

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
«ТЕХНОЛОГІЇ М'ЯСНИХ І РИБНИХ ПРОДУКТІВ»

Другого рівня вищої освіти

за спеціальністю	181 «Харчові технології»
галузі знань	18 «Виробництво та технології»
Кваліфікація	магістр з харчових технологій

ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ

Голова Вченої ради

_____ **Богдан ЄГОРОВ**

(протокол №__ від «__» _____ 2024 р.)

Освітня програма вводиться в дію з _____ 2024 р.

Ректор _____ **Лариса ІВАНЧЕНКОВА**

(наказ №_____ від «__» _____ 2024 р.)

Одеса – 2024 р.

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми

ТЕХНОЛОГІЇ М'ЯСНИХ І РИБНИХ ПРОДУКТІВ

Галузь знань	18 «Виробництво та технології»
Спеціальність	181 «Харчові технології»
Спеціалізація	—
Рівень вищої освіти	Другий (магістерський)
Ступінь вищої освіти	Магістр

Проректор з науково-педагогічної
та навчальної роботи

« ____ » _____ 2024 р.

Федір ТРИШИН

(підпис)

Директор НЦООП

« ____ » _____ 2023 р.

Любов ЛАНЖЕНКО

(підпис)

Голова методичної Ради
зі спеціальності 181 «Харчові технології»
галузі знань 18 «Виробництво та технології»

« ____ » _____ 2024 р.

Богдан ЄГОРОВ

(підпис)

Декан факультету
технології та товарознавства харчових
продуктів і продовольчого бізнесу

« ____ » _____ 2024 р.

Тетяна ШАРАХМАТОВА

(підпис)

ПЕРЕДМОВА

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

1. Керівник проектної групи (гарант освітньої програми): Агунова Лариса Володимирівна, кандидат технічних наук, доцент, доцент кафедри технології м'яса, риби і морепродуктів ОНТУ.

2. Член проектної групи: Віннікова Людмила Григорівна, доктор технічних наук, професор, професор кафедри технології м'яса, риби і морепродуктів ОНТУ.

3. Член проектної групи: Паламарчук Анна Станіславівна, кандидат технічних наук, доцент, доцент кафедри технології м'яса, риби і морепродуктів ОНТУ.

4. Член проектної групи: Пронькіна Ксенія Володимирівна, кандидат технічних наук, технолог ТОВ «Свіже м'ясо»

5. Член робочої групи: Алілуєнко Тетяна Олексіївна, здобувач СВО «магістр» за спеціальністю 181 «Харчові технології» освітньо-професійною програмою «Технології м'ясних і рибних продуктів», 1-й рік навчання, ОНТУ.

До роботи над освітньою програмою були залучені:

Зовнішній стейкхолдер 1: Шарпе Ганна Олександрівна, директор ТОВ «ЮГФУД».

Зовнішній стейкхолдер 2: Осадчук Михайло Сергійович, генеральний директор ПП «Сегрос».

Зовнішній стейкхолдер 3: Паламарчук Надія Леонідівна, начальник рибоконсервного цеху ТОВ «РКЗ «Південний»

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів розташовані за посиланням http://technology-meat.ontu.edu.ua/?page_id=1984

Освітня програма «Технології м'ясних і рибних продуктів» підготовки фахівців другого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» розроблена відповідно до Закону України «Про вищу освіту» від 1 липня 2014 року № 1556-VII зі змінами, Постанови Кабінету Міністрів України «Про затвердження Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності закладів освіти» від 30.12.2015 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 11.07.2019 р. № 977 тощо.

