

# **ПРОЄКТ 2023**

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**

**ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

## **ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА**

**«ТЕХНОЛОГІЇ М'ЯСНИХ І РИБНИХ ПРОДУКТІВ»**

**Першого (бакалаврського) рівня вищої освіти**

**за спеціальністю 181 Харчові технології**

**галузі знань 18 Виробництво та технології**

**Кваліфікація Бакалавр з харчових технологій**

**ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ**

**Голова Вченої ради**

\_\_\_\_\_ **Богдан ЄГОРОВ**

(протокол № \_\_\_\_ від « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2023 р.)

Освітня програма вводиться в дію з \_\_\_\_\_ 2023 р.

Ректор \_\_\_\_\_ **Лариса ІВАНЧЕНКОВА**

(наказ № \_\_\_\_ від « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2023р.)

Одеса – 2023 р.

**ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ**  
освітньо-професійної програми  
Технології м'ясних і рибних продуктів

галузь знань	18 Виробництво та технології
спеціальність	181 Харчові технології
спеціалізація	
рівень вищої освіти	перший
ступінь	бакалавр

Проректор з науково-педагогічної  
та навчальної роботи  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2023 р.

\_\_\_\_\_  
(підпис) Федір ТРИШИН

Директор НЦООП  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2023 р.

\_\_\_\_\_  
(підпис) Надія ДЕЦ

Голова методичної Ради  
зі спеціальності 181 Харчові технології  
галузі знань 18 Виробництво та технології  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2023 р.

\_\_\_\_\_  
(підпис) Богдан ЄГОРОВ

Декан факультету технології  
та товарознавства харчових продуктів  
і продовольчого бізнесу  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2023 р.

\_\_\_\_\_  
(підпис) Тетяна ШАРАХМАТОВА

## ПЕРЕДМОВА

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

1. Керівник робочої групи (**гарант освітньої програми**): Манолі Тетяна Анатоліївна, доцент, кандидат технічних наук, доцент кафедри технології м'яса, риби і морепродуктів ОНТУ.

2. Член робочої групи: Поварова Наталя Миколаївна, доцент, кандидат технічних наук, доцент кафедри технології м'яса, риби і морепродуктів ОНТУ.

3. Член робочої групи: Шлапак Галина Всеволодівна, доцент, кандидат технічних наук, доцент кафедри технології м'яса, риби і морепродуктів ОНТУ.

4. Член робочої групи: Волковинська Ейсі Сачинівна, здобувач вищої освіти СВО бакалавр, спеціальність 181 «Харчові технології», освітньо-професійна програма «Харчові технології»

До роботи над ОП були залучені:

Зовнішній стейкхолдер 1: Новічков Олексій Вікторович, комерційний директор ТОВ БАРИС – 1992.

Зовнішній стейкхолдер 2: Узун Павло Петрович, директор ТОВ «Маріко».

Зовнішній стейкхолдер 3: Ковтун Олена Віталіївна, головний технолог ТОВ «СП Система».

Зовнішній стейкхолдер 4: Граб Олександр Валерійович, провідний технолог ТОВ «Гаврилівка».

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів додаються.

Освітня програма «Технології м'ясних і рибних продуктів» підготовки фахівців першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю *Технології м'ясних і рибних продуктів* розроблена відповідно до Закону України «Про вищу освіту» від 1 липня 2014 року № 1556-VII зі змінами, Постанови Кабінету Міністрів України «Про затвердження Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності закладів освіти» від 30.12.2015р. № 1187 (змін до Постанови КМУ від 30.12.2015р. № 1187, в редакції постанови Кабінету Міністрів України від 10.05.2018р. № 347 та змін до Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності, затверджених постановою Кабінету Міністрів України від 03 березня 2020 р. № 180, в редакції Постанови Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 р. № 365); Стандарту вищої освіти за спеціальністю 181 Харчові технології для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, затвердженого Наказом МОН України від 18 жовтня 2018 р. № 1125, 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

