

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

**«ТЕХНОЛОГІЇ, ЯКІСТЬ І БЕЗПЕЧНІСТЬ
У МОЛОЧНІЙ ТА ОЛІЙНО-ЖИРОВІЙ ГАЛУЗЯХ»**

Другого рівня вищої освіти

за спеціальністю	G13 Харчові технології
галузі знань	G Інженерія, виробництво та будівництво
Кваліфікація	магістр з харчових технологій

**РОЗГЛЯНУТО ТА
ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ**

протокол № ___ від «___» _____ 202_ р.

Введено в дію наказом ректора

від «___» _____ 202_ р. № ___

В.о. ректора _____ **Сергій СОЦ**

Одеса – 2025 р.

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми
«ТЕХНОЛОГІЇ, ЯКІСТЬ І БЕЗПЕЧНІСТЬ У МОЛОЧНІЙ
ТА ОЛІЙНО-ЖИРОВІЙ ГАЛУЗЯХ»

Галузь знань	G Інженерія, виробництво та будівництво
Спеціальність	G13 Харчові технології
Спеціалізація	—
Рівень вищої освіти	Другий
Ступінь	Магістр

ПОГОДЖЕНО

Проректор з науково-педагогічної
та навчальної роботи

_____ Федір ТРИШИН
(підпис)

« ____ » _____ 2025 р.

Начальник відділу ліцензування,
акредитації та сертифікації

_____ Валерій МУРАХОВСЬКИЙ
(підпис)

« ____ » _____ 2025 р.

В.о. директора Навчально-наукового
інституту харчових технологій
ім. М. О. Грішина

_____ Тетяна ШАРАХМАТОВА
(підпис)

« ____ » _____ 2025 р.

СХВАЛЕНО ТА РЕКОМЕНДОВАНО

Методичною Радою зі спеціальності

G13 «Харчові технології» _____

галузі знань **G Інженерія, виробництво
та будівництво**

протокол № ____ від « ____ » _____ 2025 р.

Голова методичної ради зі спеціальності

_____ Богдан ЄГОРОВ

(підпис)

ПЕРЕДМОВА

Розроблено робочою групою Навчально-наукового інституту харчових технологій ім. М. О. Грішина у складі:

1. Керівник проєктної групи (**гарант освітньої програми**): Ткаченко Наталія Андріївна, доктор технічних наук, професор, професор кафедри технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси ОНТУ.
2. Член проєктної групи: Дец Надія Олександрівна, кандидат технічних наук, доцент, доцент кафедри технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси ОНТУ.
3. Член проєктної групи: Кручек Оксана Анатоліївна, кандидат технічних наук, доцент, доцент кафедри технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси ОНТУ.
4. Член проєктної групи: Чабанова Оксана Борисівна, кандидат технічних наук, доцент, доцент кафедри технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси ОНТУ.
5. Член проєктної групи: Ровінська Анастасія Олександрівна, здобувач СВО «Магістр» за спеціальністю G13 «Харчові технології» освітньо-професійною програмою «Технології молока, жирів і продуктів для індустрії краси», 1-й рік навчання, ОНТУ.
6. Член проєктної групи: Наталія Володимирівна Корнюшенко, директор ФОП Корнюшенко Наталія Володимирівна («Європейська сироварня»)
7. Член проєктної групи: Ольга Федорівна Крохмаль, завідувач лабораторії ТОВ «Тирас – ТМ «Мозаїка».
8. Член проєктної групи: Леменчук Ірина Олегівна, заступник начальника виробничої лабораторії ТОВ «ДЕЛЬТА ВІЛМАР УКРАЇНА».

До роботи над освітньо-професійною програмою були залучені:

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

Зовнішній стейкхолдер 2: Янчев Роман Вікторович, директор з доходів, досліджень продукту, інновацій та впровадження нових проєктів в Україні (компанія Danone Ukraine);

Зовнішній стейкхолдер 3: Фесенко Олександр Васильович, директор ФОП «Фесенко Л.С.»

Зовнішній стейкхолдер 4: Наталія Борисівна Іксар, заступник директора ТОВ «АВА» Одеський завод кісточкових та рослинних олій.