1. ПРОФІЛЬ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ

1. Загальна інформація	
Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу	Підготовка фахівців на здобуття освітнього ступеня «магістр» зі спеціальності 181 «Харчові технології» здійснюється в Одеському національному технологічному університеті. Випускова кафедра – технології м'яса, риби і морепродуктів
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Рівень вищої освіти – другий Ступінь вищої освіти – магістр Галузь знань – 18 «Виробництво та технології» Спеціальність – 181 «Харчові технології» Кваліфікація – магістр з харчових технологій
Офіційна назва освітньо-професійної програми	«Технології м'ясних і рибних продуктів»
Тип диплому та обсяг освітньо-професійної програми	Диплом магістра, одиничний, 90 кредитів ЄКТС, термін навчання 1 рік 4 місяці
Наявність акредитації	Акредитовано до 01.07.2024 р.
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 01.07.2025 р.
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	http://nmv.ontu.edu.ua/osvitam
2. Мета освітньої програми	
Підготовка висококваліфікованих інноваційно-спрямованих та конкурентоспроможних фахівців, що здатні вирішувати комплексні завдання в м'ясній та рибній галузях харчової промисловості та здійснювати дослідницьку, наукову, педагогічну, організаційну, проектну, управлінську діяльність і розвиток технологій для здорового, тривалого життя людини на основі забезпечення потреб роботодавців, суспільства та держави.	
3. Характеристика освітньої програми	
Опис предметної області	<i>Об'єктом вивчення та професійної діяльності магістра з харчових технологій є:</i> технологічні процеси і харчові продукти. <i>Цілі навчання –</i> 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>Теоретичний зміст</i> предметної області становлять наукові концепції, категорії, принципи, методи, харчові технології. <i>Методи, методики та технології:</i> методики забезпечення якості та безпечності харчових продуктів, методи планування і

	<p>проведення, експериментальних досліджень та обробки їх результатів, технології харчових виробництв, інформаційні та комп'ютерні технології.</p> <p><i>Інструменти та обладнання:</i> спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади (відповідно до вимог освітньої програми), комп'ютерна техніка та програмне забезпечення.</p>
Орієнтація освітньої програми	Програма має прикладний (або академічний) характер, орієнтована на підготовку фахівців у сфері технологій переробки м'ясної і рибної сировини, що володіють теоретичними і практичними навичками застосування інноваційних технологічних рішень і дослідницької діяльності.
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	<p>Програма сфокусована на підготовці висококваліфікованих фахівців м'ясо- і рибопереробної галузі котрі здатні аналізувати і вирішувати наукові і практичні завдання, застосовуючи критичне мислення, знання з особливостей перебігу технологічних процесів, формування якості і безпечності продукції при реалізації технологічних і управлінських рішень спираючись на традиційні і інноваційні технології.</p> <p>Ключові слова: компетентності, результати навчання, м'ясо та м'ясні продукти, риба та рибні продукти, інноваційні технології, управління якістю, наукові дослідження, інтелектуальна власність, практика.</p>
Особливості та відмінності програми	<p>Освітня програма націлена на поглиблену теоретичну, практичну та міждисциплінарну підготовку фахівців м'ясної і рибної галузей, що відповідає сучасним напрямкам розвитку професійної діяльності.</p> <p>Професійний аспект програми – формування практичних навичок вирішення проблем підприємств м'ясної і рибної галузей та втілення інноваційних технологій на практиці в промислових умовах вітчизняних і закордонних підприємств. Проведення підготовки передбачає тісну співпрацю із провідними профільними підприємствами Південного регіону України та залучення фахівців-практиків.</p> <p>Науковий аспект – передбачений обов'язковий семестр для узагальнення і оприлюднення результатів наукових досліджень на науково-практичних семінарах і конференціях, наукових форумах, конгресах тощо.</p>
4. Здатність випускників освітньої програми до працевлаштування та подальшого навчання	
Працевлаштування	<p>Виконання наукових, аналітичних, експертних, консультативних і управлінських завдань на підприємствах будь-якої організаційно-правової форми (державні, місцеві, комерційні, некомерційні), що пов'язані із переробкою м'ясної сировини та гідробіонтів у сфері харчових технологій.</p> <p>Професійні назви посад (за ДК 003:2010 зі змінами № 11 від 29 грудня 2022 року № 5573):</p>