<b>1. Загальна інформація</b>	
<b>Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу</b>	Підготовка фахівців на здобуття освітнього ступеня бакалавр зі спеціальності 181 «Харчові технології» здійснюється в Одеському національному технологічному університеті. Випускова кафедра – Технології м'яса, риби і морепродуктів
<b>Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу</b>	Рівень вищої освіти – перший Ступінь вищої освіти – бакалавр Галузь знань – 18 «Виробництво та технології» Спеціальність – 181 «Харчові технології» Бакалавр з харчових технологій
<b>Офіційна назва освітньо-професійної програми</b>	Технології м'ясних і рибних продуктів
<b>Тип диплому та обсяг освітньо-професійної програми</b>	Диплом бакалавра, одиничний, 240 кредитів ЄКТС. Термін навчання 3 роки 10 місяців на основі повної загальної середньої освіти. Термін навчання 2 роки 10 місяців на основі ступеня «молодший бакалавр» (освітньо-кваліфікаційного рівня вищої освіти «молодший спеціаліст») / освітньо-професійного ступеня «Фаховий молодший бакалавр», за умови визнання та перезарахування 120 кредитів ЄКТС, отриманих за попередньою освітньою програмою. Термін навчання 1 рік 10 місяців на основі ступеня «молодший бакалавр» (освітньо-кваліфікаційного рівня вищої освіти «молодший спеціаліст») / освітньо-професійного ступеня «Фаховий молодший бакалавр», за умови визнання та перезарахування 60 кредитів ЄКТС, отриманих за попередньою освітньою програмою.
<b>Наявність акредитації</b>	Акредитовано до 01.07.2023
<b>Цикл/рівень</b>	FQ-EHEA – перший цикл, EQF-LLL – 6 рівень, НРК України – 6 рівень
<b>Передумови</b>	Приєм здійснюється за чинними правилами прийому для відповідного року вступу. Наявність повної загальної середньої освіти або освітньо-професійного ступеня «Фаховий молодший бакалавр» / ступеня вищої освіти «Молодший бакалавр», або освітньо-кваліфікаційного рівня «Молодший спеціаліст»
<b>Мова(и) викладання</b>	Українська
<b>Термін дії освітньої програми</b>	до 01.07.2027
<b>Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми</b>	<a href="http://nmv.ontu.edu.ua/osvitab">http://nmv.ontu.edu.ua/osvitab</a>
<b>2. Мета освітньої програми</b>	
Підготовка конкурентоспроможних та обізнаних фахівців, що володіють необхідними компетенціями та інноваційним мисленням та здатні забезпечити розробку, запровадження і розвиток технологій м'ясних та рибних продуктів для здорового, тривалого та щасливого життя людини на основі концепції сталого розвитку та реалізації національних і регіональних стратегічних пріоритетів.	
<b>3. Характеристика освітньої програми</b>	
<b>Предметна область</b>	Галузь знань – 18 «Виробництво та технології» Спеціальність – 181 «Харчові технології» Обов'язкові компоненти – 70,2 %, з них: дисципліни загальної підготовки – 25,8 %, дисципліни професійної підготовки – 58,2 %, ,

	<p>практична підготовка – 2,3 %, кваліфікаційна робота – 13,4 %.</p> <p>Дисципліни вільного вибору студента – 29,8 %.</p>
<b>Орієнтація освітньої програми</b>	<p>Освітньо-професійна має прикладну орієнтацію (практико-орієнтоване навчання). Базується на сучасних наукових і практичних знаннях у галузі технологій харчових продуктів з м'ясної та рибної сировини. Програма орієнтована на підготовку висококваліфікованих фахівців м'ясо- та рибопереробної галузі, які здатні забезпечити виробництво, контроль якості та безпечності продукції, володіють навичками soft skills, прикладним програмним забезпеченням.</p>
<b>Основний фокус освітньої програми і спеціалізації</b>	<p>Спеціальна освіта в галузі 18 «Виробництво та технології».</p> <p>Освітня програма спрямовується на здобуття здобувачами спеціальних навичок та знань у сфері технологій виробництва продукції з м'ясної і рибної сировини; створення мотиваційних умов для здобуття першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за визначеною освітньо-професійною програмою.</p> <p>Ключові слова: сировина тваринного походження, технології м'ясних та рибних продуктів, виробництво, якість, безпечність продукції з м'ясної та рибної сировини.</p>
<b>Особливості та відмінності</b>	<p>Освітня програма передбачає опанування обов'язковими і вибірковими навчальними дисциплінами фундаментальної, природничо-наукової, загальноєкономічної, професійної та практичної підготовки і набуття глибоких знань і критичний підхід до організації та контролю виробництва продукції з м'ясної і рибної сировини, шляхом прийняття ефективних професійних рішень, розв'язання актуальних задач і проблем галузі.</p> <p>Професійний аспект освітньої програми передбачає організацію практичної підготовки на підприємствах на підприємствах харчової промисловості в Україні і за кордоном.</p>
<b>4. Здатність випускників освітньої програми до працевлаштування та подальшого навчання</b>	
<b>Працевлаштування</b>	<p>Випускники першого рівня вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» за освітньою програмою «Технології м'ясних та рибних продуктів» спроможні виконувати професійні технологічні роботи і займати посади на підприємствах будь-якої організаційно-правової форми (державні, муніципальні, комерційні, некомерційні), визначені Національним класифікатором України «Класифікатор професій ДК 003:2010»:</p> <p>код КП 1222 Керівники виробничих підрозділів у промисловості  код КП 1222.1 Головні фахівці - керівники та технічні керівники виробничих підрозділів у промисловості  код КП 1222.2 Начальники (інші керівники) та майстри виробничих дільниць (підрозділів) у промисловості  код КП 2149 Професіонали в інших галузях інженерної справи  код КП 2149.1 Наукові співробітники (інші галузі інженерної справи)  код КП 2149.2 Інженери (інші галузі інженерної справи)  код КП 31 Технічні фахівці в галузі прикладних наук та техніки  код КП 3111 Лаборант (хімічні та фізичні дослідження);  код КП 3111 Технік-технолог;  код КП 3116 Технік (хімічні технології);  код КП 3116 Технік лаборант (хімічне виробництво);  код КП 3119 Технолог;  код КП 3152 Інспектор з контролю якості продукції;  код КП 3340 Інші фахівці в галузі освіти  код КП 343 Технічні фахівці в галузі управління  код КП 3436 Помічники керівників  код КП 3436.1 Помічники керівників підприємств, установ та організацій  код КП 3436.2 Помічники керівників виробничих та інших основних підрозділів</p>