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

Освітня програма «Технології, якість і безпека у молочній та олійно-жировій галузях» підготовки фахівців другого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю G13 «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 30.12.2015 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 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 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 15.05.2024 р. № 686, Наказ МОН України від 19.11.2024 № 1625 із змінами і доповненнями, внесеними наказом МОН України від 5 грудня 2024 року № 1709 Про особливості запровадження змін до переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої та фахової передвищої освіти, затверджених постановою Кабінету Міністрів України від 30 серпня 2024 року № 1021 тощо.

I. 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 G13 «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 – G «Інженерія, виробництво та будівництво» Спеціальність – G13 «Харчові технології» Магістр з харчових технологій
Офіційна назва освітньо-професійної програми	«Технології, якість і безпечність у молочній та олійно-жировій галузях»
Тип диплому та обсяг освітньо-професійної програми	Диплом магістра, одиничний, 90 кредитів ЄКТС, термін навчання 1 рік 4 місяці
Форма здобуття освіти за ОП та розрахункові строки виконання освітньо-професійної програми за кожною з них	Форма навчання: денна Розрахунковий строк виконання освітньо-професійної програми: 1 рік 4 місяці Форма навчання: заочна Розрахунковий строк виконання освітньо-професійної програми: 1 рік 4 місяці
Наявність акредитації	Акредитовано до 01.07.2025 р.
Цикл/рівень	FQ-EHEA – 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 01.07.2027 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 фахівців, які здатні вирішувати комплексні завдання у молочній та олійно-жировій галузях харчової промисловості, в тому числі у сфері контролю якості й управління безпечністю молочних та олійно-жирових 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

Предметна область	<p><i>Об'єктом вивчення та професійної діяльності магістра з харчових технологій є: технологічні процеси, харчові продукти, системи контролю якості та управління безпечністю у молочній та олійно-жировій галузях.</i></p> <p><i>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> <p><i>Теоретичний зміст предметної області становлять наукові концепції, категорії, принципи, методи, харчові технології, системи контролю якості та управління безпечністю у молочній та олійно-жировій галузях.</i></p> <p><i>Методи, методика та технології: методика забезпечення якості та безпечності харчових продуктів, методи планування і проведення експериментальних досліджень та обробки їх результатів, технології харчових виробництв, інформаційні та комп'ютерні технології.</i></p> <p><i>Інструменти та обладнання: спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади (відповідно до вимог освітньої програми), комп'ютерна техніка та програмне забезпечення.</i></p>
Орієнтація освітньої програми	<p>Програма має прикладний характер, орієнтована на підготовку фахівців у сфері переробки молочної та олійно-жирової сировини, що володіють теоретичними і практичними навичками застосування інноваційних технологічних рішень і дослідницької діяльності.</p>
Основний фокус освітньої програми і спеціалізації	<p>Орієнтація на глибоку спеціальну підготовку сучасних фахівців для молочної та олійно-жирової галузей, здатних здійснювати комплекс організаційно-технологічних, дослідницько-інноваційних методів, методик і технологій для підвищення ефективності функціонування і стратегічного розвитку молочних та олійно-жирових підприємств, у т.ч. у Південному регіоні України.</p> <p>Ключові слова освітньої програми: компетентності; результати навчання; молочні та олійно-жирові продукти; контроль якості; управління безпечністю; системи управління якістю та безпечністю; хімічні, мікробіологічні лабораторії; інноваційні технології в молочній, олійно-жировій галузях; наукові дослідження; інтелектуальна власність; практична підготовка.</p>
Особливості та відмінності	<p>Програма акцентована на підготовку висококваліфікованих фахівців для підприємств молочної, олійно-жирової галузей, контролю якості та управління безпечністю у відповідних галузях промисловості та передбачає поєднання теоретичних аспектів із практичними прикладами майбутньої діяльності. Професійний аспект програми вимагає організації дослідницької практики на підприємствах молочної та олійно-жирової галузей, у лабораторіях з визначення якості та безпечності на підприємствах молочної та олійно-жирової галузей як в Україні, так і в країнах ЄС, у провідних університетах ЄС. Підготовка здійснюється у тісному взаємозв'язку з харчовими підприємствами Півдня України, які впроваджують інноваційні технології. Науковий аспект програми обґрунтовує наявність</p>

