

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 № 14 від «20» 06 2023 р.)

Освітня програма вводиться в дію з 01.07. 2023 р.



Ректор Лариса ІВАНЧЕНКОВА

(наказ № 213 від «22» 06 2023 р.)

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
« 15 » 06 2023 р.



(підпис)

Федір ТРІШИН

Директор НЦООП
« 14 » 06 2023 р.



(підпис)

Надія ДЕЦ

Голова методичної Ради
зі спеціальності 181 «Харчові технології»
галузі знань 18 «Виробництво та технології»
« 14 » 06 2023 р.



(підпис)

Богдан ЄГОРОВ

Декан факультету технології
та товарознавства харчових продуктів
і продовольчого бізнесу
« 14 » 06 2023 р.



(підпис)

Тетяна ШАРАХМАТОВА

ПЕРЕДМОВА

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

1. Керівник проектної групи (**гарант освітньої програми**): Поварова Наталя Миколаївна, доцент, кандидат технічних наук, доцент кафедри технології м'яса, риби і морепродуктів ОНТУ.

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

3. Член проектної групи: Кушніренко Надія Михайлівна, доцент, кандидат технічних наук, доцент кафедри технології м'яса, риби і морепродуктів ОНТУ.

4. Член проектної групи: Узун Павло Петрович, директор ТОВ «Маріко»;

5. Член проектної групи: Будяк Валерія Іванівна, здобувач 3 курсу, 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: Ковтун Олена Віталіївна, головний технолог ТОВ «СП Система».

Зовнішній стейкхолдер 3: Граб Олександр Валерійович, провідний технолог ТОВ «Гаврилівка».

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів розташовані за посилання <http://surl.li/exrzr>.

Освітня програма «**Технології м'ясних і рибних продуктів**» підготовки фахівців першого (бакалаврського) 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 30.12.2015р. № 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 від 28.05.2021 р. № 593 «Про внесення змін до деяких стандартів вищої освіти», Положення про акредитацію освітніх програм, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти, затвердженого Наказом МОН України від 11.07.2019р. № 977 тощо.

1. ПРОФІЛЬ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ (ОСВІТНЬО-НАУКОВОЇ) ПРОГРАМИ

1. Загальна інформація	
Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу	Підготовка фахівців на здобуття освітнього ступеня <u>бакалавр</u> зі спеціальності <u>181 Харчові технології</u> здійснюється в Одеському національному технологічному університеті Випускова кафедра – <u>Технології м'яса, риби і морепродуктів</u>
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Рівень вищої освіти – <u>перший</u> Ступінь вищої освіти – <u>бакалавр</u> Галузь знань – <u>18 Виробництво та технології</u> Спеціальність – <u>181 Харчові технології</u> Бакалавр з харчових технологій.
Офіційна назва освітньо-професійної програми	Технології м'ясних і рибних продуктів
Тип диплому та обсяг освітньо-професійної програми	Диплом бакалавра, одиничний, 240 кредитів ЄКТС, термін навчання 3 роки 10 місяців на основі повної загальної середньої освіти. Термін навчання 1 рік 10 місяців на основі ступеня «молодший бакалавр» (освітньо-кваліфікаційного рівня вищої освіти «молодший спеціаліст»), за умови визнання та перезарахування 120 кредитів ЄКТС, отриманих за попередньою освітньою програмою. Термін навчання 2 роки 10 місяців на основі ступеня «фаховий молодший бакалавр» (освітньо-кваліфікаційного рівня вищої освіти «молодший спеціаліст»), за умови визнання та перезарахування 60 кредитів ЄКТС, отриманих за попередньою освітньою програмою.
Наявність акредитації	<i>Акредитовано до 01.07.2024 р.</i>
Цикл/рівень	FQ-EHEA – перший цикл, EQF-LLL – 6 рівень, НРК України – 6 рівень
Передумови	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» / освітньо-кваліфікаційного рівня «Молодший спеціаліст»
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	До 01.07.2027
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	http://nmv.ontu.edu.ua/osvitab
2. Мета освітньої програми	
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.	
3. Характеристика освітньої програми	
Предметна область	<p>Об'єкт: технологічні процеси і харчові продукти.</p> <p>Ціль навчання: формування у здобувачів вищої освіти компетентностей, потрібних для професійної діяльності у сфері виробництва та управління якістю і безпечністю харчових продуктів.</p> <p>Теоретичний зміст предметної області: основні поняття і принципи проектування та функціонування підприємств харчової промисловості і закладів ресторанного господарства, система управління якістю та безпечністю харчових продуктів, сутність та параметри технологічних процесів виробництва харчових продуктів, принципи розроблення нових та удосконалення існуючих харчових технологій, правила застосування чинної законодавчої і нормативної бази та система аналізу маркетингової діяльності у виробничих умовах.</p> <p>Методи, методики та технології, якими має оволодіти здобувач вищої освіти для застосування на практиці: комплекс організаційних і технологічних заходів для підвищення ефективності функціонування підприємств і закладів харчової промисловості, методики і методи контролю якості та безпечності харчових продуктів, планування і розрахунок потреби у матеріальних, фінансових і трудових ресурсах.</p> <p>Інструменти та обладнання: сучасне технологічне і лабораторне обладнання та прилади, комп'ютерна техніка та програмне забезпечення.</p>
Орієнтація освітньої програми	<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.</p> <p>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>
Основний фокус освітньої програми і спеціалізації	<p>Спеціальна освіта в галузі 18 «Виробництво та технології»</p> <p>Ключові слова: сировина тваринного походження, технології м'ясних та рибних продуктів, виробництво, якість, безпечність продукції з м'ясної та рибної сировини.</p>
Особливості та відмінності	<p>Освітня програма передбачає опанування обов'язковими і вибірковими навчальними дисциплінами фундаментальної, природничо-наукової, загальноекономічної, 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>