	код КП 3436.3 Помічники керівників малих підприємств без апарату управління код КП 3491 Лаборанти та техніки в інших сферах наукових досліджень код КП 3540 Фахівці з виробництва м'ясних продуктів код КП 3590 Інші фахівці в галузі харчової та переробної промисловості	
<b>Подальше навчання</b>	Мають право продовжити навчання на другому (магістерському) рівні вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій у системі післядипломної освіти.	
<b>5. Викладання та оцінювання</b>		
<b>Викладання та навчання</b>	Студентоцентроване проблемно-орієнтоване навчання з ініціативною самоосвітою з використанням сучасних освітніх технологій. Лекційні та практичні (лабораторні) заняття, самостійна позааудиторна робота, практична підготовка на підприємствах харчової промисловості України та зарубіжних країн. Лекції мають інтерактивний науково-пізнавальний характер. Практичні та лабораторні заняття проводяться з використанням поширених методів (ситуаційні завдання, ділові ігри, підготовка презентацій із використанням сучасного програмного забезпечення). Навчально-методичне забезпечення і консультування самостійної роботи здійснюється через академічне інформаційно-освітнє середовище Moodle під керівництвом викладача та передбачає опанування наукової та науково-методичної літератури фахової спрямованості та виконання на її основі індивідуальних та/або командних проєктів, розв'язання бізнес-кейсів, роботу у глобальних віртуальних командах в рамках міжнародного дослідницького проєкту. Останній рік навчання завершується публічним захистом бакалаврського дослідження. Стиль навчання – студентоцентричний, проблемно-орієнтований, з ініціативною самоосвітою.	
<b>Оцінювання</b>	Оцінювання якості засвоєння здійснюється за 100-бальною шкалою ЕКТС (ECTS), національною чотирьох бальною системами. Форми контролю: поточний і підсумковий контроль знань і підсумкова атестація. Поточне оцінювання на семінарських, практичних, лабораторних заняттях (усне опитування або письмовий експрес-контроль, виступи студентів при обговоренні питань, звіти про лабораторні роботи, контрольні роботи), тестовий контроль, звіти з практики, презентації, реферати тощо. Підсумковий контроль – екзамен/диференційований залік (оцінювання на підставі результатів поточного контролю). Підсумкова атестація – публічний захист кваліфікаційної роботи бакалавра.	
<b>6. Програмні компетентності</b>		
<b>Інтегральна компетентність</b>	Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій.	
<b>Загальні компетентності (ЗК)</b>	<b>ЗК1</b>	Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності
	<b>ЗК2</b>	Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями
	<b>ЗК3</b>	Здатність виявляти ініціативу та підприємливість
	<b>ЗК4</b>	Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій
	<b>ЗК5</b>	Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел
	<b>ЗК6</b>	Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт
	<b>ЗК7</b>	Здатність працювати в команді
	<b>ЗК8</b>	Здатність працювати автономно

	<b>ЗК9</b>	Навички здійснення безпечної діяльності
	<b>ЗК10</b>	Прагнення до збереження навколишнього середовища
	<b>ЗК11</b>	Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово
	<b>ЗК12</b>	Здатність спілкуватися іноземною мовою
	<b>ЗК13</b>	Здатність реалізувати свої права та обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини та громадянина в Україні
	<b>ЗК14</b>	Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для забезпечення здорового способу життя
<b>Спеціальні компетентності (СК)</b>	<b>СК1</b>	Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу
	<b>СК2</b>	Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення
	<b>СК3</b>	Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпеки сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів
	<b>СК4</b>	Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпекою харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації
	<b>СК5</b>	Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів
	<b>СК6</b>	Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки
	<b>СК7</b>	Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів
	<b>СК8</b>	Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач
	<b>СК9</b>	Здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці)
	<b>СК10</b>	Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів
	<b>СК11</b>	Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб
	<b>СК12</b>	Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію
	<b>СК13</b>	Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту
		<b>СК14*</b>

