

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

«ТЕХНОЛОГІЇ М'ЯСНИХ І РИБНИХ ПРОДУКТІВ»

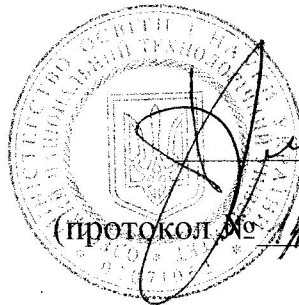
Першого (бакалаврського) рівня вищої освіти

за спеціальністю 181 Харчові технології

галузі знань 18 Виробництво та технології

Кваліфікація Бакалавр з харчових технологій

ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ

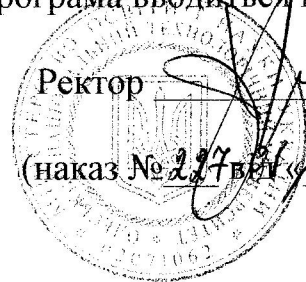


Голова Вченої ради

Богдан ЄГОРОВ

(протокол № 14 від «14» 06 2022 р.)

Освітня програма вводиться в дію з 01.07. 2022 р.



Ректор

Богдан ЄГОРОВ

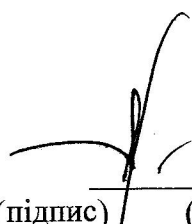
(наказ № 277 від «16» 06 2022 р.)

Одеса – 2022 р.

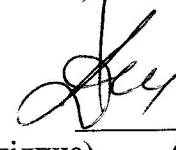
ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми
«ТЕХНОЛОГІЇ М'ЯСНИХ І РИБНИХ ПРОДУКТІВ»

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

Проректор з науково-педагогічної
та навчальної роботи
« 10 » 06 2022 р.


(підпис) Федір ТРИШИН
(прізвище та ініціали)


Директор НЦООП
« 10 » 06 2022 р.


(підпис) Надія ДЕЦ
(прізвище та ініціали)

В.о.голови методичної Ради
зі спеціальності 181 Харчові технології
галузі знань 18 Виробництво та технології
« 09 » 06 2022 р.


(підпис) Алла МАКАРИНСЬКА
(прізвище та ініціали)

Декан факультету технології
та товарознавства харчових продуктів
і продовольчого бізнесу
« 11 » 04 2022 р.


(підпис) Тетяна ШАРАХМАТОВА
(прізвище та ініціали)

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 ОНАХТ.
2. Член робочої групи: Шлапак Галина Всеволодівна, доцент, кандидат технічних наук, доцент кафедри технології м'яса, риби і морепродуктів ОНАХТ.
3. Член робочої групи: Кушніренко Надія Михайлівна, доцент, кандидат технічних наук, доцент кафедри технології м'яса, риби і морепродуктів ОНАХТ.
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: Узун Павло Петрович, директор ТОВ «Маріко».

Зовнішній стейкхолдер 2: Маєвська Тетяна Миколаївна, голова ГС «Ukrainian's fishing industry cluster of innovations».

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

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів додаються.

Освітня-професійна 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); 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 11.07.2019р. № 977 тощо.