	<p>обов'язкового семестру для наукового узагальнення результатів дослідницької практики та оприлюднення її результатів на науково-практичних семінарах, конференціях тощо. Участь у програмах академічної мобільності (зокрема, Еразмус+). Проходження практик за кордоном. Залучення до навчального процесу фахівців-практиків.</p>
<p>4. Здатність випускників освітньої програми до працевлаштування та подальшого навчання</p>	
<p>Працевлаштування</p>	<p>Працевлаштування на підприємствах будь-якої організаційно-правової форми (державні, муніципальні, комерційні, некомерційні,) та за будь-якими видами економічної діяльності.</p> <p>Наукова, аналітична, експертна, консультативна, управлінська діяльність у сфері харчових технологій.</p> <p>Професійні назви робіт (за ДК 003:2010 зі змінами № 14 від 30 грудня 2024 року № 22571):</p> <ul style="list-style-type: none"> – керівники підприємств, установ та організацій [1210.1]; – 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]; – головні фахівці - керівники та технічні керівники виробничих підрозділів у промисловості [1222.1]; – начальники (інші керівники) та майстри виробничих дільниць (підрозділів) у промисловості [1222.2] – начальник лабораторії з контролю виробництва [1222.2]; – начальник (завідувач) хімічної лабораторії [1222.2]; – 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 із закупівлі та якості сільськогосподарських продуктів [3449] – 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

	<p>підрозділів з науково-технічної підготовки виробництва та інші керівники [1237.2]</p> <ul style="list-style-type: none"> – завідувач лабораторії (науково-дослідної, підготовки виробництва) [1237.2]; – начальник центральної заводської лабораторії [1237.2] – керівники проектів та програм [1238] – професіонали з контролю за якістю [2471] – інспектор з якості хлібопродуктів, плодоовочевих, технічних культур і продукції тваринництва [3152] – інспектор з контролю якості продукції [3152]
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 з набуттям загальних і фахових компетентностей, поєднанням принципів науковості, наочності, доступності та методів ситуативних завдань, ділових ігор, тренінгів для розвитку креативного мислення та вміння працювати в команді і виконувати роль лідера. Контактні години побудовані у формі лекцій, лабораторних і практичних занять, семінарів, консультацій. Навчання передбачає виконання індивідуальних завдань, курсових робіт (проектів); проходження виробничої і дослідницької практик; проведення наукового дослідження і підготовки кваліфікаційної роботи із використанням підручників, навчальних посібників, конспектів лекцій, методичних рекомендацій, монографій, періодичних фахових наукових видань, мережі <i>Internet</i> та лабораторної бази університету і закладів-партнерів. Оволодіння методологією наукового дослідження і здатністю презентувати результати державною та іноземною мовами.</p> <p>Дистанційне навчання передбачає використання комп'ютерних технологій при інтерактивній взаємодії викладачів і здобувачів та при виконанні самостійної роботи.</p> <p>Навчання завершується публічним захистом кваліфікаційної роботи магістра в останньому семестрі.</p>
Оцінювання	<p>Оцінювання якості засвоєння здійснюється за 100-бальною шкалою ЄКТС (ECTS), національною чотирьох бальною системами.</p> <p>Форми контролю: поточний і підсумковий контроль знань і підсумкова атестація. Поточне оцінювання на практичних, лабораторних заняттях (усне опитування або письмовий експрес-контроль, виступи здобувачів при обговоренні питань, звіти про лабораторні роботи, контрольні роботи), тестовий контроль, звіти з практики, презентації, есе тощо. Підсумковий контроль – екзамен/диференційований залік (оцінювання на підставі результатів поточного контролю). Підсумкова атестація – виконання та 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 (ЗК)	<p>ЗК 1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.</p> <p>ЗК 2. Здатність проводити дослідження на відповідному рівні.</p> <p>ЗК 3. Здатність генерувати нові ідеї (креативність).</p> <p>ЗК 4. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.</p> <p>ЗК 5. Здатність працювати в міжнародному контексті.</p>
Спеціальні компетентності (СК)	<p>СК 1. Здатність обирати та застосовувати спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, науково-обґрунтовані методи та програмне забезпечення для проведення наукових досліджень у сфері харчових технологій.</p> <p>СК 2. Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі.</p> <p>СК 3. Здатність захищати інтелектуальну власність у сфері харчових технологій.</p> <p>СК 4. Здатність розробляти програми ефективного функціонування підприємств харчової промисловості та/або закладів ресторанного господарства відповідно до прогнозів розвитку галузі в умовах глобалізації.</p> <p>СК 5. Здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проектів.</p> <p>СК 6. Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі.</p> <p>СК 7*. Здатність до розроблення, удосконалення та впровадження науково обґрунтованих технологій виробництва високоякісних та безпечних вітчизняних 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 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 молочних, молоковмісних та олійно-жирових продуктів на підприємствах молочної та олійно-жирової галузей, 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</p>