		льних стратегічних пріоритетів та сприяти розвитку галузі агропромислового комплексу.
	<b>СК15*</b>	Здатність використовувати спеціальні знання для інженерних розрахунків, проектування, модернізації, технічного переоснащення, реконструкції, розширення підприємств з виробництва м'ясних продуктів та продуктів з гідробіонтів.
	<b>СК16*</b>	Знати закономірності фізико-хімічних, мікробіологічних, органолептичних і біохімічних перетворень при переробці м'ясної сировини і гідробіонтів для управління механізмами покращення якості та безпечності сировини, напівфабрикатів та готової продукції при переробці та зберіганні.

### *7. Програмні результати навчання*

<b>Програмні результати навчання (ПРН)</b>	<b>ПРН 1</b>	Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій
	<b>ПРН 2</b>	Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти
	<b>ПРН 3</b>	Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру
	<b>ПРН 4</b>	Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань
	<b>ПРН 5</b>	Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення
	<b>ПРН 6</b>	Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини
	<b>ПРН 7</b>	Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування
	<b>ПРН 8</b>	Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі
	<b>ПРН 9</b>	Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти
	<b>ПРН 10</b>	Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів
	<b>ПРН 11</b>	Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю)
	<b>ПРН 12</b>	Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення
	<b>ПРН 13</b>	Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроєктованого асортименту
	<b>ПРН 14</b>	Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти
	<b>ПРН 15</b>	Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства
	<b>ПРН 16</b>	Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та орга-



		нізаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності
	<b>ПРН 17</b>	Організувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва
	<b>ПРН 18</b>	Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи
	<b>ПРН 19</b>	Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи
	<b>ПРН 20</b>	Вміти укладати ділову документацію державною мовою.
	<b>ПРН 21</b>	Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій
	<b>ПРН 22</b>	Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами
	<b>ПРН 23</b>	Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності
	<b>ПРН 24</b>	Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів
	<b>ПРН 25</b>	Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки
	<b>ПРН 26</b>	Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо
	<b>ПРН 27</b>	Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя
	<b>ПРН 28*</b>	Уміти застосовувати глибокі знання епізоотології, морфології та фізіології різних видів сільськогосподарських тварин, птиці та гідробіонтів, а також їх господарсько-корисних ознак для створення технологій отримання високоякісної та безпечної продукції з урахуванням змін в сировині і напівфабрикатах тваринного і водного походження при розробленні та удосконаленні технологій виробництва м'ясних продуктів і продуктів з водної сировини для повноцінного життя людини на основі концепції сталого розвитку та реалізації національних і регіональних стратегічних пріоритетів та сприяти розвитку галузі агропромислового комплексу.
	<b>ПРН 29*</b>	Здійснювати інженерні розрахунки, проектування, модернізацію, технічне переоснащення, реконструкцію, розширення підприємств виробництва м'ясних продуктів та продуктів з гідробіонтів.
	<b>ПРН 30*</b>	Знати закономірності фізико-хімічних, мікробіологічних, органолептичних і біохімічних перетворень при переробці м'ясної і рибної сировини для управління механізмами покращення якості та безпечності сировини, напівфабрикатів та готової продукції при переробці та зберіганні.

#### **8. Ресурсне забезпечення реалізації програми**

<b>Кадрове забезпечення</b>	<p>Розробники програми: кандидати наук, доценти; є штатними співробітниками ОНТУ.</p> <p>До реалізації програми залучаються науково-педагогічні працівники з науковими ступенями та науковими званнями, студенти, професіонали-практики 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 країни, а також у закладах вищої освіти Європейських країн. Крім того, постійно беруть участь у професійних тренінгах, семінарах, воркшопах тощо.</p>
-----------------------------	---