1. ПРОФІЛЬ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ

1. Загальна інформація	
Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу	Підготовка фахівців на здобуття освітнього ступеня бакалавр зі спеціальності 181 «Харчові технології» здійснюється в Одеській національній академії харчових технологій. Випускова кафедра – Технології м'яса, риби і морепродуктів
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Рівень вищої освіти – перший Ступінь вищої освіти – бакалавр Галузь знань – 18 «Виробництво та технології» Спеціальність – 181 «Харчові технології» Бакалавр з технологій м'ясних і рибних продуктів
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 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.
Наявність акредитації	Акредитовано до 01.07.2023 р.
Цикл/рівень	FQ-EHEA – перший цикл, EQF-LLL – 6 рівень, НРК України – 6 рівень
Передумови	Наявність повної середньої освіти або освітньо-професійного ступеня «Фаховий молодший бакалавр» / ступеня вищої освіти «Молодший бакалавр», або освітньо-кваліфікаційного рівня «Молодший спеціаліст»
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	До 01.07.2026 р.
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	http://nmv.onaft.edu.ua/osvitab
2. Мета освітньої програми	
Підготовка конкурентоспроможних та обізнаних фахівців, які здатні до практичної діяльності і розвитку інновацій в галузі удосконалення, запровадження і розвитку технологій м'ясних та рибних продуктів, володіють загальними і фаховими компетенціями для сприяння соціальної мобільності, стійкості на ринку праці, формуванню соціально-особистісних якостей випускників, здобуттю професійно-орієнтованих знань та вмінь.	

3. Характеристика освітньої програми	
Предметна область	Галузь знань – 18 «Виробництво та технології» Спеціальність – 181 «Харчові технології» Обов'язкові компоненти – 74,4 %, з них: дисципліни загальної підготовки – 17,7 %, дисципліни професійної підготовки – 56,7 %, практична підготовка – 6,9 %, кваліфікаційна робота – 9,4 %. Дисципліни вільного вибору студента – 25,6 %.
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна. 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.
Основний фокус освітньої програми і спеціалізації	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. Ключові слова: технології м'ясних і рибних продуктів, виробництво, якість, харчова безпека.
Особливості та відмінності	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. Практична підготовка на підприємствах харчової промисловості в Україні і за кордоном.
4. Здатність випускників освітньої програми до працевлаштування та подальшого навчання	
Працевлаштування	Випускники першого рівня вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» за освітньою програмою «Технології м'ясних і 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»: 1222 Керівники виробничих підрозділів у промисловості 1222.1 Головні фахівці - керівники та технічні керівники виробничих підрозділів у промисловості 1222.2 Начальники (інші керівники) та майстри виробничих дільниць (підрозділів) у промисловості 1229 Керівник інших основних підрозділів 1235 Керівник підрозділів матеріально-технічного постачання 1312 Керівники малих підприємств без апарату управління в промисловості 1314 Керівники малих підприємств без апарату управління в оптовій та роздрібній торгівлі 2149 Професіонали в інших галузях інженерної справи 2149.1 Наукові співробітники (інші галузі інженерної справи) 2149.2 Інженери (інші галузі інженерної справи) 2310 Викладачі університетів та вищих навчальних закладів

	31 Технічні фахівці в галузі прикладних наук та техніки 3340 Інші фахівці в галузі освіти 343 Технічні фахівці в галузі управління 3436 Помічники керівників 3436.1 Помічники керівників підприємств, установ та організацій 3436.2 Помічники керівників виробничих та інших основних підрозділів 3436.3 Помічники керівників малих підприємств без апарату управління 3439 Інші технічні фахівці в галузі управління 3491 Лаборанти та техніки в інших сферах наукових досліджень 3540 Фахівці з виробництва м'ясних продуктів 3570 Фахівці з технології харчування 3590 Інші фахівці в галузі харчової та переробної промисловості
Подальше навчання	Мають право продовжити навчання на другому (магістерському) рівні вищої освіти

5. Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	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 наукопізнавальний 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.
Оцінювання	Оцінювання якості засвоєння здійснюється за 100-бальною шкалою ЄКТС (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 (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	K01. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності
	K02. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями
	K03. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.
	K04. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій
	K05. 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 (фахові, предметні) компетентності	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 безпеки 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 безпекою харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації
	К19. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів
	К20. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки
	К21. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів
	К22. Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач
	К23. Здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці)
	К24. Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів
	К25. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб
	К26. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію
	К27. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту

K28*. Здатність застосовувати глибокі знання перетворень сировини і напівфабрикатів тваринного походження при розробці та удосконаленні технологій виробництва м'ясних і рибних продуктів