	<p>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*. Розробляти, удосконалювати та впроваджувати у виробництво інноваційні технології високоякісних та безпечних вітчизняних молочних, молоковмісних та олійно-жирових продуктів на підприємствах молочної та олійно-жирової галузей, у т.ч. у Південному регіоні України</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 молочних, молоковмісних та олійно-жирових продуктів на підприємствах молочної та олійно-жирової галузей, у т.ч. у Південному регіоні України.</p>
	<p>8. Ресурсне забезпечення реалізації програми</p>
<p>Кадрове забезпечення</p>	<p>Розробники програми: доктори, професори та кандидати наук, доценти є штатними співробітниками Одеського національного технологічного університету.</p> <p>До реалізації програми залучаються науково-педагогічні працівники</p>

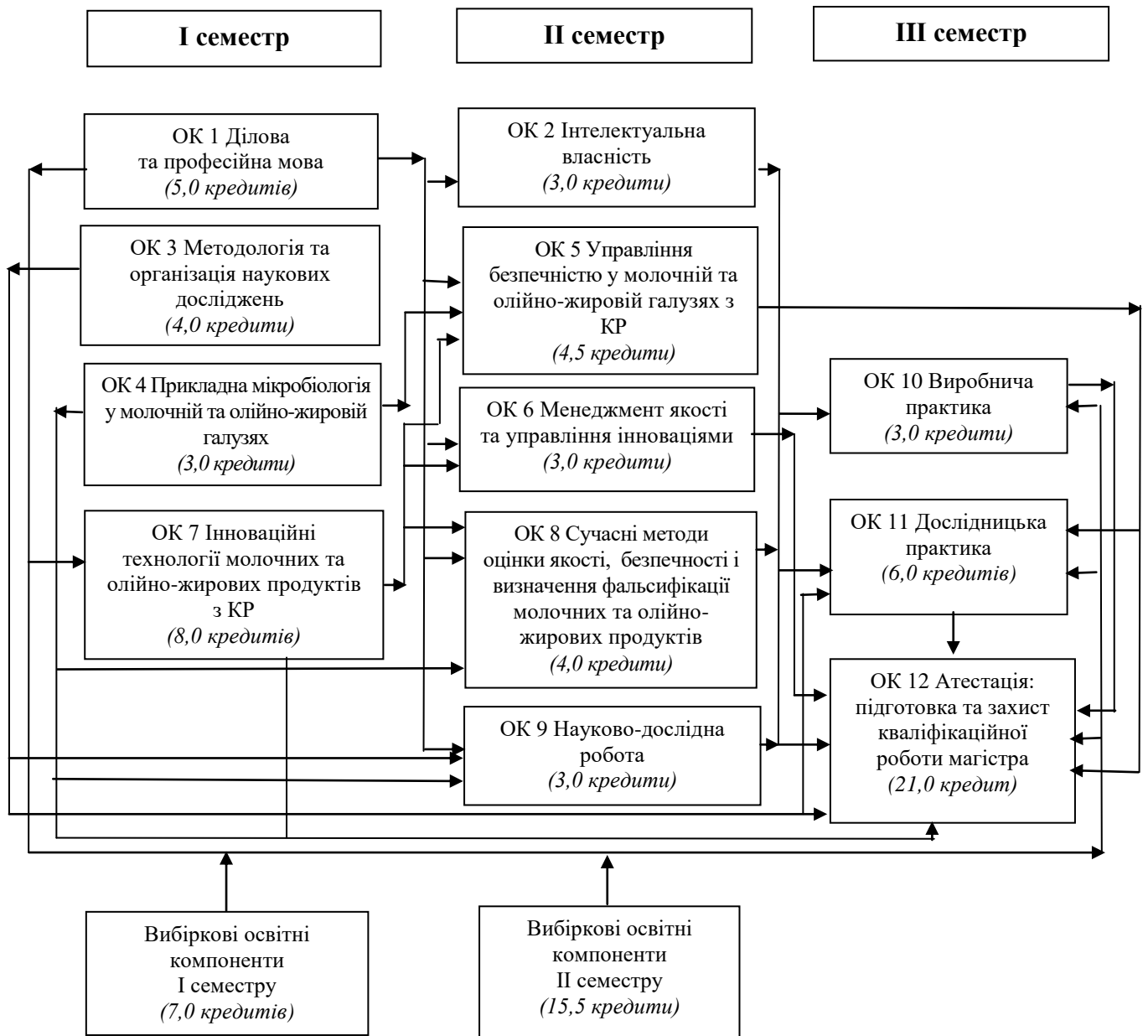
	<p>з науковими ступенями та вченими званнями, професіонали-практики, здобувачі вищої освіти з досвідом роботи (стейкхолдери). Всі науково-педагогічні працівники щонайменше один раз на п'ять років проходять підвищення кваліфікації (стажування) на провідних молочних та олійно-жирових підприємствах України та у закладах вищої освіти України та Європейських країн. Крім того, постійно беруть участь у професійних тренінгах, семінарах ворк-шопах тощо.</p>
Матеріальне забезпечення	<p>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 <i>Internet</i>, 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 освітня компонента забезпечена комплексом навчально-методичних матеріалів (підручниками, силабусами, конспектами лекцій, методичними вказівками до практичних, лабораторних, 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/</p>
9. Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	<p>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</p>
Міжнародна кредитна мобільність	<p>ОНТУ має партнерські угоди міжнародної академічної мобільності з університетами у межах різних програм: Еразмус+, програми подвійних дипломів, тощо http://inter.ontu.edu.ua/</p>
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	<p>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.</p>

