

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ПРОЄКТ

ОСВІТНЬО-НАУКОВА ПРОГРАМА

**«КРАФТОВІ ТЕХНОЛОГІЇ ТА МЕНЕДЖМЕНТ У ХАРЧОВІЙ
ІНДУСТРІЇ»**

Другого рівня вищої освіти

за спеціальностями G13 Харчові технології, D3 - Менеджмент

галузі знань G Інженерія, виробництво та будівництво,

D Бізнес, адміністрування та право

Кваліфікація Магістр з крафтових технологій та менеджменту у
харчовій індустрії

Код програми: G1388

**РОЗГЛЯНУТО ТА
ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ**

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

Введено в дію наказом ректора

від « ___ » _____ 202_ р. № ___

Ректор _____ Лариса ІВАНЧЕНКОВА

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-наукової програми
«КРАФТОВІ ТЕХНОЛОГІЇ ТА МЕНЕДЖМЕНТ У ХАРЧОВІЙ ІНДУСТРІЇ»

| | |
|---------------------|--|
| галузі знань | G «Інженерія, виробництво та будівництво», D «Бізнес, адміністрування та право» |
| спеціальності | G13 «Харчові технології», D3 «Менеджмент» |
| спеціалізація | – |
| рівень вищої освіти | другий |
| ступінь | магістр |

ПОГОДЖЕНО

Проректор з науково-педагогічної
та навчальної роботи

_____ Федір ТРИШИН
(підпис)

« ____ » _____ 202_ р.

Директор центру ліцензування,
акредитації та забезпечення якості
вищої освіти

_____ Тетяна ШПИРКО
(підпис)

« ____ » _____ 202_ р.

Директор ННІХТ ім. М.О. Грішина

_____ Тетяна ШАРАХМАТОВА
(підпис)

« ____ » _____ 202_ р.

Директор ННІЕУіБ
ім. Г.Е. Вейнштейна

_____ Ірина АГЕСВА
(підпис)

« ____ » _____ 202_ р.

СХВАЛЕНО ТА РЕКОМЕНДОВАНО

Методичною радою зі спеціальності
G13 «Харчові технології»

галузь знань G «Інженерія, виробництво
та будівництво»

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

Голова Методичної ради

_____ Богдан ЄГОРОВ
(підпис)

Методичною радою зі спеціальності
D3 «Менеджмент»

галузь знань D «Бізнес, адміністрування
та право»

Голова Методичної ради

_____ Ірина СЕДІКОВА
(підпис)

ПЕРЕДМОВА

Розроблено проектною групою Навчально-наукового інституту харчових технологій ім. М.О. Грішина та Навчально-наукового інституту економіки, управління і бізнесу ім. Г.Е. Вейнштейна у складі:

1. Керівник проектної групи (**гарант освітньої програми**): Чагаровський Олександр Петрович, професор, доктор технічних наук, професор 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: Седікова Ірина Олександрівна, професор, доктор економічних наук, завідувач кафедри менеджменту і логістики ОНТУ.

4. 8. Член проектної групи: Агеєва Ірина Миколаївна, доцент, кандидат економічних наук, доцент менеджменту і логістики ОНТУ, в.о. директора навчально-наукового інституту економіки, управління і бізнесу ім. Г.Е. Вейнштейна.

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

6. Член проектної групи: Козак Катерина Богданівна, професор, доктор економічних наук, професор кафедри менеджменту і логістики ОНТУ.

7. Член проектної групи: Ланженко Любов Олександрівна, доцент, кандидат технічних наук, доцент кафедри технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси ОНТУ.

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

9. Член проектної групи: Кучер Аліна Вячеславівна, здобувач 1 курсу, СВО «Магістр», спеціальність 181 «Харчові технології», освітньо-професійна програма «Технології, якість і безпека молочних та олійно-жирових продуктів».

10. Член проектної групи: Цуркан Софія Олегівна, здобувачка 1 курсу, СВО «Магістр», спеціальність 073 «Менеджмент», освітньо-професійна програма «Менеджмент».

11. Член проектної групи: Родіонов Артем Володимирович, засновник ФОП «Oleum impregium».

12. Член проектної групи: Агаркова Орнелла Вікторівна, аналітик ТОВ "Аквафрост".

До роботи над ОНП були залучені:

Зовнішній стейкхолдер 1. Член проектної групи: Корнюшенко Наталія Володимирівна, директор ФОП «Корнюшенко Н.В. «Європейська сироварня».

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

Зовнішній стейкхолдер 3. Уманський Валентин Борисович, директор ТОВ «Технобрук».

Зовнішній стейкхолдер 4. Григор'єва Наталія Борисівна, директор ТОВ «Нартекс інвест».