7. Програмні результати навчання

Програмні результати навчання	ПР 01	Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій
	ПР 02	Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти
	ПР 03	Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру
	ПР 04	Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань
	ПР 05	Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення
	ПР 06	Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини
	ПР 07	Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування
	ПР 08	Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі
	ПР 09	Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти
	ПР 10	Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів
	ПР 11	Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю)
	ПР 12	Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення
	ПР 13	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
	ПР 14	Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти
	ПР 15	Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства
	ПР 16	Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності

	ПР 17	Організувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва
	ПР 18	Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи
	ПР 19	Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи
	ПР 20	Вміти укладати ділову документацію державною мовою.
	ПР 21	Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій
	ПР 22	Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами
	ПР 23	Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності
	ПР 24	Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів
	ПР 25	Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки
	ПР 26	Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо
	ПР 27	Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя
	ПР28*	Застосовувати глибокі знання фізико-хімічних, мікробіологічних, органолептичних і біохімічних властивостей сировини тваринного походження та гідробіонтів при розробці сучасних і впровадженні існуючих технологій виробництва високоякісних та безпечних м'ясних і рибних продуктів та сприяти розвитку галузі агропромислового сектору.
	ПР29*	Здійснювати інженерні розрахунки, проектування, модернізацію, технічне переоснащення, реконструкцію, розширення підприємств виробництва м'ясних продуктів та продуктів з гідробіонтів.
	ПР30*	Знати закономірності фізико-хімічних, мікробіологічних, органолептичних і біохімічних перетворень при переробці м'ясної і рибної сировини для управління механізмами погіршення якості та псування готових продуктів при їх зберіганні.

8. Ресурсне забезпечення реалізації програми

Кадрове забезпечення	<p>Розробники програми: доктори та кандидати наук, професори, доценти; є штатними співробітниками Одеської національної академії харчових технологій.</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> <p>Кадрове забезпечення освітньої програми дозволяє проводити підготовку здобувачів вищої освіти та відповідає нормативним вимогам.</p>
Матеріальне	Матеріально-технічне забезпечення відповідає ліцензійним вимогам

забезпечення	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.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	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 (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://www.ontu.edu.ua/download/pubinfo/Regulations_procedure_recalculation%20training_results.pdf
Міжнародна кредитна мобільність	ОНТУ має партнерські угоди міжнародної академічної мобільності з університетами у межах різних програм: Еразмус+, програми подвійних дипломів тощо http://inter.onaft.edu.ua/
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Іноземні громадяни навчаються в ОНТУ за загальнодержавними програмами та договорами, укладеними з юридичними та фізичними особами.

