

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

«ТЕХНОЛОГІЧНА ЕКСПЕРТИЗА
ТА БЕЗПЕЧНІСТЬ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ»
(ЗІ ЗМІНАМИ)

Першого рівня вищої освіти

за спеціальністю G13 Харчові технології

галузі знань G Інженерія, виробництво та будівництво

Кваліфікація бакалавр з харчових технологій

РОЗГЛЯНУТО ТА
ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ

протокол № ___ від «___» _____ 2026 р.

Введено в дію наказом ректора

від «___» _____ 2026 р. № ___

Ректор _____ Лариса ІВАНЧЕНКОВА

Одеса – 2026 р.

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми
«Технологічна експертиза та безпечність харчової продукції»

галузь знань	G Інженерія, виробництво та будівництво
спеціальність	G13 Харчові технології
спеціалізація	–
рівень вищої освіти	перший
ступінь вищої освіти	бакалавр

ПОГОДЖЕНО

Проректор з науково-педагогічної
та навчальної роботи

_____ Федір ТРИШИН
(підпис)

« ____ » _____ 2026 р.

Начальник відділу ліцензування,
акредитації та сертифікації

_____ Валерій МУРАХОВСЬКИЙ
(підпис)

« ____ » _____ 2026 р.

Директор навчально-наукового інституту
харчових технологій ім. М.О. Грішина

_____ Тетяна ШАРАХМАТОВА
(підпис)

« ____ » _____ 2026 р.

СХВАЛЕНО ТА РЕКОМЕНДОВАНО

Методичною Радою зі спеціальності
G13 Харчові технології
галузі знань G Інженерія, виробництво та
будівництво

протокол № ____ від « ____ » _____ 2026 р.

Голова Ради зі спеціальності

_____ Богдан ЄГОРОВ
(підпис)

ПЕРЕДМОВА

Розроблено проектною групою Навчально-наукового інституту харчових технологій ім. М.О. Грішина:

1. Керівник проектної групи (гарант освітньої програми): Капустян Антоніна Іванівна, доктор технічних наук, професор, завідувач кафедри харчової хімії, експертизи та біотехнологій ОНТУ.

2. Член проектної групи: Гураль Лариса Сергіївна, кандидат технічних наук, доцент, доцент кафедри харчової хімії, експертизи та біотехнологій ОНТУ.

3. Член проектної групи: Малинка Олена Валентинівна, кандидат хімічних наук, доцент, доцент кафедри харчової хімії, експертизи та біотехнологій ОНТУ.

4. Член проектної групи: Науменко Кристина Ігорівна, кандидат технічних наук, доцент, доцент кафедри харчової хімії, експертизи та біотехнологій ОНТУ.

5. Член проектної групи: Кіцелюк Миколай, здобувач СВО «Бакалавр» за спеціальністю 181 Харчові технології освітньо-професійною програмою «Технологічна експертиза та безпека харчової продукції», 4-й рік навчання, ОНТУ.

6. Член проектної групи: Ольховський Іван Романович, провідний фахівець відділу безпечності харчових продуктів та кормів Управлінні безпечності харчових продуктів та ветеринарної медицини та контролю у сфері органічного виробництва Головного управління Держпродспоживслужби в Одеській області, м. Одеса.

До роботи над освітньою програмою були залучені:

Зовнішній стейкхолдер 1: Литвиненко Тетяна Валеріївна, керівник структурного підрозділу із стандартизації, сертифікації та якості органу з сертифікації ТОВ «Котекна Україна Лімітед», м. Одеса.

Зовнішній стейкхолдер 2: Гафткович Ганна Валеріївна, начальник служби контролю якості АТ «Одеський консервний завод дитячого харчування», м. Одеса.

Зовнішній стейкхолдер 3: Древова Світлана Сергіївна, завідувачка відділом виноробства Національного наукового центру «Інститут виноградарства і виноробства імені В. Є. Таїрова», смт. Таїрове.

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів розміщені за посиланням <http://foodchem.ontu.edu.ua/osvitni-programi-tehnologichna-ekspertiza-ta-bezpeka-harchovoyi-produktsiyi-svo-bakalavr/>.

Освітня програма «Технологічна експертиза та безпечність харчової продукції» підготовки фахівців першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю G13 Харчові технології розроблена відповідно до Закону України «Про вищу освіту» від 01.07.2014 р. № 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 30.12.2015р. № 1187, в редакції постанови КМУ від 10.05.2018 р. № 347 та змін до Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності, затверджених постановою КМУ від 03.03.2020 р. № 180, в редакції Постанови КМУ від 24.03.2021 р. № 365), Стандарту вищої освіти за спеціальністю 181 Харчові технології для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, затвердженого Наказом МОН України від 18.10.2018 р. № 1125, Наказом МОН України 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 15.05.2024 р. № 686, Наказ МОН України від 19.11.2024 № 1625 із змінами і доповненнями, внесеними наказом МОН України від 5 грудня 2024 року № 1709 «Про особливості запровадження змін до переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої та фахової передвищої освіти, затверджених постановою Кабінету Міністрів України від 30 серпня 2024 року № 1021 тощо.