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

Освітня програма «**Крафтові технології та менеджмент у харчовій індустрії**» підготовки фахівців другого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальностями (*G13 Харчові технології, D3 Менеджмент*) 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 спеціальностями (181 Харчові технології, 073 Менеджмент) для другого (магістерського) рівня вищої освіти, затвердженого Наказом МОН України від 18.10.2018 № 1125, 10.07.2019 р. № 959. Положення про акредитацію освітніх програм, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти, затвердженого Наказом МОН України від 15.05.2024р. № 686 тощо. Наказ МОН України від 01.02. 2021 №128 (в редакції наказу МОН України від 21.03.2025 р. №482 із змінами і доповненнями, внесеними наказом МОН України від 09.04.2025 р. №560).

1. ПРОФІЛЬ ОСВІТНЬО-НАУКОВОЇ ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ

| 1. Загальна інформація | |
|---|---|
| Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу | Підготовка фахівців на здобуття освітнього ступеня магістр зі спеціальностей G13 Харчові технології та D3 Менеджмент здійснюється в Одеському національному технологічному університеті. Випускові кафедри – Технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси і Менеджменту і логістики |
| Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу | Рівень вищої освіти – другий Ступінь вищої освіти – магістр Галузі знань – G «Інженерія, виробництво та будівництво», D «Бізнес, адміністрування та право» Спеціальності – G13 Харчові технології, D3 Менеджмент Магістр з крафтових технологій та менеджменту у харчовій індустрії |
| Офіційна назва освітньо-наукової програми | Крафтові технології та менеджмент у харчовій індустрії |
| Тип диплому та обсяг освітньо-наукової програми | Диплом магістра, одиничний, 120 кредитів ЄКТС |
| Форми здобуття освіти за ОП та розрахункові строки виконання освітньо-наукової програми за кожною з них | Форми здобуття освіти: денна, заочна. Розрахунковий строк виконання освітньо-наукової програми: за денною та заочною формами здобуття освіти співпадають та складають 1 рік 10 місяців |
| Наявність акредитації | Не акредитована |
| Цикл/рівень | FQ-ЕНЕА – другий цикл, EQF-LLL – 7 рівень, НРК України – 7 рівень |
| Передумови | Прийом здійснюється за чинними правилами прийому для відповідного року вступу. Наявність ступеня вищої освіти «Бакалавр», «Магістр» або освітньо-кваліфікаційного рівня «Спеціаліст» |
| Мова(и) викладання | Українська |
| Термін дії освітньої програми | До 01.07.2028 р. |
| Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми | http://nmv.ontu.edu.ua/osvitam |
| 2. Мета освітньої програми | |
| Підготовка висококваліфікованих та конкурентоспроможних фахівців, здатних вирішувати комплексні науково-практичні завдання у сфері розроблення, удосконалення та впровадження у виробництво технологій харчових продуктів та ефективних методів менеджменту для реалізації інноваційних, екологічно сталих та конкурентоспроможних рішень у харчовій індустрії, з особливим акцентом на реалізації крафтових технологій та управлінських рішень для здорового і тривалого життя людини, реалізації національних і регіональних стратегічних пріоритетів у сфері продовольчої безпеки та сталого розвитку України. | |
| 3. Характеристика освітньої програми | |
| Предметна область | Об'єкт (об'єкти) вивчення та/або діяльності. Наукові та інженерні основи харчових технологій, харчові продукти, продовольча |

| | |
|---|---|
| | <p>сировина, обладнання та технологічні процеси харчової індустрії, системи управління якістю, безпечністю та інноваційним розвитком у сфері харчових технологій, організація харчової промисловості, забезпечення екологічності та енергоефективності виробництва харчових продуктів у контексті сталого розвитку, планування, керівництво та управління функціями і діяльністю: організацій, установ, їх об'єднань та підрозділів, суб'єктів підприємницької діяльності у харчовій індустрії.</p> <p><i>Цілі навчання</i> – підготовка фахівців, здатних розв'язувати складні задачі та проблеми інноваційного характеру у сфері харчових технологій та менеджменту, що передбачає розробку та впровадження складних технологічних рішень для виробництва крафтової продукції, стратегічне бізнес-планування, маркетингове просування, забезпечення фінансової стабільності та управління стартап-проектами в умовах невизначеності.</p> <p><i>Теоретичний зміст предметної області:</i> теорії, поняття, концепції, принципи створення та застосування технологій у харчовій індустрії, менеджменту і адміністрування діяльності, процесів, проектів, ресурсів та персоналу: установ та організацій всіх типів, їх об'єднань та підрозділів, суб'єктів підприємницької діяльності</p> <p><i>Методи, методики та технології:</i> Методи і методики контролю якості та безпечності продовольчої сировини і харчових продуктів, моделювання технологічних процесів і рецептурного складу харчових продуктів, проведення теоретичних та експериментальних досліджень, методи аналізу даних, сучасні цифрові технології, технології керівництва, управління та реалізації функцій менеджменту: планування, організування, мотивування, контролювання, технології розробки, обґрунтування, прийняття та впровадження управлінських рішень (економічний та управлінський аналіз, системи підтримки прийняття рішень, сучасний інструментарій штучного інтелекту тощо)</p> <p><i>Інструменти та обладнання:</i> лабораторне та технологічне обладнання, контрольовано-вимірювальні прилади; сучасне інформаційно-комунікаційне обладнання, цифрові платформи управління та хмарні сервіси; аналітичні системи та спеціалізоване програмне забезпечення для моделювання продуктів, реалізації функцій менеджменту, адміністрування та цифрового супроводу управлінських процесів.</p> |
| <p>Орієнтація освітньої програми</p> | <p>Програма має науково-прикладний характер та міждисциплінарну орієнтацію і спрямована на інтеграцію знань у сфері харчових технологій, менеджменту, аутентичного й інноваційного підприємництва та сталого розвитку. Програма орієнтована на: формування фахівців, здатних розробляти і впроваджувати технології харчових продуктів з урахуванням сучасних екологічних, економічних та соціальних вимог; розвиток компетентностей у сфері стратегічного управління харчовими підприємствами, зокрема крафтовими, та організації інноваційних процесів; підготовку дослідників і викладачів, здатних генерувати нові знання у</p> |