4. Здатність випускників освітньої програми до працевлаштування та подальшого навчання	
Працевлаштування	<p>Працевлаштування на підприємствах будь-якої організаційно-правової форми (державні, муніципальні, комерційні, некомерційні,) та за будь-якими видами економічної діяльності.</p> <p>Професійні назви робіт (за ДК 003:2010): код КП 2149 – Професіонали в інших галузях інженерної справи; код КП 2149.1 – Наукові співробітники (інші галузі інженерної справи); код КП 2149.1 – Інженери (інші галузі інженерної справи); 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 3540 – Фахівці з виробництва м'ясних продуктів; код КП 3491 – Лаборант наукового підрозділу (інші сфери (галузі) наукових досліджень); код КП 3590 – Технік-технолог з виробництва жирів і жирозамінників; код КП 3152 – Інспектор з контролю якості продукції; код КП 3436.1 – Помічник керівника підприємства (установи, організації); код КП 3436.2 – Помічник керівника виробничого підрозділу, помічник керівника іншого основного підрозділу</p>
Подальше навчання	Навчання за програмою другого (магістерського) рівня вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій у системі післядипломної освіти.
5. Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	<p>Викладання здійснюється на основі студентоцентрованого підходу. Контактні години побудовані у формі лекцій, лабораторних та практичних занять в інтерактивному форматі. Самостійна робота здобувачів здійснюється під керівництвом викладача та передбачає опанування наукової та науково-методичної літератури фахової спрямованості та виконання на її основі індивідуальних та/або командних проєктів та розв'язання бізнес-кейсів. Останній рік навчання завершується публічним захистом бакалаврського дослідження.</p> <p>Стиль навчання – студентоцентричний, проблемно-орієнтований, з ініціативною самоосвітою.</p>
Оцінювання	<p>Оцінювання якості засвоєння здійснюється за 100-бальною шкалою ЕКТС (ECTS), національною чотирьох бальною системою.</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, реферати тощо. Підсумковий контроль – екзамен/диференційований залік (оцінювання на підставі результатів</p>

	поточного контролю). Підсумкова атестація – публічний захист (демонстрація) кваліфікаційної роботи бакалавра.	
6. Програмні компетентності		
Інтегральна компетентність	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.	
Загальні компетентності (ЗК)	К01	Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.
	К02	Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.
	К03	Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.
	К04	Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій.
	К05	Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.
	К06	Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.
	К07	Здатність працювати в команді.
	К08	Здатність працювати автономно.
	К09	Навички здійснення безпечної діяльності.
	К10	Прагнення до збереження навколишнього середовища.
	К11	Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.
	К12	Здатність спілкуватися іноземною мовою.
	К13	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.
	К14	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.
Спеціальні компетентності (СК)	К15	Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.
	К16	Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення.
	К17	Здатність організувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.
	К18	Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпеністю

		харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.
	K19	Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.
	K20	Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки.
	K21	Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів.
	K22	Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач.
	K23	Здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі ділянки).
	K24	Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів.
	K25	Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб.
	K26	Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію.
	K27	Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту
	K28*	Здатність виявляти логіку формування проблем та шляхів їх вирішення
	K29*	Здатність застосовувати глибокі знання епізоотології, морфології та фізіології різних видів сільськогосподарських тварин, птиці та гідробіонтів, а також їх господарсько-корисних ознак для розробки, удосконалення, експертизи та запровадження науково обґрунтованих технологій високоякісних та безпечних 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.
7. Програмні результати навчання		
Програмні результати навчання (ПР)	р-на-	
	ПР01	Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.
	ПР02	Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.
	ПР03	Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.
	ПР04	Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.
	ПР05	Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.
	ПР06	Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчо-

	вих продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.
ПР07	Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.
ПР08	Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.
ПР09	Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти.
ПР10.	Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів.
ПР11	Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).
ПР12	Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення.
ПР13	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.
ПР14	Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.
ПР15	Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства.
ПР16	Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.
ПР17	Організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.
ПР18	Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.
ПР19	Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.
ПР20	Вміти укладати ділову документацію державною мовою.
ПР21	Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.
ПР22	Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами.
ПР23	Мати навички з організації роботи окремих виробничих

	підрозділів підприємства та координування їх діяльності.
ПР24	Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.
ПР25	Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки.
ПР26	Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо.
ПР27	Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя.
ПР28*	Вміти застосовувати знання і методи математичного аналізу, математичної статистики та застосовувати методи математичного описування для формалізації технологічних об'єктів з метою підвищення якості управління виробництвом
ПР29*	Застосовувати глибокі знання епізоотології, морфології та фізіології різних видів сільськогосподарських тварин, птиці та гідробіонтів, а також їх господарсько-корисних ознак для розробки, удосконалення, експертизи та запровадження науково обґрунтованих технологій високоякісних та безпечних 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.
8. Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	<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, професіонали-практики, студенти з досвідом роботи (стейкхолдери).</p> <p>Всі науково-педагогічні працівники щонайменше один раз на п'ять років проходять підвищення кваліфікації (стажування) на провідних 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 Інтернет, спортивний комплекс, гуртожитки, їдальні, санаторій-профілакторій, бази відпочинку та ін.</p>

Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Інформаційне та навчально-методичне забезпечення відповідає ліцензійним вимогам. Кожна дисципліна забезпечена комплексом навчально-методичних матеріалів (підручниками, силабусами, конспектами лекцій, методичними вказівками до практичних, лабораторних, курсових проєктів/робіт, кваліфікаційної роботи бакалавра) Інформаційне забезпечення – актуального змістовного контенту, що міститься у Науково-технічній бібліотеці ОНТУ https://library.ontu.edu.ua/ , на сайті кафедри http://surl.li/exrzr та у модульному дистанційному середовищі http://moodle.ontu.edu.ua/
9. Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	Національна академічна мобільність здійснюється на підставі укладених договорів між ОНТУ та закладами вищої освіти України. Порядок перезарахування кредитів регулюється Положенням про порядок перезарахування результатів навчання (навчальних дисциплін) в ОНТУ https://ontu.edu.ua/download/pubinfo/Regulations_procedure_recalculation_training_results-ONUT.pdf
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 ПРОГРАМИ