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	х
ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ				
ОК 3	Методологія та організація наукових досліджень	120	4,0	Диф. залік
ОК 4	Прикладна мікробіологія у молочній та олійно-жировій галузях	90	3,0	Диф. залік
ОК 5	Управління безпечністю у молочній та олійно-жировій галузях з КР	135	4,5	Екзамен / диф. залік
ОК 6	Менеджмент якості та управління інноваціями	90	3,0	Екзамен
ОК 7	Інноваційні технології молочних та олійно-жирових продуктів з КР	240	8,0	Екзамен
ОК 8	Сучасні методи оцінки якості, безпечності і визначення фальсифікації молочних та олійно-жирових продуктів	120	4,0	Диф. залік
ОК 9	Науково-дослідна робота	90	3,0	Диф. залік
	Разом	885	29,5	х
РАЗОМ		1125	37,5	х
ОК 10	Виробнича практика	90	3,0	Диф. залік
ОК 11	Дослідницька практика	180	6,0	Диф. залік
ОК 12	Атестація: підготовка та захист кваліфікаційної роботи магістра	630	21,0	Публічний захист
	Разом	900	30,0	х
РАЗОМ ОБОВ'ЯЗКОВІ КОМПОНЕНТИ		2025	67,5	х
ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ З КАТАЛОГУ ОП*				
ВК 1	Вибіркові освітні компоненти 1 семестру	210	7,0	Диф. залік
ВК 2	Вибіркові освітні компоненти 2 семестру	465	15,5	Диф. залік
РАЗОМ ВИБІРКОВІ КОМПОНЕНТИ		675	22,5	х
РАЗОМ ЗА ОПП		2700	90	х

*є можливість вибору освітнього компоненту з іншої ОП

СТРУКТУРНО-ЛОГІЧНА СХЕМА ОП



3. ФОРМА АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Атестація здобувачів СВО «Магістр» спеціальності G13 «Харчові технології» здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи.

Кваліфікаційна робота передбачає розв'язання складного спеціалізованого завдання або проблеми у сфері молочної та/або олійно-жирової галузей, контролю якості та управління безпечністю у молочної та/або олійно-жировій промисловості, для чого проводяться дослідження та пропонуються інновації.