| | |
|---|---|
| | <p>харчових технологіях і менеджменті та трансформувати їх у практичні рішення; розвиток підприємницьких та лідерських навичок для створення стартап-проектів у харчовій індустрії; впровадження підходів сталого розвитку у харчовій індустрії.</p> <p>Програма сприяє професійній підготовці здобувачів до працевлаштування в харчовій індустрії, зокрема на крафтових підприємствах, у науково-дослідних установах, міжнародних проєктах та закладах вищої освіти.</p> |
| <p>Основний фокус освітньої програми і спеціалізації</p> | <p>Орієнтація на поглиблену спеціальну підготовку фахівців нового покоління для харчової галузі, здатних інтегрувати комплекс організаційно-технологічних та дослідницько-інноваційних методів для забезпечення стратегічного розвитку підприємств харчової індустрії. Особливий фокус спрямовано на розвиток сектору крафтового виробництва у Південному регіоні України. Спеціалізація програми базується на синергії високотехнологічної підготовки (G13) з управлінськими, фінансовими та дослідницькими компетенціями (D3), що дозволяє випускникам ефективно адаптуватися до вимог динамічного ринку, орієнтованого на інновації, аутентичність та сталий розвиток.</p> <p>Ключові слова освітньої програми: аутентичні й інноваційні крафтові технології; моделювання харчових продуктів; контроль якості; управління безпечністю (НАССР/ISO 22000); лабораторні дослідження, стратегічний менеджмент; лідерство та комунікації; управління стартап-проектами; інвестиційне планування; фінансовий менеджмент, наукові дослідження; інтелектуальна власність; цифрова трансформація харчової індустрії; сталий розвиток.</p> |
| <p>Особливості та відмінності</p> | <p>Програма акцентована на підготовку висококваліфікованих фахівців для підприємств харчової промисловості, контролю якості та управління безпечністю у відповідних галузях промисловості та передбачає поєднання теоретичних аспектів із практичними навичками та поглибленою науково-дослідною підготовкою майбутньої діяльності.</p> <p><i>Міждисциплінарний підхід:</i> поєднання харчових технологій і сучасного менеджменту у пропорції 50/50, що дозволяє випускникам бути компетентними як у технологічних процесах, так і в управлінні підприємствами.</p> <p><i>Унікальна спеціалізація на крафтових харчових підприємствах, у тому числі з використанням місцевих ресурсів Півдня України, місцевих традицій і принципів сталого розвитку.</i> Фокус на відродженні аутентичних харчових традицій Південного регіону України через призму сучасних інноваційних технологій та принципів сталого розвитку.</p> <p><i>Інноваційна орієнтація програми:</i> акцент на розробку нових харчових продуктів, впровадження стартап-проектів і комерціалізацію інновацій у сфері харчової індустрії.</p> <p><i>Спрямованість на сталий розвиток:</i> всі освітні компоненти програми враховують екологічні, економічні та соціальні аспекти</p> |