	<p>1210.1 Керівники підприємств, установ та організацій;</p> <p>1222.1 Головні фахівці – керівники та технічні керівники виробничих підрозділів у промисловості;</p> <p>1229.4 Керівники підрозділів у сфері освіти та виробничого навчання;</p> <p>1237.1 Головні фахівці – керівники науково-дослідних підрозділів та підрозділів з науково-технічної підготовки виробництва та інші керівники;</p> <p>1237.2 Начальники (завідувачі) науково-дослідних підрозділів і підрозділів з науково-технічної підготовки виробництва та інші керівники;</p> <p>1238 Керівники проектів та програм;</p> <p>1312 Керівники малих підприємств без апарату управління в промисловості;</p> <p>2149.1 Наукові співробітники (інші галузі інженерної справи);</p> <p>2419.1 Наукові співробітники (маркетинг, ефективність господарської діяльності, раціоналізація виробництва, інтелектуальна власність);</p> <p>2419.2 Професіонали у сфері маркетингу, ефективності господарської діяльності, раціоналізації виробництва, інтелектуальної власності та інноваційної діяльності;</p> <p>2447.1 Наукові співробітники (проекти та програми);</p> <p>2471 Професіонали з контролю за якістю</p>
Подальше навчання	Продовження навчання на третьому (освітньонауковому) 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. Дистанційне навчання передбачає використання комп'ютерних</p>

	технологій при інтерактивній взаємодії викладачів і здобувачів та при виконанні самостійної роботи. Навчання завершується публічним захистом кваліфікаційної роботи магістра в останньому семестрі.	
Оцінювання	Оцінювання якості засвоєння здійснюється за 100-бальною шкалою ЄКТС (ECTS), національною чотирьох бальною системою. 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 з результатами лабораторних робіт, контрольні роботи), тестовий контроль, звіти з практики, презентації, есе тощо. Підсумковий контроль – екзамен/диференційований залік (оцінювання на підставі результатів поточного контролю). Підсумкова атестація – захист кваліфікаційної роботи магістра.	
6. Програмні компетентності		
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері харчових технологій.	
Загальні компетентності	ЗК 1.	Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.
	ЗК 2.	Здатність проводити дослідження на відповідному рівні.
	ЗК 3.	Здатність генерувати нові ідеї (креативність).
	ЗК 4.	Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.
	ЗК 5.	Здатність працювати в міжнародному контексті.
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності	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.
	СК 2.	Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі.
	СК 3.	Здатність захищати інтелектуальну власність у сфері харчових технологій.
	СК 4.	Здатність розробляти програми ефективного функціонування підприємств харчової промисловості та/або закладів ресторанного господарства відповідно до прогнозів розвитку галузі в умовах глобалізації.
	СК 5.	Здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проектів.
	СК 6.	Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних іннова-

		цій на підприємствах галузі.
	СК 7.*	Здатність до удосконалення існуючих та розроблення нових технологічних рішень перероблення, модернізації хімічного та інгредієнтного складу м'ясних і рибних продуктів із врахуванням світових тенденцій.
	СК 8.*	Здатність аналізувати та приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативні шляхи вирішення актуальних проблем м'ясо- та рибопереробної галузей.
	СК 9.*	Здатність використовувати спеціалізовані знання та сучасні світові наукові здобутки у сфері переробки м'яса та гідробіонтів на підприємствах харчопереробної галузі Півдня України.
7. Програмні результати навчання		
Програмні результати навчання	РН 1.	Відшукувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій.
	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.
	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.
	РН 4.	Застосовувати статистичні методи обробки експериментальних даних в галузі харчових технологій, використовувати спеціалізоване програмне забезпечення для обробки експериментальних даних.
	РН 5.	Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління 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 нефакхівців.
	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.		Вільно володіти державною та іноземною мовами для обговорення професійної діяльності, результатів досліджень та інновацій у сфері харчових технологій.
РН 10.		Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки.
РН 11.		Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів.
РН 12.*		Удосконалювати існуючі та розробляти нові технологічні рішення переробки, модернізації хімічного та інгредієнтного складу м'ясних і рибних продуктів із врахуванням світових тенденцій.
РН 13.*		Аналізувати та приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативні шляхи вирішення актуальних проблем м'ясо- та рибопереробної галузей.
РН 14.*		Використовувати спеціалізовані знання та сучасні світові наукові здобутки у сфері переробки м'яса та гідробіонтів на підприємствах харчопереробної галузі Півдня України