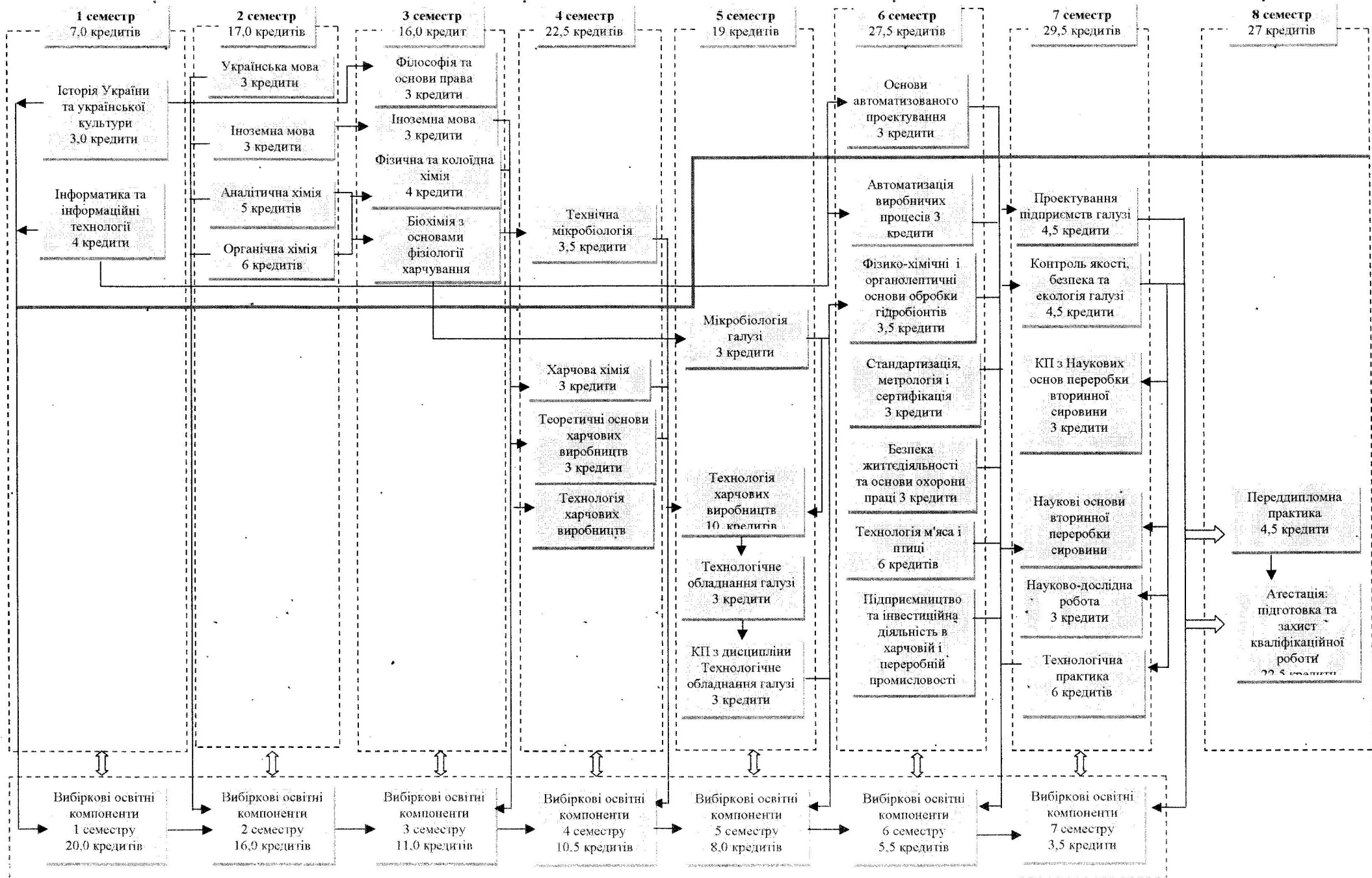
2. ПЕРЕЛІК КОМПОНЕНТ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ

Шифр	Назва компоненти ОПП	Кількість годин	Кількість кредитів	Форма контролю
ОБОВ'ЯЗКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ				
ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ				
ОК 1	Історія України та української культури	90	3,0	Екзамен
ОК 2	Інформатика та інформаційні технології	120	4,0	Екзамен
ОК 3	Органічна хімія	180	6,0	Екзамен
ОК 4	Українська мова професійного спрямування	90	3,0	Диф. залік
ОК 5	Аналітична хімія	150	5,0	Диф. залік
ОК 6	Іноземна мова професійного спрямування	180	6,0	Екзамен / диф. залік
ОК 7	Філософія та основи права	90	3,0	Екзамен
ОК 8	Біохімія з основами фізіології харчування	180	6,0	Екзамен
ОК 9	Фізична та колоїдна хімія	120	4,0	Екзамен
ОК 10	Технічна мікробіологія	105	3,5	Екзамен
	Разом	1305	43,5	
ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ				
ОК 11	Харчова хімія	90	3,0	Екзамен
ОК 12	Теоретичні основи харчових технологій	90	3,0	Диф. залік
ОК 13	Технології харчових виробництв	690	23,0	Екзамен
	<i>Технологія цукрового виробництва</i>	30	1,0	
	<i>Технологія м'яса, м'ясопродуктів та риби</i>	75	2,5	
	<i>Технологія молока і молочних продуктів</i>	75	2,5	
	<i>Технологія бродильних виробництв</i>	75	2,5	
	<i>Технологія води і водопідготовки харчових виробництв</i>	60	2,0	
	<i>Технологія продуктів ресторанного та оздоровчого харчування</i>	75	2,5	
	<i>Технологія зберігання і переробки зерна</i>	75	2,5	
	<i>Технологія хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів</i>	105	3,5	
	<i>Технологія жирів і жирозамінників</i>	60	2,0	
	<i>Технологія консервування плодів та овочів</i>	60	2,0	
ОК 14	Мікробіологія галузі	90	3,0	Екзамен
ОК 15	Технологічне обладнання галузі	90	3,0	Екзамен
ОК 16	КП з дисципліни Технологічне обладнання галузі	90	3,0	Диф. залік
ОК 17	Фізико-хімічні та біохімічні основи технології м'яса	105	3,5	Диф. залік
ОК 18	Технологія м'яса і переробка птиці	180	6,0	Екзамен
ОК 19	Основи автоматизованого проектування	90	3,0	Диф. залік
ОК 20	Автоматизація виробничих процесів	90	3,0	Екзамен
ОК 21	Безпека життєдіяльності та основи охорони праці	90	3,0	Екзамен

Шифр	Назва компоненти ОПП	Кількість годин	Кількість кредитів	Форма контролю
ОК 22	Підприємництво та інвестиційна діяльність в харчовій і переробній промисловості	180	6,0	Екзамен
ОК 23	Стандартизація, метрологія та сертифікація	90	3,0	Диф.залік
ОК 24	Контроль якості, безпечність та екологія в галузі (НАССР та GMP)	135	4,5	Екзамен
ОК 25	Наукові основи вторинної переробки м'ясної сировини	255	8,5	Екзамен
ОК 26	Проектування підприємств галузі	135	4,5	Диф.залік
ОК 27	КП з дисципліни Наукові основи вторинної переробки м'ясної сировини	90	3,0	Диф.залік
ОК 28	Науково-дослідна робота	90	3,0	Диф.залік
ОК 29	Виробнича практика	180,0	6,0	Диф.залік
ОК 30	Переддипломна практика	135,0	4,5	Диф.залік
ОК 31	Атестація: підготовка та захист кваліфікаційної роботи бакалавра	675,0	22,5	Публічний захист
	РАЗОМ ОБОВ'ЯЗКОВІ КОМПОНЕНТИ	3826	122,0	
	РАЗОМ ЗА ОБОВ'ЯЗКОВИМИ ОСВІТНІМИ КОМПОНЕНТАМИ	5131	165,5	
ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ З КАТАЛОГУ ОП* (не менше 25% від загальної кількості годин)				
ВК 1	Вибіркові освітні компоненти 1 семестру	600	20,0	Екзамен / диф.залік
ВК 2	Вибіркові освітні компоненти 2 семестру*	480	16,0	Екзамен / диф.залік
ВК 3	Вибіркові освітні компоненти 3 семестру	330	11,0	Екзамен / диф.залік
ВК 4	Вибіркові освітні компоненти 4 семестру*	315	10,5	Екзамен / диф.залік
ВК 5	Вибіркові освітні компоненти 5 семестру	240	8,0	Екзамен / диф.залік
ВК 6	Вибіркові освітні компоненти 6 семестру	165	5,5	Екзамен / диф.залік
ВК 7	Вибіркові освітні компоненти 7 семестру	105	3,5	Екзамен / диф.залік
	РАЗОМ	2235	74,5	
	РАЗОМ ЗА ОПП	7366	240,0	

*є можливість вибору освітнього компоненту з іншої ОП

Структурно-логічна схема освітньо-професійної програми «Технології м'ясних і рибних продуктів»



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 проектного чи дослідницького характеру, пов'язаної з проектуванням, 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).