| | |
|--|---|
| | <p>сталого виробництва харчових продуктів.</p> <p><i>Поглиблена практико-орієнтована, науково-дослідна підготовка:</i> навчання через проєктну діяльність, наукові дослідження, стажування на крафтових підприємствах, участь у міжнародних освітніх і наукових проєктах.</p> <p><i>Формування лідерських та підприємницьких компетентностей</i> для підготовки фахівців до створення власного крафтового бізнесу (від ідеї та рецептури до фінансового плану та маркетингової стратегії).</p> <p><i>Можливість академічної мобільності</i> і міжнародної співпраці завдяки включенню ОК Професійно-наукова мова та ОК Лідерство, комунікації та командна робота, забезпечують готовність випускника до роботи у міжнародних FoodTech-проєктах та експортно-орієнтованих компаніях.</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>Перелік професійних назв робіт розроблено відповідно до Національного класифікатора України ДК 003:2010 «Класифікатор професій» (зі змінами та доповненнями, включаючи Зміну № 16):</p> <ul style="list-style-type: none"> – керівники підприємств, установ та організацій [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]; – менеджер (управитель) з інновацій [1229.7]; – головні фахівці - керівники науково-дослідних підрозділів та підрозділів з науково-технічної підготовки виробництва та інші керівники [1237.1]; – начальники (завідувачі) науково-дослідних підрозділів та підрозділів з науково-технічної підготовки виробництва та інші керівники [1237.2]; – керівники проєктів та програм [1238]; – керівники інших функціональних підрозділів [1239]; – менеджери (управителі) в оптовій торгівлі та посередництві у торгівлі [1452]; – менеджери (управителі) у сфері досліджень та розробок [1474]; – менеджери (управителі) з питань комерційної діяльності та управління [1475.4]; – менеджери (управителі) систем якості [1493]; – менеджери (управителі) систем з інформаційної безпеки [1495]; – викладачі закладів вищої освіти [2310]; – професіонали в галузі методів навчання [2351]; – професіонали у сфері управління проєктами та програмами [2447]; |

| | |
|------------------------------------|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> – начальник лабораторії з контролю виробництва [1222.2]; – начальник (завідувач) хімічної лабораторії [1222.2]; – головний технолог [1237.1]; – інженер з якості [2149.2]; – інженер із впровадження нової техніки й технології [2149.2]; – інженер-технолог [2149.2]; – викладач професійно-технічного навчального закладу [2320]; – консультант з ефективності підприємництва [2419.2] – фахівець з аналізу ринку праці [2419.2]. |
| 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 | Здатність розв'язувати складні дослідницькі та/або інноваційні |

| | |
|---|---|
| компетентність | завдання у сфері харчових технологій і менеджменту в умовах невизначеності, інтегруючи міждисциплінарні знання, методи, інструменти для прийняття ефективних рішень у професійній або освітній діяльності. |
| Загальні компетентності (ЗК) | <p>ЗК 1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.</p> <p>ЗК 2. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.</p> <p>ЗК 3. Здатність працювати в міжнародному контексті.</p> <p>ЗК 4. Здатність проводити дослідження на відповідному рівні.</p> <p>ЗК 5. Здатність генерувати нові ідеї (креативність).</p> <p>ЗК 6. Здатність до спілкуватися з представниками інших професійних груп різного рівня (з експертами з інших галузей знань/видів економічної діяльності);</p> <p>ЗК 7. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій;</p> <p>ЗК 8. Здатність мотивувати людей та рухатися до спільної мети;</p> <p>ЗК 9. Здатність діяти на основі етичних міркувань (мотивів);</p> <p>ЗК 10. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.</p> |
| Спеціальні (фахові, предметні) 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 та прикладні дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі, презентувати їх результати.</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 науково-педагогічної діяльності, застосування основ педагогіки і психології в освітньому процесі у закладах вищої та фахової передвищої освіти.</p> <p>СК 8. Здатність комерціалізувати інноваційні розробки.</p> <p>СК 9. Здатність розробляти та реалізовувати науково-технічні проекти у сфері харчових виробництв з урахуванням технічних, соціально-економічних, правових та інших аспектів, управляти ними, виявляти ініціативу та підприємливість.</p> <p>СК 10. Здатність обирати та використовувати концепції, методи та інструментарій менеджменту, в тому числі у відповідності до</p> |

| | |
|---|--|
| | <p>визначених цілей та міжнародних стандартів;</p> <p>СК 11. Здатність встановлювати цінності, бачення, місію, цілі та критерії, за якими організація визначає подальші напрями розвитку, розробляти і реалізовувати відповідні стратегії та плани;</p> <p>СК 12. Здатність до саморозвитку, навчання впродовж життя та ефективного самоменеджменту;</p> <p>СК 13. Здатність до ефективного використання та розвитку ресурсів організації;</p> <p>СК 14. Здатність створювати та організовувати ефективні комунікації в процесі управління;</p> <p>СК 15. Здатність формувати лідерські якості та демонструвати їх в процесі управління людьми;</p> <p>СК 16. Здатність використовувати психологічні технології роботи з персоналом.</p> <p>СК 17. Здатність до самостійного опанування новими знаннями, використання сучасних освітніх та дослідницьких технологій у сфері менеджменту</p> <p>СК 18. Здатність формувати задачі моделювання, створювати і досліджувати математичні та комп'ютерні моделі, застосовувати статистичні методи і моделі для аналізу об'єктів і процесів у сфері менеджменту.</p> <p>СК 19*. Здатність розробляти, удосконалювати та впроваджувати крафтові технології харчових продуктів на основі локальної сировини, враховуючі місцеві ресурси, традиції, ринкові тренди та принципи сталого розвитку.</p> <p>СК 20*. Здатність співпрацювати з бізнес-середовищем задля розроблення та реалізації мультидисциплінарних інноваційних проєктів на основі сталого розвитку підприємств харчової індустрії.</p> |
| 7. Програмні результати навчання | |
| <p>Програмні результати навчання</p> | <p>РН 1. Відшукувати, систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій.</p> <p>РН 2. Приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи у сфері харчових технологій, у тому числі у невизначених ситуаціях та за наявності ризиків, а також в міждисциплінарних контекстах.</p> <p>РН 3. Застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти, у тому числі математичне і комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач у харчових технологіях.</p> <p>РН 4. Застосовувати статистичні методи обробки експериментальних даних в галузі харчових технологій, використовувати спеціалізоване програмне забезпечення для обробки експериментальних даних.</p> <p>РН 5. Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління</p> |

виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій.

РН 6. Розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств галузі на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки.

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.

РН 8. Здійснювати захист інтелектуальної власності у сфері харчових технологій, виконувати відповідні патентні дослідження, готувати документи на отримання патентів на винаходи і корисні моделі.

РН 9. Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів.

РН 10. Розробляти та викладати спеціалізовані навчальні дисципліни у закладах вищої освіти.

РН 11. Здійснювати комерціалізацію інноваційних розробок.

РН 12. Розробляти та реалізовувати наукові та науково-технічні проекти у сфері харчових технологій та дотичних до неї міждисциплінарних проблем з урахуванням технічних, соціальних, економічних та правових аспектів.

РН 13. Вільно володіти, вміти спілкуватись в професійних і наукових колах державною та іноземною мовами для обговорення професійної діяльності, результатів досліджень та інновацій у сфері харчових технологій.

РН 14. Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки, демонструвати результати наукових робіт та готувати їх до оприлюднення.

РН 15. Критично осмислювати, вибирати та використовувати необхідний науковий, методичний і аналітичний інструментарій для управління в непередбачуваних умовах;

РН 16. Ідентифікувати проблеми в організації та обґрунтовувати методи їх вирішення;

РН 17. Проектувати ефективні системи управління організаціями;

РН 18. Обґрунтовувати та управляти проектами, генерувати підприємницькі ідеї;

РН 19. Планувати діяльність організації в стратегічному та тактичному розрізах;

РН 20. Мати навички прийняття, обґрунтування та забезпечення реалізації управлінських рішень в непередбачуваних умовах, враховуючи вимоги чинного законодавства, етичні міркування та соціальну відповідальність;

РН 21. Організовувати та здійснювати ефективні комунікації всередині колективу, з представниками різних професійних груп та

| | |
|---|---|
| | <p>в міжнародному контексті;</p> <p>РН 22. Застосовувати спеціалізоване програмне забезпечення та інформаційні системи для вирішення задач управління організацією;</p> <p>РН 23. Демонструвати лідерські навички та вміння працювати у команді, взаємодіяти з людьми, впливати на їх поведінку для вирішення професійних задач;</p> <p>РН 24. Забезпечувати особистий професійний розвиток та планування власного часу.</p> <p>РН 25. Будувати і досліджувати концептуальні, математичні і комп'ютерні моделі об'єктів і процесів у сфері менеджменту;</p> <p>РН 26. Ідентифікувати та класифікувати нові задачі в сфері менеджменту, описувати, аналізувати та оцінювати відповідні об'єкти, явища та процеси, обирати оптимальні методи їх дослідження.</p> <p>РН 27*. Розробляти, удосконалювати крафтові технології харчових продуктів, впроваджувати їх на харчових підприємствах України, у т.ч. в Південному регіоні, поєднуючи місцеві ресурси, традиції, ринкові тренди та принципи сталого розвитку.</p> <p>РН 28*. Розробляти та реалізовувати мультидисциплінарні інноваційні проекти для підприємств харчової індустрії на основі сталого розвитку та тісної співпраці з бізнес-середовищем.</p> |
| 8. Ресурсне забезпечення реалізації програми | |
| Кадрове забезпечення | <p>Розробники програми: доктори, професори та кандидати наук, доценти є штатними співробітниками Одеського національного технологічного університету.</p> <p>До реалізації програми залучаються 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 харчових 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.</p> <p>Усі приміщення відповідають будівельним, санітарним нормам та нормам протипожежної безпеки. У наявності: навчальні приміщення, комп'ютерні класи, спеціалізовані лабораторії, бібліотека, читальні зали, точки бездротового доступу до мережі <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</p> |