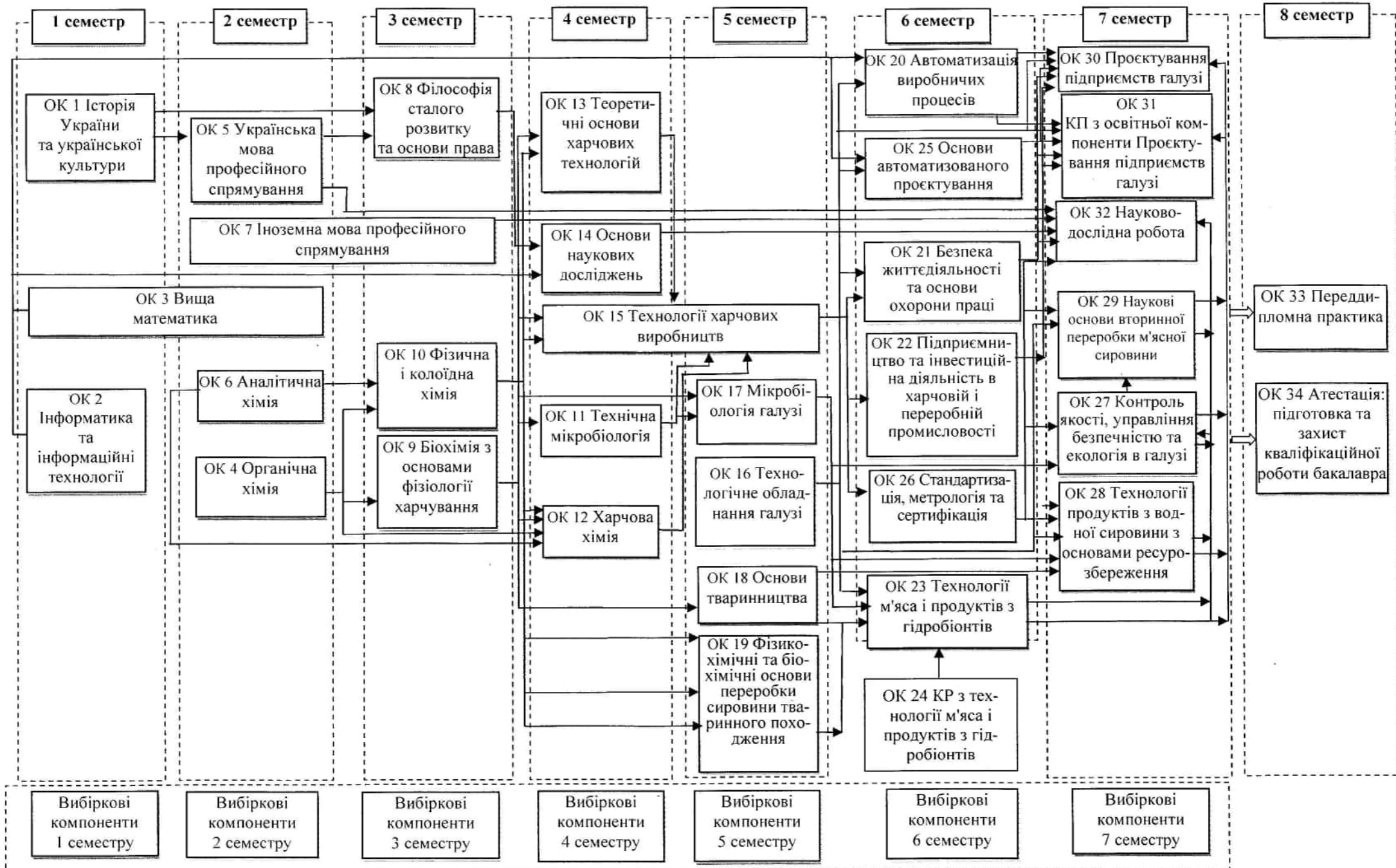
Шифр	Назва компоненти ОП	Кількість годин	Кількість кредитів	Форма контролю
ОБОВ'ЯЗКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ				
ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ				
ОК 1	Історія України та української культури	90,0	3,0	Екзамен
ОК 2	Інформатика та інформаційні технології	120,0	4,0	Екзамен
ОК 3	Вища математика	210,0	7,0	Диф.залік / Екзамен
ОК 4	Органічна хімія	180,0	6,0	Екзамен
ОК 5	Українська мова професійного спрямування	90,0	3,0	Диф.залік
ОК 6	Аналітична хімія	150,0	5,0	Диф.залік
ОК 6	Іноземна мова професійного спрямування	180,0	6,0	Диф.залік / Екзамен
ОК 8	Філософія сталого розвитку та основи права	90,0	3,0	Екзамен
ОК 9	Біохімія з основами фізіології харчування	180,0	6,0	Екзамен
ОК 10	Фізична і колоїдна хімія	90,0	3,0	Екзамен
ОК 11	Технічна мікробіологія	105,0	3,5	Екзамен
	Разом	1485	49,5	
ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ				
ОК 12	Харчова хімія	90,0	3,0	Екзамен
ОК 13	Теоретичні основи харчових технологій	90,0	3,0	Диф.залік
ОК 14	Основи наукових досліджень	90,0	3,0	Диф.залік
ОК 15	Технології харчових виробництв	690,0	23,0	Диф.залік
ОК 16	Технологічне обладнання галузі	90,0	3,0	Екзамен
ОК 17	Мікробіологія галузі	90,0	3,0	Екзамен
ОК 18	Основи тваринництва	90,0	3,0	Диф.залік
ОК 19	Фізико-хімічні та біохімічні основи переробки сировини тваринного походження	150,0	5,0	Екзамен
ОК 20	Автоматизація виробничих процесів	90,0	3,0	Екзамен
ОК 21	Безпека життєдіяльності та основи охорони праці	90,0	3,0	Екзамен
ОК 22	Підприємництво та інвестиційна діяльність в харчовій і переробній промисловості	180,0	6,0	Екзамен
ОК 23	Технології м'яса і продуктів з гідробіонтів	270,0	9,0	Екзамен
ОК 24	КР з технології м'яса і продуктів з гідробіонтів	90,0	3,0	Диф.залік
ОК 25	Основи автоматизованого проекту-	90,0	3,0	Диф.залік