8. Ресурсне забезпечення реалізації програми

Кадрове забезпечення	<p>Розробники програми – доктор та кандидати наук, професор, 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 із досвідом роботи (стейкхолдери).</p> <p>Всі науково-педагогічні працівники щонайменше один раз на п'ять років проходять підвищення кваліфікації (стажування) на провідних підприємствах з переробки м'яса і гідробіонтів, у закладах вищої освіти України та Європейських країн. Постійно беруть участь у професійних тренінгах, семінарах 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	Інформаційне та навчально-методичне забезпечення відповідає

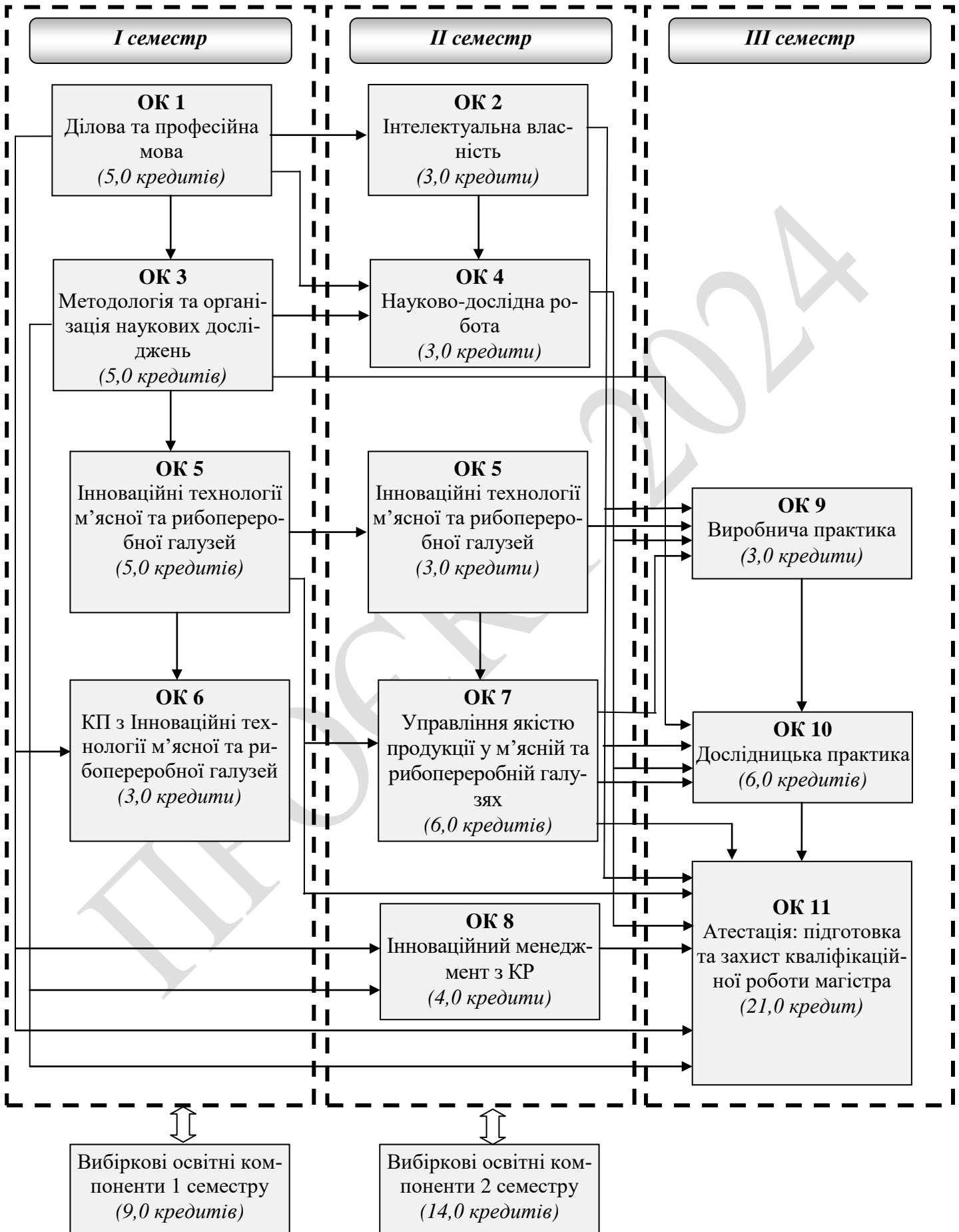
навчально-методичне забезпечення	ліцензійним вимогам. Кожна освітня компонента забезпечена комплексом навчально-методичних матеріалів (підручниками, силабусами, конспектами лекцій, методичними вказівками до практичних, лабораторних, курсових робіт/проектів). Інформаційне забезпечення актуального змістовного контенту, що міститься у Науково-технічній бібліотеці ОНТУ (https://library.ontu.edu.ua/), на сайті кафедри (http://technology-meat.ontu.edu.ua/) та у модульному дистанційному середовищі (https://moodle.ontu.edu.ua/).
9. Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	Національна академічна мобільність здійснюється на підставі укладених договорів між Одеським національним технологічним університетом та закладами вищої освіти України. Порядок перезарахування кредитів регулюється «Положенням про порядок перезарахування результатів навчання (навчальних дисциплін) в ОНТУ» (https://ontu.edu.ua/download/pubinfo/Regulations_procedure_recalculation_training_results-ONUT.pdf).
Міжнародна кредитна мобільність	ОНТУ має партнерські угоди міжнародної академічної мобільності з університетами у межах різних програм: Еразмус+, програми подвійних дипломів тощо (http://inter.ontu.edu.ua/).
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Іноземні громадяни навчаються в ОНТУ за загальнодержавними програмами та договорами, укладеними з юридичними та фізичними особами. Їм гарантуються всі права і свободи, у відповідності до діючого стандарту України та Статуту університету.