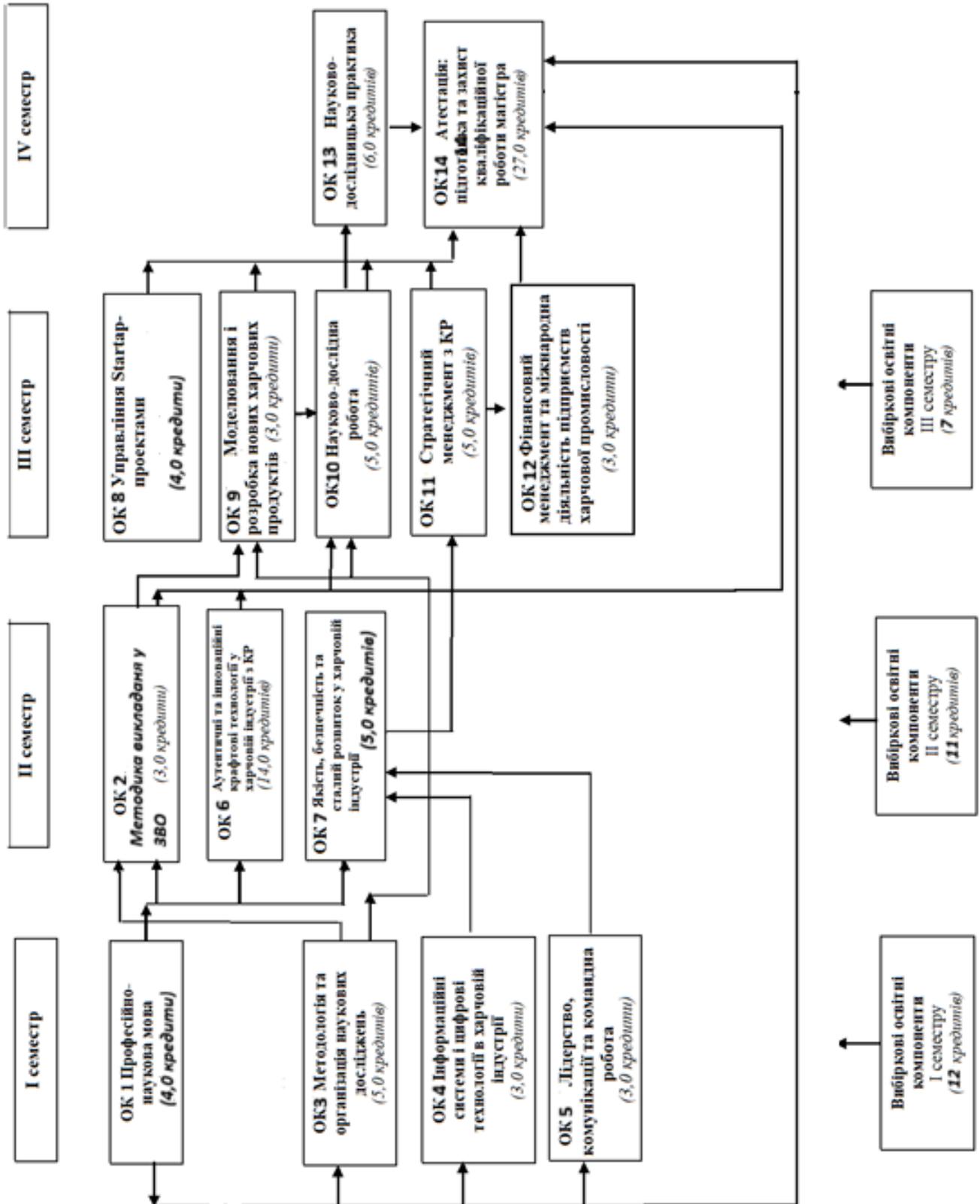
| | |
|---|---|
| | <p>практичних, лабораторних, курсових робіт/проектів).</p> <p>Інформаційне забезпечення актуального змістовного контенту, що міститься у Науково-технічній бібліотеці ОНТУ https://library.ontu.edu.ua/, на сайті кафедри https://tm.ontu.edu.ua/ та у модульному дистанційному середовищі 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_recalculati_on_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 діючих стандартів України та Статуту університету.</p> |

