краси; управління якістю та безпечністю; інноваційні технології в молочній, олійно-жировій галузях та індустрії краси; наукові дослідження; інтелектуальна власність; практична підготовка. |
| Особливості та відмінності програми | Особливості програми полягають у глибокій професійній підготовці висококваліфікованих фахівців для підприємств молочної, олійно-жирової галузей та індустрії краси і передбачають поєднання теоретичних аспектів із практичною підготовкою для майбутньої професійної діяльності. Підготовка здійснюється у тісній співпраці з представниками молочного й олійно-жирового бізнесу та з підприємствами індустрії краси, у тому числі Південного регіону України. |
| 4. Здатність випускників освітньої програми до працевлаштування та подальшого навчання | |
| Працевлаштування | Працевлаштування на підприємствах будь-якої організаційно-правової форми (державні, муніципальні, комерційні, некомерційні,) та за будь-якими видами економічної діяльності. Професійні назви робіт (за ДК 003:2010): 1210.1 Керівники підприємств, установ та організацій; 1222.1 Головні фахівці - керівники та технічні керівники виробничих підрозділів у промисловості; 1222.2 Начальники (інші керівники) та майстри виробничих дільниць (підрозділів) у промисловості; 1237.1 Головні фахівці – керівники науково-дослідних підрозділів та підрозділів з науково-технічної підготовки виробництва та інші керівники; 1237.2 Начальники (завідувачі) науково-дослідних підрозділів і підрозділів з науково-технічної підготовки виробництва та інші керівники; 1238 Керівники проектів та програм; 1312 Керівники малих підприємств без апарату управління в про- |

| | |
|--|---|
| | <p>мисловості; 1319 Керівники інших малих підприємств без апарату управління; 2359.1 Інші наукові співробітники в галузі навчання; 2447 Професіонали у сфері управління проектами та програмами; 2471 Професіонали з контролю за якістю.</p> |
| Подальше навчання | Продовження навчання на третьому (освітньо-науковому) рівні вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій у системі освіти дорослих. |
| 5. Викладання та оцінювання | |
| Викладання та навчання | <p>Викладання здійснюється на основі студентоцентрованого підходу. Контактні години побудовані у формі лекцій в інтерактивному форматі, лабораторних та практичних занять, консультацій, самостійного навчання за індивідуальними завданнями, виконання курсових робіт та проєктів, виробничої та дослідницької практик, підготовки кваліфікаційної роботи. Самостійна робота здобувачів здійснюється під керівництвом викладача та передбачає опанування наукової та науково-методичної літератури фахової спрямованості та виконання на її основі індивідуальних та/або командних проєктів, роботу у малих групах.</p> <p>Оволодіння методологією наукової роботи, навичками презентації її результатів державною й іноземною мовами. Проведення самостійного наукового дослідження з використанням навчальної бази університету та партнерів. Останній рік навчання завершується публічним захистом кваліфікаційної роботи магістра.</p> |
| Оцінювання | <p>Оцінювання якості засвоєння здійснюється за 100-бальною шкалою ECTS, національною чотирьохбальною системами.</p> <p>Форми контролю: поточний і підсумковий контроль знань і підсумкова атестація. Поточне оцінювання на практичних, лабораторних заняттях (усне опитування або письмовий експрес-контроль, виступи здобувачів при обговоренні питань, звіти про лабораторні роботи, контрольні роботи), тестовий контроль, звіти з практики, презентації, есе тощо. Підсумковий контроль – екзамен/диференційований залік (оцінювання на підставі результатів поточного контролю). Підсумкова атестація – публічний захист кваліфікаційної роботи магістра.</p> |
| 6. Програмні компетентності | |
| Інтегральна компетентність | Здатність розв'язувати задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері харчових технологій. |
| Загальні компетентності | <p>ЗК 1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.</p> <p>ЗК 2. Здатність проводити дослідження на відповідному рівні.</p> <p>ЗК 3. Здатність генерувати нові ідеї (креативність).</p> <p>ЗК 4. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.</p> <p>ЗК 5. Здатність працювати в міжнародному контексті.</p> |
| Спеціальні (фахові, предметні) компете- | СК 1. Здатність обирати та застосовувати спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, науково-обґрунтовані |