2. ПЕРЕЛІК КОМПОНЕНТ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ

Шифр	Назва компоненти освітньої програми	Кількість годин	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4	5
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	150	5,0	Диф. залік
ОК 4	Науково-дослідна робота	90	3,0	Диф. залік
ОК 5	Інноваційні технології м'ясної та рибопереробної галузей	240	8,0	Екзамен, екзамен
ОК 6	КП з Інноваційні технології м'ясної та рибопереробної галузей	90	3,0	Диф. залік
ОК 7	Управління якістю продукції у м'ясній та рибопереробній галузях	180	6,0	Екзамен
ОК 8	Інноваційний менеджмент з КР	120	4,0	Диф. залік
	Разом	870	29,0	х
РАЗОМ		1110	37,0	х
ОК 9	Виробнича практика	90	3,0	Диф. залік
ОК 10	Дослідницька практика	180	6,0	Диф. залік
ОК 11	Атестація: підготовка та захист кваліфікаційної роботи магістра	630	21,0	Публічний захист
	Разом	900	30,0	х
РАЗОМ ОБОВ'ЯЗКОВІ КОМПОНЕНТИ		2010	67,0	х
ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ З КАТАЛОГУ ОП*				
ВК 1	Вибіркові освітні компоненти 1 семестру	270	9,0	Диф.залік
ВК 2	Вибіркові освітні компоненти 2 семестру	420	14,0	Диф.залік
РАЗОМ ВИБІРКОВІ КОМПОНЕНТИ		690	23,0	х
РАЗОМ ЗА ОПП		2700	90,0	х

*є можливість вибору освітніх компонентів з інших ОП

СТРУКТУРНО-ЛОГІЧНА СХЕМА ОП



3. ФОРМА АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Атестація здобувачів СВО «Магістр» спеціальності 181 «Харчові технології» здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи.

Кваліфікаційна робота має бути спрямована на розв'язання комплексної складної задачі або проблеми у сфері технологій виробництва продукції з м'яса і гідробіонтів, що передбачає проведення досліджень та/або здійснення інновацій і характеризується невизначенністю умов і вимог.