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 «Положенням про академічну доброчесність в 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**) та в електронному архіві, що регламентовано відповідним 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													
		K1	K2	K3	K4	K5	K6	ЗK7	K8	K9	K10	K11	K12	K13	K14	K15	K16	K17	K18	K19	K20	K21	K22	K23	K24	K25	K26	K27	K28*
OK 01	+												+	+															
OK 02	+				+											+													
OK 03	+							+	+							+													
OK 04	+									+	+			+									+						
OK 05	+							+	+									+	+										
OK 06	+											+																	
OK 07	+		+	+										+	+														
OK 08	+							+	+						+			+		+								+	
OK 09	+		+														+		+									+	
OK10	+					+					+					+		+	+					+				+	
OK11	+	+	+			+										+		+										+	
OK12	+	+	+			+										+		+										+	
OK13	+																				+							+	
OK14	+	+				+												+	+									+	
OK15	+		+			+		+	+								+											+	
OK16	+	+				+																						+	
OK17	+	+	+			+		+								+												+	
OK18	+	+	+			+				+						+	+		+									+	
OK19	+		+			+														+								+	
OK20	+		+			+				+							+											+	
OK21	+		+							+																		+	
OK22	+		+					+	+																		+	+	
OK23	+	+	+			+				+																		+	
OK24	+	+				+						+				+		+	+									+	
OK25	+	+				+										+		+		+								+	
OK26	+	+				+					+					+		+		+								+	
OK27	+	+				+										+		+		+								+	
OK28	+	+	+			+		+	+							+		+		+	+							+	
OK29	+					+		+	+	+											+	+	+				+	+	
OK30	+					+	+	+	+	+									+		+	+	+	+			+	+	
OK31	+	+				+	+	+	+			+	+				+	+	+	+	+				+	+	+	+	

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. – К. : Видавництво «Соцінформ», 2010.
4. Постанова Кабінету Міністрів України «Про затвердження національної рамки кваліфікацій» від 23.11.2011 р. № 1341.
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.
8. Стратегічний план розвитку Одеської національної академії харчових технологій на період до 2027 року – <https://www.onaft.edu.ua/download/pubinfo/Long-term-Devel-Strategy-2027.pdf>

Додатковий перелік документів:

9. TUNING (для ознайомлення зі спеціальними (фаховими) компетентностями та прикладами стандартів [Електронний ресурс]. – режим доступу: <http://www.unideusto.org/tuningeu/>
10. Tuning Educational Structures in Europe [Електронний ресурс]. – режим доступу: <http://www.unideusto.org/tuningeu/>
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 [Електронний ресурс]. – режим доступу: <file:///D:/Users/Dell/Downloads/BolonskyiProcessNewParadigmHE.pdf>
13. Розвиток системи забезпечення якості вищої освіти в Україні: інформаційно-аналітичний огляд. Укладачі: Добко Т., Золотарьова І., Калашнікова С., Ковтунець В., Курбатов С. та ін.; за заг. ред. С. Калашнікової та В. Лугового. – Київ : ДП «НВЦ «Пріоритети», 2015. – 84 с.

Керівник робочої групи
(гарант ОП)

« 11 » 04 2022р.



(підпис)

Манолі Т.А.
(прізвище та ініціали)

Члени робочої групи:

« 11 » 04 2022р.



(підпис)

Шлапак Г.В.
(прізвище та ініціали)

« 11 » 04 2022р.



(підпис)

Кушніренко Н.М.
(прізвище та ініціали)

« 11 » 04 2022р.



(підпис)

Волковинська Е.С.
(прізвище та ініціали)

Зареєстровано:
Відділ ЛАтаС НЦ ООП