<b>Матеріальне забезпечення</b>	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 Internet, спортивний комплекс, гуртожитки, їдальні, санаторій-профілакторій, бази відпочинку та ін.
<b>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</b>	Інформаційне та навчально-методичне забезпечення відповідає ліцензійним вимогам. Кожна дисципліна забезпечена комплексом навчально-методичних матеріалів (підручниками, силабусами, робочими програмами, конспектами лекцій, методичними вказівками до практичних, лабораторних, курсових робіт, проєктів). Інформаційне забезпечення – актуального змістовного контенту, що міститься у Науково-технічній бібліотеці ОНТУ <a href="https://library.ontu.edu.ua/">https://library.ontu.edu.ua/</a> , на сайтах випускової кафедри <a href="http://technology-meat.ontu.edu.ua/">http://technology-meat.ontu.edu.ua/</a> та у модульному дистанційному середовищі <a href="http://moodle.ontu.edu.ua/">http://moodle.ontu.edu.ua/</a> .
<b>9. Академічна мобільність</b>	
<b>Національна кредитна мобільність</b>	Національна академічна мобільність здійснюється на підставі укладених договорів між Одеським національним технологічним університетом та закладами вищої освіти України. Порядок перезарахування кредитів регулюється «Положенням про порядок перезарахування результатів навчання (навчальних дисциплін)» в ОНТУ <a href="https://ontu.edu.ua/download/pubinfo/Regulations_procedure_recalculation_training_results-ONUT.pdf">https://ontu.edu.ua/download/pubinfo/Regulations_procedure_recalculation_training_results-ONUT.pdf</a>
<b>Міжнародна кредитна мобільність</b>	ОНТУ має партнерські угоди міжнародної академічної мобільності з університетами у межах різних програм: Еразмус+, програми подвійних дипломів, тощо <a href="http://inter.ontu.edu.ua/">http://inter.ontu.edu.ua/</a>
<b>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти</b>	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.

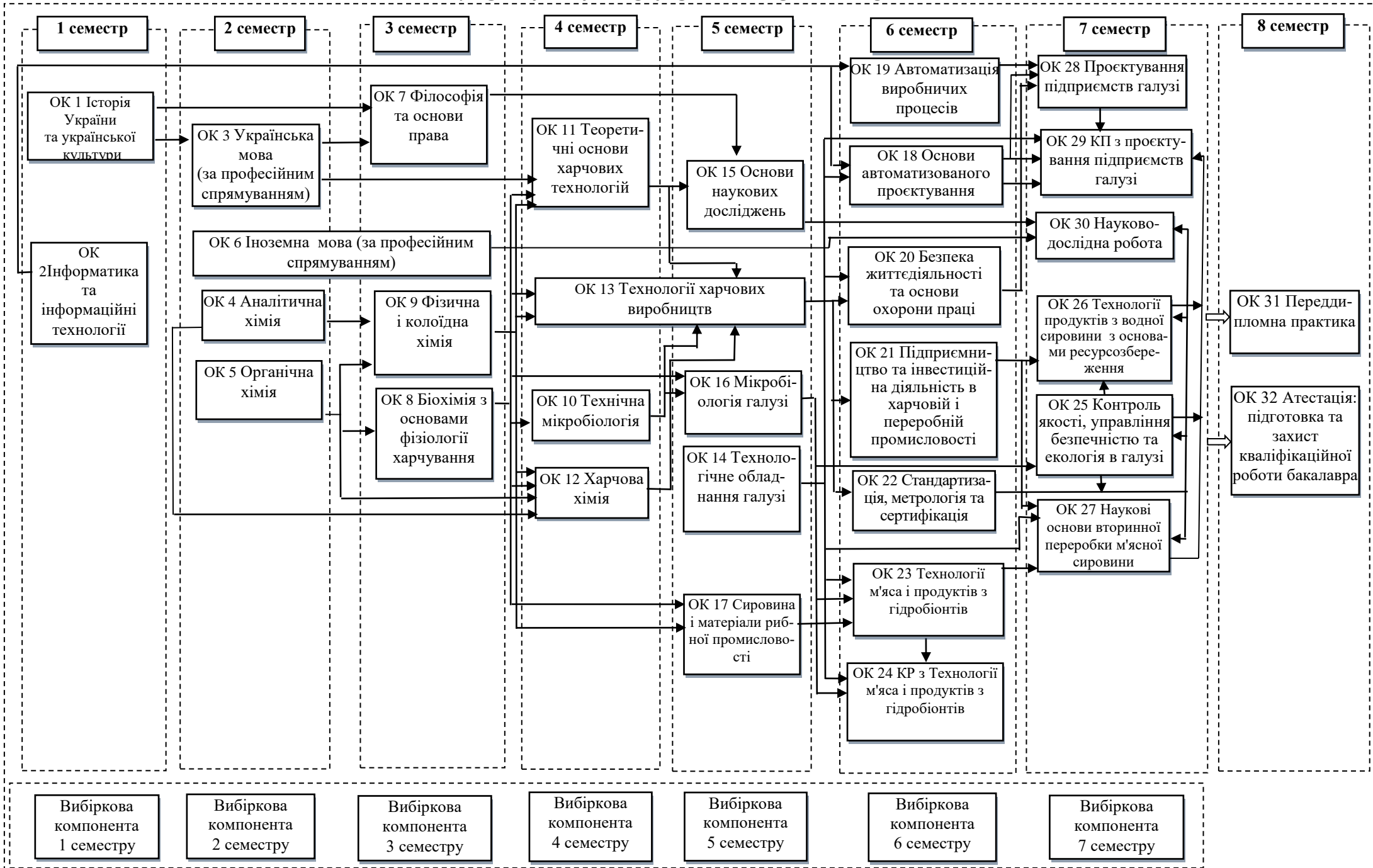
## 2. ПЕРЕЛІК КОМПОНЕНТ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ

Шифр	Назва компоненти ОПП	Кількість годин	Кількість кредитів	Форма контролю
<b>ОБОВ'ЯЗКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ</b>				
<b>ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ</b>				
<b>ОК 1</b>	Історія України та української культури	90	3,0	Екзамен
<b>ОК 2</b>	Інформатика та інформаційні технології	120	4,0	Екзамен
<b>ОК 3</b>	Українська мова (за професійним спрямуванням)	90	3,0	Диф.залік
<b>ОК 4</b>	Аналітична хімія	150	5,0	Диф.залік
<b>ОК 5</b>	Органічна хімія	180	6,0	Екзамен
<b>ОК 6</b>	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	180	6,0	Екзамен / диф.залік
<b>ОК 7</b>	Філософія та основи права	90	3,0	Екзамен
<b>ОК 8</b>	Біохімія з основами фізіології харчування	180	6,0	Екзамен
<b>ОК 9</b>	Фізична і колоїдна хімія	120	4,0	Екзамен
<b>ОК 10</b>	Технічна мікробіологія	105	3,5	Екзамен
	<b>Разом</b>	<b>1305</b>	<b>43,5</b>	
<b>ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ</b>				
<b>ОК 11</b>	Теоретичні основи харчових технологій	90	3,0	Диф.залік
<b>ОК 12</b>	Харчова хімія	90	3,0	Екзамен
<b>ОК 13</b>	Технології харчових виробництв	690	23,0	Екзамен
<b>ОК 14</b>	Технологічне обладнання галузі	90	3,0	Екзамен
<b>ОК 15</b>	Основи наукових досліджень	90	3,0	Диф.залік
<b>ОК 16</b>	Мікробіологія галузі	90	3,0	Екзамен
<b>ОК 17</b>	Сировина і матеріали рибної промисловості	90	3,0	Диф.залік
<b>ОК 18</b>	Основи автоматизованого проектування	90	3,0	Диф.залік
<b>ОК 19</b>	Автоматизація виробничих процесів	90	3,0	Екзамен
<b>ОК 20</b>	Безпека життєдіяльності та основи охорони праці	90	3,0	Екзамен
<b>ОК 21</b>	Підприємництво та інвестиційна діяльність в харчовій і переробній промисловості	180	6,0	Екзамен
<b>ОК 22</b>	Стандартизація, метрологія та сертифікація	90	3,0	Диф.залік
<b>ОК 23</b>	Технології м'яса і продуктів з гідробіонтів	270	9	Екзамен
<b>ОК 24</b>	КР з технології м'ясних і рибних продуктів	90	3	Диф.залік
<b>ОК 25</b>	Контроль якості, безпечність та екологія в галузі	135	4,5	Екзамен
<b>ОК 26</b>	Технології продуктів з водної сировини з основами ресурсозбереження	180	6,0	Екзамен
<b>ОК 27</b>	Наукові основи вторинної переробки м'ясної сировини	180	6,0	Екзамен
<b>ОК 28</b>	Проектування підприємств галузі	135	4,5	Диф.залік
<b>ОК 29</b>	КП з проектування підприємств галузі	90	3,0	Диф.залік
<b>ОК 30</b>	Науково-дослідна робота	90	3,0	Диф.залік
	<b>Разом</b>	<b>2940</b>	<b>98</b>	

Шифр	Назва компоненти ОПП	Кількість годин	Кількість кредитів	Форма контролю
<b>РАЗОМ</b>		<b>4245,0</b>	<b>141,5</b>	
<b>ОК 31</b>	Переддипломна практика	135,0	4,5	Диф.залік
<b>ОК 32</b>	Атестація: підготовка та захист кваліфікаційної роботи бакалавра	675,0	22,5	Публічний захист
	<b>РАЗОМ ОБОВ'ЯЗКОВІ КОМПОНЕНТИ</b>	<b>5055</b>	<b>168,5</b>	
<b>ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ З КАТАЛОГУ ОП*</b> (не менше 25% від загальної кількості годин)				
<b>ВК 1</b>	Вибіркові компоненти 1 семестру	600	20,0	Екзамен / диф.залік
<b>ВК 2</b>	Вибіркові компоненти 2 семестру*	480	16,0	Екзамен / диф.залік
<b>ВК 3</b>	Вибіркові компоненти 3 семестру	330	11,0	Екзамен / диф.залік
<b>ВК 4</b>	Вибіркові компоненти 4 семестру*	315	10,5	Екзамен / диф.залік
<b>ВК 5</b>	Вибіркові компоненти 5 семестру	150	5,0	Екзамен / диф.залік
<b>ВК 6</b>	Вибіркові компоненти 6 семестру	90	3,0	Екзамен / диф.залік
<b>ВК 7</b>	Вибіркові компоненти 7 семестру	180,0	6,0	Екзамен / диф.залік
	<b>РАЗОМ</b>	<b>2145</b>	<b>71,5</b>	X
	<b>РАЗОМ ЗА ОП</b>	<b>7200</b>	<b>240</b>	X