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

Кваліфікаційна робота здобувачів СВО «магістр» виконується за тематикою, що визначена в ОНТУ, деталізацію вимог регламентовано Стандартом, ОП та внутрішніми документами й положеннями ОНТУ, не повинна містити академічний плагіат, фабрикацію, фальсифікацію та списування, що регламентується також Кодексом академічної доброчесності ОНТУ (<https://ontu.edu.ua/download/pubinfo/Code-of-Academic-Integrity-ONUT.pdf>).

Кваліфікаційна робота має бути оприлюднена на офіційному сайті закладу вищої освіти або його підрозділу, або у репозитарії закладу вищої освіти (регламентовано стандартом).

Кваліфікаційна робота має бути оприлюднена на офіційному сайті закладу вищої освіти або його підрозділу, або у репозитарії ОНТУ (згідно Стандарту) (<https://card-file.ontu.edu.ua>) та в електронному архіві, 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:

- визначення принципів та процедур забезпечення якості вищої освіти;
- здійснення моніторингу та періодичного перегляду освітніх програм;
- щорічне оцінювання здобувачів вищої освіти, науково-педагогічних і педагогічних працівників ОНТУ та регулярне оприлюднення результатів таких оцінювань на офіційному веб-сайті ОНТУ, на інформаційних стендах та в будь-який інший спосіб;
- забезпечення підвищення кваліфікації педагогічних, наукових і науково-педагогічних працівників;
- забезпечення наявності необхідних ресурсів для організації освітнього процесу, у тому числі самостійної роботи студентів за кожною освітньою програмою;

— забезпечення наявності інформаційних систем для ефективного управління освітнім процесом;

— забезпечення публічності інформації про освітні програми, ступені вищої освіти та кваліфікації;

— забезпечення дотримання академічної доброчесності працівниками ОНТУ та здобувачами вищої освіти, у тому числі створення і забезпечення функціонування ефективної системи запобігання та виявлення академічного плагіату;

— інших необхідних 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.

4. МАТРИЦЯ ВІДПОВІДНОСТІ ПРОГРАМНИХ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ КОМПОНЕНТАМ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ

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

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

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

Примітки: -*оволодіння спеціальною (фаховою) компетенцією СК 7* забезпечує програмний результат РН 12*;
 -*оволодіння спеціальною (фаховою) компетенцією СК 8* забезпечує програмний результат РН 13*;
 -*оволодіння спеціальною (фаховою) компетенцією СК 9* забезпечує програмний результат РН 14*.

6. 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://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1341-2011-%D0%BF#Text>
5. Національна рамка кваліфікацій. – URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1341-2011-п/para12#n12>
6. Постанова Кабінету Міністрів України «Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти» від 29.04.2015 року № 266. – 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. Стратегічний план розвитку Одеської національної академії харчових технологій на період до 2027 року – URL: <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.
12. Рашкевич Ю. М. Болонський процес та нова парадигма вищої освіти : монографія. Львів: Львівська політехніка, 2014. – 168 с.

13. Розвиток системи забезпечення якості вищої освіти в Україні: інформаційно-аналітичний 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.
14. 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 робочої групи
(гарант ОП)

« ____ » _____ 2024 р. _____
(підпис) Лариса АГУНОВА

Члени робочої групи:

« ____ » _____ 2024 р. _____
(підпис) Людмила ВІННІКОВА

« ____ » _____ 2024 р. _____
(підпис) Анна ПАЛАМАРЧУК

« ____ » _____ 2024 р. _____
(підпис) Ксенія ПРОНЬКІНА

« ____ » _____ 2024 р. _____
(підпис) Тетяна АЛІЛУЄНКО

Зареєстровано

Відділ ЛАтаС НЦООП

Методист

(підпис)_____
Ім'я ПІРІЗВИЩЕ

«____»

_____ 202__ р.

Перевірено

Відділ ЛАтаС НЦООП

Методист

(підпис)_____
Ім'я ПІРІЗВИЩЕ

«____»

_____ 202__ р.

ПРОЄКТ 2024