| | |
|---|---|
| тності | <p>методи та програмне забезпечення для проведення наукових досліджень у сфері харчових технологій.</p> <p>СК 2. Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі.</p> <p>СК 3. Здатність захищати інтелектуальну власність у сфері харчових технологій.</p> <p>СК 4. Здатність розробляти програми ефективного функціонування підприємств харчової промисловості та/або закладів ресторанного господарства відповідно до прогнозів розвитку галузі в умовах глобалізації.</p> <p>СК 5. Здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проектів.</p> <p>СК 6. Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі.</p> <p>СК 7*. Здатність до розроблення, удосконалення та впровадження науково обґрунтованих технологій виробництва високоякісних та безпечних молочних, молоковмісних та олійно-жирових продуктів на підприємствах молочної та олійно-жирової галузей, у т.ч. у Південному регіоні України.</p> <p>СК 8*. Здатність до розроблення, удосконалення та впровадження науково обґрунтованих рецептур та технологій виробництва високоякісних та безпечних продуктів для індустрії краси із застосуванням молочної та олійно-жирової сировини, у т.ч. у Південному регіоні України.</p> |
| 7. Програмні результати навчання | |
| Програмні результати навчання | <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 нефахівців.</p> <p>РН 8. Здійснювати захист інтелектуальної власності у сфері харчових технологій, виконувати відповідні патентні дослідження, готувати документи на отримання патентів на винаходи і корисні моделі.</p> <p>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*. Застосовувати спеціальні знання для розроблення, удосконалення та впровадження науково обґрунтованих технологій виробництва високоякісних та безпечних молочних, молоковмісних та олійно-жирових продуктів на підприємствах молочної та олійно-жирової галузей, у т.ч. у Південному регіоні України.</p> <p>РН 13*. Застосовувати спеціальні знання для розроблення, удосконалення та впровадження науково обґрунтованих рецептур та технологій виробництва високоякісних та безпечних продуктів для індустрії краси із застосуванням молочної та олійно-жирової сировини, у т.ч. у Південному регіоні України.</p> |
| | <p>8. Ресурсне забезпечення реалізації програми</p> |
| <p>Кадрове забезпечення</p> | <p>Розробники програми – доктор, професор, та кандидати наук, доценти є штатними співробітниками Одеського національного технологічно університету.</p> <p>До реалізації програми залучаються науково-педагогічні працівники з науковими ступенями та вченими званнями, професіонали-практики, здобувачі вищої освіти з досвідом роботи (стейкхолдери).</p> <p>Всі науково-педагогічні працівники щонайменше один раз на п'ять років проходять підвищення кваліфікації (стажування) на провідних харчових підприємствах, у закладах вищої освіти України та Європейських країн. Крім того, постійно беруть участь у професійних тренінгах, семінарах, ворк-шопах тощо.</p> |
| <p>Матеріальне забезпечення</p> | <p>Матеріально-технічне забезпечення відповідає ліцензійним вимогам стосовно надання освітніх послуг у сфері вищої освіти.</p> |