\*Є можливість вибору дисципліни з іншої ОП

## 2.2 СТРУКТУРНО-ЛОГІЧНА СХЕМА ОПП



### 3. ФОРМА АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

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

Кваліфікаційна робота передбачає самостійне розв'язання спеціалізованої задачі проєктного чи дослідницького характеру, пов'язаної з проєктуванням, впровадженням інноваційних технологій, модернізацією, технічним переоснащенням, реконструкцією, розширенням, підприємств виробництва м'ясних продуктів та продуктів з гідробіонтів.

Атестація здійснюється екзаменаційною комісією, до складу якої включаються не менше 3-х представників роботодавців та їх об'єднань, відповідно до Положення про екзаменаційну комісію [https://ontu.edu.ua/download/pubinfo/regulation\\_exam\\_com-ONUT.pdf](https://ontu.edu.ua/download/pubinfo/regulation_exam_com-ONUT.pdf).

Кваліфікаційна робота магістра/бакалавра виконується за тематикою, що визначена в ОНТУ, деталізацію вимог регламентовано Стандартом, ОП та внутрішніми документами й положеннями ОНТУ.

У кваліфікаційній роботі не може бути академічного плагіату, фальсифікації та списування, що регламентується також Кодексом академічної доброчесності ОНТУ <https://ontu.edu.ua/download/pubinfo/Code-of-Academic-Integrity-ONUT.pdf>.

Кваліфікаційна робота (або її реферат) має бути розміщена на офіційному сайті закладу вищої освіти або його підрозділу, або у репозитарії закладу вищої освіти (Регламентується стандартом)

#### **Характеристика системи внутрішнього забезпечення якості підготовки**

В ОНТУ функціонує система забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти (система внутрішнього забезпечення якості <https://ontu.edu.ua/download/pubinfo/Provision-system-education-ONUT.pdf>, яка передбачає здійснення таких процедур і заходів:

- 1) визначення принципів та процедур забезпечення якості вищої освіти;
- 2) здійснення моніторингу та періодичного перегляду освітніх програм;
- 3) щорічне оцінювання здобувачів вищої освіти, науково-педагогічних працівників ОНТУ та регулярне оприлюднення результатів таких оцінювань на офіційному веб-сайті ОНТУ, на інформаційних стендах та в будь-який інший спосіб;
- 4) забезпечення підвищення кваліфікації науково-педагогічних працівників;
- 5) забезпечення наявності необхідних ресурсів для організації освітнього процесу, у тому числі самостійної роботи студентів;
- 6) забезпечення наявності інформаційних систем для ефективного управління освітнім процесом;
- 7) забезпечення публічності інформації про освітні програми, ступені вищої освіти та кваліфікації;
- 8) забезпечення ефективної системи запобігання та виявлення академічного плагіату у наукових працях працівників вищих навчальних закладів і здобувачів вищої освіти;
- 9) інших процедур і заходів.

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



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

Компоненти освітньої програми	Програмні результати навчання																															
	ПРН 01	ПРН 02	ПРН 03	ПРН 04	ПРН 05	ПРН 06	ПРН 07	ПРН 08	ПРН 09	ПРН 10	ПРН 11	ПРН 12	ПРН 13	ПРН 14	ПРН 15	ПРН 16	ПРН 17	ПРН 18	ПРН 19	ПРН 20	ПРН 21	ПРН 22	ПРН 23	ПРН 24	ПРН 25	ПРН 26	ПРН 27	ПРН 28*	ПРН 29*	ПРН 30*		
OK 01																											+	+				
OK 02			+				+																									
OK 03																					+	+	+									
OK 04											+										+											
OK 05					+															+												
OK 06																							+									
OK 07																											+	+				
OK 08					+	+														+												
OK 09					+															+												
OK 10					+						+									+												
OK 11	+				+							+					+													+		
OK 12					+	+		+																								
OK13	+				+						+		+																			
OK14													+			+																
OK15		+		+														+														
OK16					+						+																					
OK17																														+	+	
OK18												+																			+	
OK19			+				+																									
OK20																+	+							+					+			
OK21															+	+					+			+	+	+						
OK22									+																							
OK23	+										+		+							+										+	+	+
OK24	+			+								+	+							+		+								+	+	+
OK25							+			+	+			+	+					+												+
OK26	+																			+										+	+	+
OK27	+																			+										+	+	+
OK28				+					+			+	+												+					+	+	
OK29				+								+	+							+				+		+				+	+	+
OK30			+	+	+			+			+									+										+	+	+
OK31				+			+							+		+	+			+			+	+	+					+	+	+
OK32	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+