2. ПЕРЕЛІК КОМПОНЕНТІВ ОСВІТНЬО-НАУКОВОЇ ПРОГРАМИ

| Шифр | Назва компоненти ОП | Кількість годин | Кількість кредитів | Форма контролю |
|--|---|-----------------|--------------------|------------------------|
| ОБОВ'ЯЗКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ | | | | |
| ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ | | | | |
| ОК 1 | Професійно-наукова мова | 120 | 4,0 | Екзамен |
| ОК 2 | Методика викладання у ЗВО | 90 | 3,0 | Диф. залік |
| | Разом | 210 | 7,0 | х |
| ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ | | | | |
| ОК 3 | Методологія та організація наукових досліджень | 150 | 5,0 | Диф. залік |
| ОК 4 | Інформаційні системи і цифрові технології в харчовій індустрії | 90 | 3,0 | Екзамен |
| ОК 5 | Лідерство, комунікації та командна робота | 90 | 3,0 | Диф. залік |
| ОК 6 | Аутентичні та інноваційні крафтові технології у харчовій індустрії з КР | 420 | 14,0 | Екзамен/ Диф. залік |
| ОК 7 | Якість, безпечність та сталий розвиток у харчовій індустрії | 150 | 5,0 | Екзамен |
| ОК 8 | Управління Startap-проектами | 120 | 4,0 | Екзамен |
| ОК 9 | Моделювання і розробка нових харчових продуктів | 90 | 3,0 | Диф. залік |
| ОК 10 | Науково-дослідна робота | 150 | 5,0 | Диф. залік |
| ОК 11 | Стратегічний менеджмент з КР | 150 | 5,0 | Екзамен/ Диф. залік |
| ОК 12 | Фінансовий менеджмент та міжнародна діяльність підприємств харчової промисловості | 90 | 3,0 | Екзамен |
| | Разом | 1500 | 50,0 | х |
| РАЗОМ | | 1710 | 57,0 | х |
| ОК 13 | Науково-дослідницька практика | 180 | 6,0 | Диф. залік |
| ОК 14 | Атестація: підготовка та захист кваліфікаційної роботи магістра | 810 | 27,0 | Публічний захист |
| | Разом | 990 | 33,0 | х |
| РАЗОМ ОБОВ'ЯЗКОВІ КОМПОНЕНТИ | | 2700 | 90,0 | х |
| ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ З КАТАЛОГУ ОП* | | | | |
| ВК 1 | Вибіркові освітні компоненти 1 семестру | 300 | 10,0 | Диф. залік |
| ВК 2 | Вибіркові освітні компоненти 2 семестру | 360 | 12,0 | Диф. залік |
| ВК 3 | Вибіркові освітні компоненти 3 семестру | 240 | 8,0 | Диф. залік |
| РАЗОМ ВИБІРКОВІ КОМПОНЕНТИ | | 900 | 30,0 | х |
| РАЗОМ ЗА ОПІ | | 3600 | 120,0 | х |

*є можливість вибору освітнього компоненту з іншої ОП

СТРУКТУРНО-ЛОГІЧНА СХЕМА ОНП



3. ФОРМА АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Атестація здобувачів СВО «Магістр» спеціальностей: G13 «Харчові технології» та D3 Менеджмент здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи.

Атестація здобувачів вищої освіти передбачає самостійне розв'язання складної інтегрованої задачі або проблеми у сфері харчових технологій та менеджменту. Робота включає елементи наукового дослідження та/або інноваційної діяльності, відзначається міждисциплінарністю, високим рівнем комплексності й невизначеності умов, а також обґрунтованим застосуванням методів, інструментів і теоретичних засад харчових технологій і економічної науки.

Кваліфікаційна робота здобувачів СВО «магістр» виконується за тематикою, що визначена в ОНТУ. Деталізацію вимог регламентовано Стандартом, ОНП 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-НАУКОВОЇ 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 | РН 15 | РН 16 | РН 17 | РН 18 | РН 19 | РН 20 | РН 21 | РН 22 | РН 23 | РН 24 | РН 25 | РН 26 | РН 27* | РН 28* | |
| ОК 1 | + | | | | | | + | | | + | | | + | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ОК 2 | | | | | | | + | | | + | | | + | | | | | | | | | + | | + | | | | | |
| ОК 3 | + | | | | | | | + | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ОК 4 | + | + | | + | | | + | | | | + | + | | + | | | | | | | | | | | | | | | |
| ОК 5 | | | + | + | | | | | | | | | | | | + | | | | | | + | | | + | | | | |
| ОК 6 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | + | + | + | + | | | | |
| ОК 7 | | + | + | | + | + | | | + | | | | | | | | | | | | | | | | | | | + | + |
| ОК 8 | | + | | | + | + | | | | | + | + | | | | | + | + | + | + | | | | | | | | | + |
| ОК 9 | | + | | | + | + | | | + | | | | | | | + | | | | | | | | | | | | + | + |
| ОК 10 | + | | + | + | | | | | | | | | + | + | | | | | | | | | | | | + | + | + | |
| ОК 11 | + | | + | | | | + | + | | | | + | + | + | + | | | | | | | + | | | | + | + | + | + |
| ОК 12 | | + | + | | + | + | | | | | | | | + | + | | + | + | + | + | | | | | | | | | + |
| ОК 13 | | | | | + | | | | | | + | | | | + | | | | + | | | | | | | | | | |
| ОК 14 | + | | + | | | | + | | | | | + | | + | | | | | | | | + | | | + | + | + | + | + |
| ОК 15 | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + |

Примітка: * - оволодіння спеціальною (фаховою, предметною) компетентністю СК19* забезпечує програмний результат РН27*; оволодіння спеціальною (фаховою, предметною) компетентністю СК20* забезпечує програмний результат РН28*.