Шифр	Назва компоненти ОП	Кількість годин	Кількість кредитів	Форма контролю
	вання			
ОК 26	Стандартизація, метрологія та сертифікація	90,0	3,0	Диф.залік
ОК 27	Контроль якості, управління безпечністю та екологія в галузі	120,0	4,0	Екзамен
ОК 28	Технології продуктів з водної сировини з основами ресурсозбереження	165,0	5,5	Екзамен
ОК 29	Наукові основи вторинної переробки м'ясної сировини	165,0	5,5	Екзамен
ОК 30	Проектування підприємств галузі	90,0	3,0	Диф.залік
ОК 31	КП з освітньої компоненти Проектування підприємств галузі	90,0	3,0	Диф.залік
ОК 32	Науково-дослідна робота	90,0	3,0	Диф.залік
	Разом	3000,0	100,0	
РАЗОМ		4485,0	149,5	
ОК 33	Переддипломна практика	135,0	4,5	Диф.залік
ОК 34	Атестація: підготовка та захист кваліфікаційної роботи	675,0	22,5	Публічний захист
	РАЗОМ			
	ОБОВ'ЯЗКОВІ КОМПОНЕНТИ	5295,0	176,5	
ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ З КАТАЛОГУ ОП*				
ВК 1	Вибіркові компоненти 1 семестру	480,0	16,0	Диф.залік
ВК 2	Вибіркові компоненти 2 семестру *	390,0	13,0	Диф.залік
ВК 3	Вибіркові компоненти 3 семестру *	360,0	12,0	Диф.залік
ВК 4	Вибіркові компоненти 4 семестру *	225,0	7,5	Диф.залік
ВК 5	Вибіркові компоненти 5 семестру *	90,0	3,0	Диф.залік
ВК 6	Вибіркові компоненти 6 семестру	90,0	3,0	Диф.залік
ВК 7	Вибіркові компоненти 7 семестру *	270,0	9,0	Диф.залік
	РАЗОМ	1905,0	63,5	
	РАЗОМ ЗА ОПП	7200,0	240,0	

*є можливість вибору дисципліни з іншої ОП

СТРУКТУРНО-ЛОГІЧНА СХЕМА освітньо-професійної програми «Технології молока, жирів і продуктів для індустрії краси»



3. ФОРМА АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

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

Кваліфікаційна робота передбачає розв'язання складного спеціалізованого завдання або проблеми у сфері, для чого, проводяться дослідження та пропонуються інновації.

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 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>

Для публічного ознайомлення зі змістом кваліфікаційних робіт, вони розміщуються у відкритому доступі у репозитарії науково-технічної бібліотеки ОНТУ (<https://cardfile.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 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.

4. МАТРИЦЯ ВІДПОВІДНОСТІ ПРОГРАМНИХ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ КОМПОНЕНТАМ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ

Компоненти освітньої програми	Інтегральна компетентність	Компетентності																												
		Загальні компетентності														Спеціальні (фахові) компетенції														
		K01	K02	K03	K04	K05	K06	K07	K08	K09	K10	K11	K12	K13	K14	K15	K16	K17	K18	K19	K20	K21	K22	K23	K24	K25	K26	K27	K28*	K29*
OK 01	+												+	+																
OK 02	+				+											+													+	
OK 03	+		+	+	+			+	+													+							+	
OK 04	+							+	+						+															
OK 05	+										+	+									+						+			
OK 06	+							+	+								+													
OK 07	+											+																		
OK 08	+												+	+																
OK 09	+							+	+						+					+										
OK 10	+							+	+						+															
OK 11	+								+						+		+													
OK 12	+														+						+									
OK 13	+	+									+				+															
OK 14	+		+	+		+		+	+																					
OK 15	+	+													+		+					+								
OK 16	+									+												+								
OK 17	+														+		+												+	
OK 18	+														+		+		+										+	
OK 19	+	+													+															
OK 20	+				+											+							+							