Примітка: \* - оволодіння спеціальною (фаховою) компетенцією СК14\* забезпечує програмний результат ПРН28\*  
 \* - оволодіння спеціальною (фаховою) компетенцією СК15\* забезпечує програмний результат ПРН29\*  
 \* - оволодіння спеціальною (фаховою) компетенцією СК16\* забезпечує програмний результат ПРН30\*



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

1. Закон України «Про вищу освіту» від 01.07.2014 р. № 1556-VII. – <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1556-18>.
2. Стандарти вищої освіти України зі спеціальності
3. Національний класифікатор України: «Класифікатор професій» ДК 003:2010. – URL: <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/va327609-10#Text>
4. Постанова Кабінету Міністрів України «Про затвердження національної рамки кваліфікацій» від 23.11.2011 р. № 1341. – URL: <https://www.kmu.gov.ua/npas/244824068>
5. Національна рамка кваліфікацій. – <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1341-2011-п/paran12#n12>
6. Постанова Кабінету Міністрів України «Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти» від 29.04.2015 року № 266. – <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/266-2015-п>.
7. Розроблення освітніх програм. Методичні рекомендації / Авт.: В.М. Захарченко, В.І. Луговий, Ю.М. Рашкевич, Ж.В. Таланова / За ред. В.Г. Кременя. – К. : ДП «НВЦ «Пріоритети», 2014. – 120 с. - URL: <http://erasmusplus.org.ua/korysna-informatsiia/korysni-materialy/category/3-materialy-natsionalnoi-komandy-ekspertiv-shchodo-zaprovadzhennia-instrumentiv-bolonskoho-protsesu.html?download=84:rozroblennia-osvitnikh-prohram-metodychni-rekomendatsii&start=80>
8. Стратегічний план розвитку Одеського національного технологічного університету на період до 2027 року – <https://ontu.edu.ua/download/pubinfo/Long-term-Devel-Strategy-2027.pdf>

**Додатковий перелік документів:**

9. TUNING (для ознайомлення зі спеціальними (фаховими) компетентностями та прикладами стандартів – URL: <http://www.unideusto.org/tuningeu/>)

10. TUNING Educational Structures in Europe (Проект Європейської Комісії "Налаштування освітніх систем в Європі (для ознайомлення з прикладами стандартів та вимог до компетеностей для різних предметних областей) – URL: <http://www.ehea.info/cid101886/tuning-educational-structures-europe.html>.)

11. Національний освітній глосарій: вища освіта / 2-е вид., перероб. і доп. Укладачі: В. М. Захарченко, С. А. Калашнікова, В. І. Луговий, А. В. Ставицький, Ю. М. Рашкевич, Ж. В. Таланова / За ред. В. Г. Кременя. – К. : ТОВ «Видавничий дім «Плеяди», 2014. – 100 с. – URL: <http://erasmusplus.org.ua/korysna-informatsiia/korysni-materialy/category/3-materialy-natsionalnoi-komandy-ekspertiv-shchodo-zaprovadzhennia-instrumentiv-bolonskoho-protsehu.html?download=83:hlosarii-terminiv-vyshchoi-osvity-2014-r-onovlene-vydannia-z-urakhuvanniam-polozhen-novoho-zakonu-ukrainy-pro-vyshchu-osvitu&start=80>

12. Рашкевич Ю.М. Болонський процес та нова парадигма вищої освіти – URL: <http://erasmusplus.org.ua/korysna-informatsiia/korysni-materialy/category/3-materialy-natsionalnoi-komandy-ekspertiv-shchodo-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->

[protsesu.html?download=88:rozvytok-systemy-zabezpechennia-iakosti-vyshchoi-osvity-ukrainy&start=80](http://protsesu.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 робочої групи  
(гарант ОП)

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 202\_ р.

\_\_\_\_\_  
(підпис)

Тетяна МАНОЛІ

Члени робочої групи:

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 202\_ р.

\_\_\_\_\_  
(підпис)

Наталя ПОВАРОВА

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 202\_ р.

\_\_\_\_\_  
(підпис)

Галина ШЛАПАК

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 202\_ р.

\_\_\_\_\_  
(підпис)

Ейсі ВОЛКОВИНСЬКА

Зареєстровано:  
Відділ ЛАтаС НЦООП

### **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 перезатверджується згідно встановленого порядку).*