**ПЕРЕЛІК ВИКОРИСТАНИХ ДОКУМЕНТІВ,
НА ЯКИХ БАЗУЄТЬСЯ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА**

1. 1. Закон України «Про вищу освіту». URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1556-18#Text>
2. Закон «Про освіту» // База даних «Законодавство України» /ВР України. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2145-19#Text>
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. Стандарт вищої освіти України: другий (магістерський) рівень, галузь знань 07 Управління та адміністрування, спеціальність 073 Менеджмент (затверджено та введено в дію наказом Міністерства освіти і науки України від 10.07.2019 р. № 959). – URL: <https://mon.gov.ua/static-objects/mon/sites/1/vishcha-osvita/zatverdzeni%20standarty/2019/07/12/073-menedzhment-magistr.pdf>
4. Наказ від 09.04.2025 № 560, «Про внесення змін до наказу Міністерства освіти і науки України від 21 березня 2025 року № 482». – URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0537-25#Text>
5. Національний класифікатор України: «Класифікатор професій» ДК 003:2010. – URL: <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/va327609-10#Text>
6. Постанова Кабінету Міністрів України «Про затвердження національної рамки кваліфікацій» від 23.11.2011 р. № 1341.– URL: <https://www.kmu.gov.ua/npas/244824068>
7. Національна рамка кваліфікацій. – URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1341-2011-п/paran12#n12>
8. Методичні рекомендації щодо розроблення стандартів вищої освіти (Наказ Міністерства освіти і науки України від 27 березня 2025 р. № 600). URL: https://mon.gov.ua/static-objects/mon/sites/1/vishcha_osvita/2025/03/27/nakaz-mon-512-vid-27-03-2025.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>
10. Наказ Міністерства освіти і науки України «Про затвердження Вимог до міждисциплінарних освітніх (наукових) програм» від 01 лютого 2021 р. № 128 (у редакції наказів МОН України від 21 березня 2025 р. № 482 та від 09 квітня 2025 р. № 560).
<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0537-25#Text>
11. 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>
12. Наказ Міністерства освіти і науки України «Про затвердження методичних рекомендацій щодо відповідності освітніх програм спеціальностям... та деталізованим галузям ISCED-F 2013» від 31 грудня 2025 р. № 1734.
<https://lnk.ua/AxhPZXRWe>
13. Положення про порядок розробки, затвердження, періодичний перегляд та закриття освітніх програм в Одеському національному технологічному університеті (внутрішній нормативний документ).
https://www.ontu.edu.ua/download/pubinfo/Procedure_for_development-ONUT.pdf

Додатковий перелік документів:

14. International Standard Classification of Education. Fields of education and training 2013 (ISCED-F 2013) – Detailed field descriptions. URL: <https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000235049>
15. ISCED fields of education and training 2013 (ISCED-F 2013): manual to accompany the International Standard Classification of Education 2011 URL: <https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000228085>
16. Vuorikari, R., Kluzer, S. and Punie, Y., DigComp 2.2: The Digital Competence Framework for Citizens - With new examples of knowledge, skills and attitudes, EUR 31006 EN, Publications Office of the European Union, Luxembourg, 2022, ISBN 978-92-76-48882-8, doi:10.2760/115376, JRC128415.
<https://publications.jrc.ec.europa.eu/repository/handle/JRC128415>
17. Standars and Guidelines for Quality Assurance in the European Higher Education Area (ESG). URL: https://www.enqa.eu/wp-content/uploads/2015/11/ESG_2015.pdf
18. Розпорядження Кабінету Міністрів України «Про схвалення Стратегії розвитку вищої освіти в Україні на 2022-2032 роки» від 23 лютого 2022 р. № 286-р (зі змінами). URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/286-2022-%D1%80#Text>

Керівник проєктної групи
гарант ОП

«_____» _____ 2026 р. _____
(підпис) Олександр ЧАГАРОВСЬКИЙ

Члени проєктної групи:

«_____» _____ 2026 р. _____
(підпис) Наталія ТКАЧЕНКО

«_____» _____ 2026 р. _____
(підпис) Ірина СЕДІКОВА

«_____» _____ 2026 р. _____
(підпис) Дмитро СКРИПНІЧЕНКО

«_____» _____ 2026 р. _____
(підпис) Катерина КОЗАК

«_____» _____ 2026 р. _____
(підпис) Любов ЛАНЖЕНКО

«_____» _____ 2026 р. _____
(підпис) Оксана ЧАБАНОВА

«_____» _____ 2026 р. _____
(підпис) Ірина АГЕСВА

«_____» _____ 2026 р. _____
(підпис) Аліна КУЧЕР

«_____» _____ 2026 р. _____
(підпис) Софія ЦУРКАН

«_____» _____ 2026 р. _____
(підпис) Артем РОДІОНОВ

«_____» _____ 2026 р. _____
(підпис) Орнелла АГАРКОВА

Зареєстровано

Методист ЦЛАтаЗЯВО

_____ Світлана ЛУПОЛ
(підпис)

«_____» _____ 202__ р.

Перевірено

Методист ЦЛАтаЗЯВО

_____ Світлана ЛУПОЛ
(підпис)

«_____» _____ 202__ р.