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

Компоненти освітньої програми	Програмні результати навчання																													
	ПР01	ПР02	ПР03	ПР04	ПР05	ПР06	ПР07	ПР08	ПР09	ПР10	ПР11	ПР12	ПР13	ПР14	ПР15	ПР16	ПР17	ПР18	ПР19	ПР20	ПР21	ПР22	ПР23	ПР24	ПР25	ПР26	ПР27	ПР28*	ПР29*	
ОК 01																											+	+		
ОК 02			+				+																						+	
ОК 03		+	+																	+										+
ОК 04					+															+										
ОК 05																				+	+	+								
ОК 06											+									+										
ОК 07																						+								
ОК 08																											+	+		
ОК 09					+	+														+										
ОК 10					+															+										
ОК 11					+						+									+										
ОК 12					+	+		+																						
ОК13	+				+												+													
ОК14		+		+														+												
ОК15	+				+						+		+																	
ОК16													+			+														
ОК17					+						+																			
ОК18					+	+					+																			+
ОК19					+																									
ОК20			+				+																							
ОК21															+	+							+					+		

Компоненти освітньої програми	Програмні результати навчання																												
	ПР01	ПР02	ПР03	ПР04	ПР05	ПР06	ПР07	ПР08	ПР09	ПР10	ПР11	ПР12	ПР13	ПР14	ПР15	ПР16	ПР17	ПР18	ПР19	ПР20	ПР21	ПР22	ПР23	ПР24	ПР25	ПР26	ПР27	ПР28*	ПР29*
ОК22														+	+					+			+	+	+				
ОК23	+							+			+						+												+
ОК24				+	+								+	+			+												
ОК25												+																	
ОК26									+																				+
ОК27	+			+	+		+			+			+																+
ОК28	+							+			+																		+
ОК29	+							+			+																		+
ОК30				+					+			+	+												+				
ОК31				+					+			+	+												+				
ОК32		+	+	+				+			+							+			+								
ОК33				+			+						+	+		+	+		+		+		+	+					
ОК34	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+

Примітка: * - оволодіння спеціальною (фаховою) компетенцією K28* забезпечує програмний результат ПР28*

* - оволодіння спеціальною (фаховою) компетенцією K29* забезпечує програмний результат ПР29*

**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 181 Харчові технології <https://mon.gov.ua/ua/osvita/visha-osvita/naukovo-metodichna-rada-ministerstva-osviti-i-nauki-ukrayini/zatverdzeni-standarti-vishoyi-osviti>
3. Національний класифікатор України: «Класифікатор професій» ДК 003:2010. – 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-zaprovdzhennia-instrumentiv-bolonskoho-protsesu.html?download=84:rozroblennia-osvitnikh-prohram-metodychni-rekomendatsii&start=80>
8. Стратегічний план розвитку Одеської національної академії харчових технологій 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) компетенціями та прикладами стандартів – URL: <http://www.unideusto.org/tuningeu/>
10. TUNING Educational Structures in Europe (Проект Європейської Комісії "Налаштування освітніх систем в Європі (для ознайомлення з прикладами 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-zaprovdzhennia-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-zaprovdzhennia-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-zaprovdzhennia-instrumentiv-bolonskoho-protsehu.html?download=88:rozvytok-systemy-zabezpechennia-iakosti-vyshchoi-osvity-ukrainy&start=80>
14. International Standard Classification of Education (ISCED 2011) <https://www.datenportal.bmbf.de/portal/en/G294.html#:~:text=ISCED%20was%20developed%20by%20UNESCO,facilitating%20national%20and%20international%20comparisons>

Керівник проєктної групи
(гарант ОП)

« 12 » 06 2023 р.



(підпис)

Наталія ПОВАРОВА
(Ім'я, ПРІЗВИЩЕ)

Члени проєктної групи:

« 12 » 06 2023 р.



(підпис)

Галина ШЛАПАК
(Ім'я, ПРІЗВИЩЕ)

« 12 » 06 2023 р.



(підпис)

Надія КУШНІРЕНКО
(Ім'я, ПРІЗВИЩЕ)


« 12 » 06 2023 р.



(підпис)

Павло УЗУН
(Ім'я, ПРІЗВИЩЕ)

« 12 » 06 2023 р.



(підпис)

БУДЯК Валерія
(Ім'я, ПРІЗВИЩЕ)