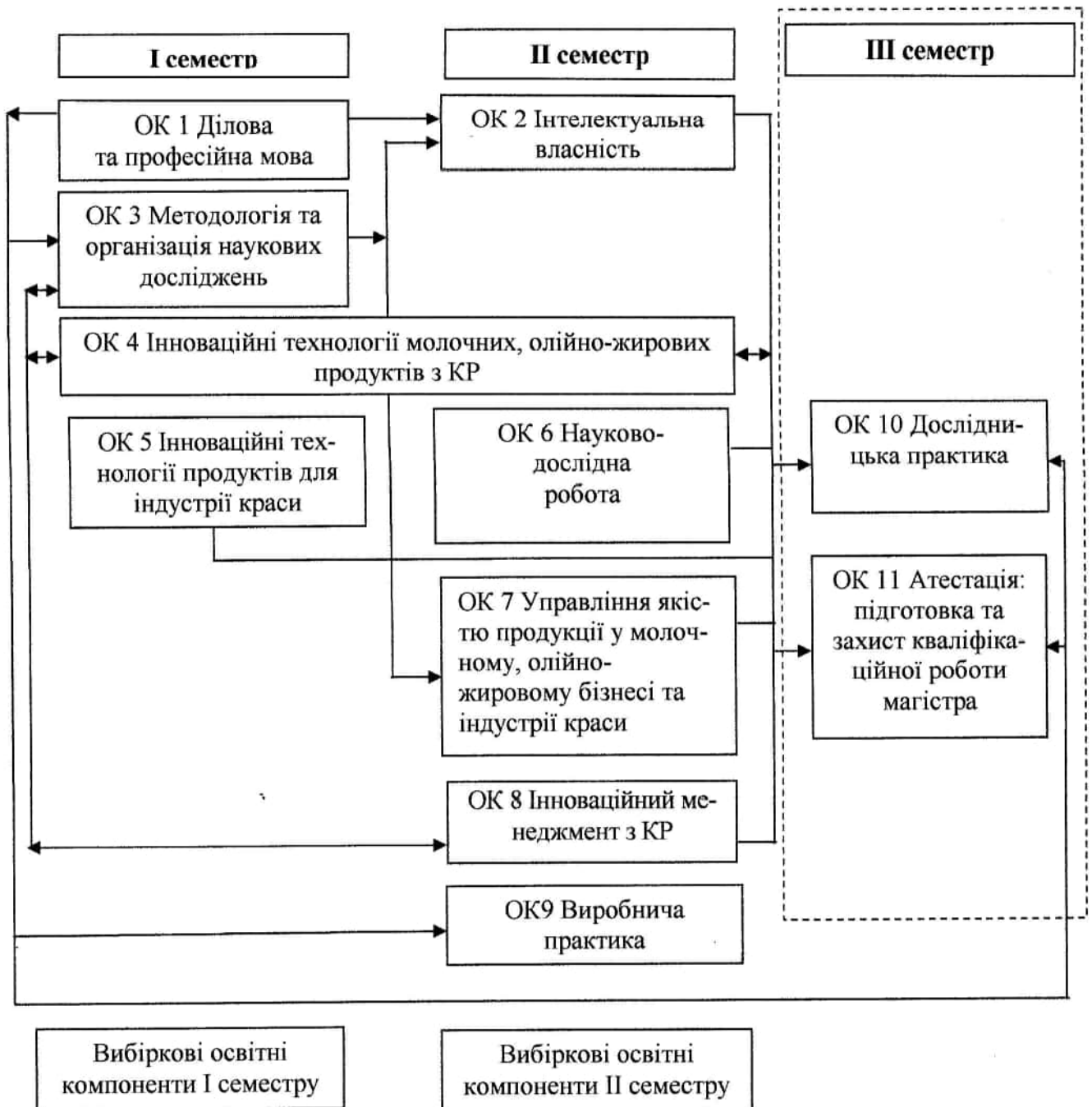
| | |
|---|---|
| | Усі приміщення відповідають будівельним, санітарним нормам та нормам протипожежної безпеки. У наявності: навчальні приміщення, комп'ютерні класи, спеціалізовані лабораторії, бібліотека, читальні зали, точки бездротового доступу до мережі Інтернет, спортивний комплекс, гуртожитки, їдальні, санаторій-профілакторій, бази відпочинку та ін. |
| Інформаційне та навчально-методичне забезпечення | Інформаційне та навчально-методичне забезпечення відповідає ліцензійним вимогам. Кожна дисципліна забезпечена комплексом навчально-методичних матеріалів (підручниками, силабусами, робочими програмами, конспектами лекцій, методичними вказівками до практичних, лабораторних робіт, курсових робіт/проектів). Інформаційне забезпечення актуального змістовного контенту, що міститься у Науково-технічній бібліотеці ОНТУ https://library.ontu.edu.ua/ , на сайті кафедри https://tm.ontu.edu.ua/ та у модульному дистанційному середовищі http://moodle.ontu.edu.ua/ . |
| 9. Академічна мобільність | |
| Національна кредитна мобільність | Національна академічна мобільність здійснюється на підставі укладених договорів між Одеським національним технологічним університетом та закладами вищої освіти України. Порядок перезарядування кредитів регулюється Положенням про порядок перезарядування 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 ОП | Кількість годин | Кількість кредитів | Форма контролю |
|--|---|-----------------|--------------------|---------------------|
| ОБОВ'ЯЗКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ | | | | |
| ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ | | | | |
| ОК 1 | Ділова та професійна мова | 150 | 5,0 | Екзамен |
| ОК 2 | Інтелектуальна власність | 90 | 3,0 | Диф. залік |
| | Разом | 240 | 8,0 | - |
| ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ | | | | |
| ОК 3 | Методологія та організація наукових досліджень | 150 | 5,0 | Диф. залік |
| ОК 4 | Інноваційні технології молочних, олійно-жирових продуктів з КР | 240 | 8,0 | Екзамен, диф. залік |
| ОК 5 | Інноваційні технології продуктів для індустрії краси | 90 | 3,0 | Екзамен |
| ОК 6 | Науково-дослідна робота | 90 | 3,0 | Диф. залік |
| ОК 7 | Управління якістю продукції у молочній, олійно-жировій галузях та в індустрії краси | 180 | 6,0 | Екзамен |
| ОК 8 | Інноваційний менеджмент з КР | 120 | 4,0 | Диф. залік |
| | Разом | 780 | 29,0 | - |
| РАЗОМ | | 1020 | 34,0 | - |
| ОК 9 | Виробнича практика | 90 | 3,0 | Диф. залік |
| ОК 10 | Дослідницька практика | 180 | 6,0 | Диф. залік |
| ОК 11 | Атестація: підготовка та захист кваліфікаційної роботи магістра | 720 | 21,0 | Публічний захист |
| | Разом | 990 | 30,0 | - |
| РАЗОМ ОБОВ'ЯЗКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ | | 2010 | 67,0 | - |
| ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ З КАТАЛОГУ ОП* | | | | |
| ВК 1 | Вибіркові освітні компоненти 1 семестру | 270 | 9,0 | Диф.залік |
| ВК 2 | Вибіркові освітні компоненти 2 семестру | 420 | 14,0 | Диф.залік |
| РАЗОМ ВИБІРКОВІ КОМПОНЕНТИ | | 690 | 23,0 | - |
| РАЗОМ ЗА ОПП | | 2700 | 90,0 | - |