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

Кваліфікаційна робота здобувачів СВО «магістр» виконується за тематикою, що визначена в ОНТУ. Деталізацію вимог регламентовано Стандартом, 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 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 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 (РН) ВІДПОВІДНИМИ КОМПОНЕНТАМИ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ

Компоненти освітньої програми	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*
ОК 1	+						+		+				
ОК 2	+							+					
ОК 3	+		+	+			+		+	+			
ОК 4	+		+							+		+	
ОК 5	+	+			+						+		+
ОК 6	+	+			+	+					+		+
ОК 7	+	+	+		+	+	+		+			+	
ОК 8	+	+	+	+			+				+		+
ОК 9	+		+	+			+	+	+	+			+
ОК 10					+						+	+	+
ОК 11	+	+	+	+			+		+	+		+	+
ОК 12	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+

Примітка: * - оволодіння спеціальною (фаховою) компетенцією **СК7*** забезпечує програмні результати **РН12***;

* - оволодіння спеціальною (фаховою) компетенцією **СК8*** забезпечує програмні результати **РН13***.

ПЕРЕЛІК ВИКОРИСТАНИХ ДОКУМЕНТІВ, НА ЯКИХ БАЗУЄТЬСЯ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

1. Закон України «Про вищу освіту» від 01.07.2014 р. № 1556-VII. – URL: <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). – URL: <https://mon.gov.ua/storage/app/media/vishcha-osvita/zatverdzeni%20standarty/2020/10/23/181-Kharchov.tekhn.mahistr.1.pdf>
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. – URL: <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. – URL: <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. Стратегії розвитку Одеського національного технологічного університету в умовах воєнного стану та повоєнного відновлення України – URL: <https://ontu.edu.ua/download/pubinfo/Long-term-Devel-Strategy-2027.pdf>
9. Постанова Кабінету Міністрів України «Про внесення змін до переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої та фахової передвищої освіти» від 30.09.2024 року № 1021. – URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1021-2024-%D0%BF#Text>

Додатковий перелік документів:

10. TUNING (для ознайомлення зі спеціальними (фаховими) компетентностями та прикладами стандартів – URL: <http://www.unideusto.org/tuningeu/>
11. 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>
12. 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.
13. Рашкевич Ю. М. Болонський процес та нова парадигма вищої освіти : монографія. Львів: Львівська політехніка, 2014. – 168 с.
14. Розвиток системи забезпечення якості вищої освіти в Україні: інформаційноаналітичний огляд / Укладачі: Добко Т., Золотарьова І., Калашнікова С., Ковтунець В., Курбатов С., Линьова І., Луговий В., Прохор І., Рашкевич Ю., Сікорська І., Таланова Ж., Фініков Т., Шаров С.; за заг. ред. С. Калашнікової та В. Лугового. – Київ : ДП «НВЦ «Пріоритети», 2015. – 84 с.
15. International Standard Classification of Education (ISCED 2011) – URL: <https://uis.unesco.org/sites/default/files/documents/international-standard-classification-of-education-isced-2011-en.pdf>

Керівник проєктної групи
гарант ОП

« _____ » _____ 2025 р. _____
(підпис) Наталія ТКАЧЕНКО

Члени проєктної групи:

« _____ » _____ 2025 р. _____
(підпис) Надія ДЕЦ

« _____ » _____ 2025 р. _____
(підпис) Оксана КРУЧЕК

« _____ » _____ 2025 р. _____
(підпис) Оксана ЧАБАНОВА

« _____ » _____ 2025 р. _____
(підпис) Анастасія РОВІНСЬКА

« _____ » _____ 2025 р. _____
(підпис) Наталія КОРНЮШЕНКО

« _____ » _____ 2025 р. _____
(підпис) Ольга КРОХМАЛЬ

« _____ » _____ 2025 р. _____
(підпис) Ірина ЛЕМЕНЧУК

Зареєстровано

Методист відділу

_____ Світлана ЛУПОЛ
(підпис)
« ____ » _____ 202__ р.

Перевірено

Методист відділу

_____ Світлана ЛУПОЛ
(підпис)
« ____ » _____ 202__ р.

Хронологія перегляду освітньої програми

Описуються зміни, що були внесені до ОП у процесі її історичного розвитку із зазначенням причин внесення, ініціаторів внесення (стейкхолдерів) та відповідних протоколів методичної Ради спеціальності за якими проведені ці зміни (окрім випадків значного оновлення ОП, у разі значного оновлення програма пере затверджується згідно встановленого порядку).