*є можливість вибору дисципліни з іншої ОП

СТРУКТУРНО-ЛОГІЧНА СХЕМА ОП



3. ФОРМА АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

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

Кваліфікаційна робота передбачає розв'язання складного спеціалізованого завдання або проблеми молочної та/або олійно-жирової галузей, та/або технологій продуктів для індустрії краси 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 магістра 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 у відкритому доступі у репозитарії науково-технічної бібліотеки ОНТУ (<https://card-file.ontu.edu.ua>), 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 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 закладів вищої освіти і здобувачів вищої освіти;

9) інших процедур і заходів.

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

4. МАТРИЦЯ ВІДПОВІДНОСТІ ПРОГРАМНИХ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ КОМПОНЕНТАМ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ

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

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

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

Примітка:

* - оволодіння спеціальною (фаховою, предметною) компетенцією **СК7*** забезпечує програмні результати **РН1, РН2, РН5, РН6, РН7, РН11, РН12***;

* - оволодіння спеціальною (фаховою, предметною) компетенцією **СК8*** забезпечує програмні результати **РН1, РН2, РН5, РН6, РН7, РН11, РН13***.

**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. 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).

<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. – К. : Видавництво «Соцінформ», 2010. <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. <https://www.kmu.gov.ua/npas/244824068>

5. Національна рамка кваліфікацій. – <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1341-2011-п/para12#n12>
<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>. <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.

<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. Стратегія розвитку Одеського національного технологічного університету в умовах воєнного стану та повосного відновлення в Україні – <https://ontu.edu.ua/download/pubinfo/Long-term-Devel-Strategy-2027.pdf>

Додатковий перелік документів

9. TUNING (для ознайомлення зі спеціальними (фаховими) компетенціями 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

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-zaprovadzhennia-instrumentiv-bolonskoho-protsehu.html?download=85:glasarii-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-zaprovadzhennia-instrumentiv-bolonskoho-protsehu.html?download=82:bolonskyi-protsehu-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-zaprovadzhennia-instrumentiv-bolonskoho-protsehu.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 проектної групи
гарант ОП

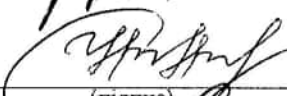
« 30 » 04 2024 р.


(підпис)

Оксана КРУЧЕК

Члени робочої групи:

« 30 » 04 2024 р.


(підпис)

Наталія ТКАЧЕНКО

« 30 » 04 2024 р.


(підпис)


Надія ДЕЦ

« 30 » 04 2024 р.


(підпис)

Любов ЛАНЖЕНКО

« 30 » 04 2024 р.


(підпис)

Маргарита АНТИПОВА

« 30 » 04 2024 р.


(підпис)

Петро КУЧЕРАК