1. ПРОФІЛЬ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ

<i>1. Загальна інформація</i>	
Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу	Підготовка фахівців на здобуття освітнього ступеня бакалавр зі спеціальності G13 Харчові технології здійснюється в Одеському національному технологічному університеті. Випускова кафедра – кафедра харчової хімії, експертизи та біотехнологій.
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Рівень вищої освіти – перший Ступінь вищої освіти – бакалавр Галузь знань – G Інженерія, виробництво та будівництво Спеціальність – G13 Харчові технології Освітня кваліфікація – бакалавр з харчових технологій
Офіційна назва освітньо-професійної програми	Технологічна експертиза та безпечність харчової продукції
Тип диплому та обсяг освітньо-професійної програми	Диплом бакалавра, одиничний, 240 кредитів ЄКТС
Форма здобуття освіти за ОП розрахункові строки виконання ОП за кожною з них	Форма навчання – денна, заочна Розрахункові строки виконання за денною та заочною формою співпадають та складають: <ul style="list-style-type: none"> - 3 роки 10 місяців на основі повної загальної середньої освіти. - 1 рік 10 місяців на основі ступеня вищої освіти «Молодший бакалавр» (освітньо-кваліфікаційного рівня «Молодший спеціаліст») за умови визнання та перезарахування 120 кредитів ЄКТС, отриманих в межах попередньої освітньої програми підготовки молодшого бакалавра (молодшого спеціаліста) спеціальностей галузі знань спеціальностей галузі знань 18 «Виробництво та технології» / G Інженерія, виробництво та будівництво, а також спеціальності 181 «Харчові технології» / G13 Харчові технології. - 2 роки 10 місяців на основі ступеня вищої освіти «Молодший бакалавр» (освітньо-кваліфікаційного рівня «Молодший спеціаліст») за умови визнання та перезарахування не більше ніж 60 кредитів ЄКТС, отриманих в межах попередньої освітньої програми підготовки молодшого бакалавра (молодшого спеціаліста) випускників інших спеціальностей, окрім зазначених вище; на основі освітньо-професійного ступеня «Фаховий молодший бакалавр», за умови визнання та перезарахування не більше ніж 60 кредитів ЄКТС, отриманих за попередньою освітньою програмою фахової передвищої освіти.
Наявність акредитації	Акредитовано до 01.07.2030 р.

Цикл/рівень	FQ-ЕНЕА – 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 01.07.2030 р.
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	http://nmv.ontu.edu.ua/osvitab
2. Мета освітньої програми	
<p>Підготовка висококваліфікованих і конкурентоспроможних фахівців нової генерації, які володіють необхідними професійними компетентностями, аналітичним, критичним, інноваційним і системним мисленням, здатні втілювати передові стратегії фахової діяльності у сфері забезпечення високих стандартів безпечності й якості харчових продуктів, управління якістю та безпечністю харчових продуктів на всіх етапах життєвого циклу, налагодження системи технологічної експертизи виробництва традиційних / новітніх продуктів, контролю та експертизи продукції, що узгоджується з національними, регіональними та міжнародними стратегічними пріоритетами з вирішення сучасних проблем і викликів у харчовій галузі, забезпечує запровадження і розвиток технологій для здорового та тривалого життя населення, захист інтересів і прав споживачів / виробників, підвищення ефективності виробництва.</p>	
3. Характеристика освітньої програми	
Опис предметної області	<p><i>Об'єкт:</i> технологічні процеси і харчові продукти.</p> <p><i>Ціль навчання:</i> формування у здобувачів вищої освіти компетентностей, потрібних для професійної діяльності у сфері виробництва та управління якістю і безпечністю харчових продуктів.</p> <p><i>Теоретичний зміст</i> предметної області: основні поняття і принципи проектування та функціонування підприємств харчової промисловості і закладів громадського харчування, 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><i>Методи, методики та технології, якими має оволодіти здобувач вищої освіти для застосування на практиці:</i> комплекс організаційних і технологічних заходів для підвищення ефективності функціонування підприємств і закладів харчової промисловості, методики і методи контролю якості та</p>

	<p>безпеки харчових продуктів, планування і розрахунків потреби у матеріальних, фінансових і трудових ресурсах.</p> <p><i>Інструменти та обладнання:</i> сучасне технологічне і лабораторне обладнання та прилади, комп'ютерна техніка та програмне забезпечення.</p>
Орієнтація освітньої програми	Програма має прикладний характер, орієнтована на підготовку фахівців у сфері ефективного ведення технологічної експертизи як інструменту оптимізації харчового виробництва з випуском якісної, безпечної та конкурентоспроможної харчової продукції.
Основний фокус освітньої програми і спеціалізації	<p>Загальна / спеціальна освіта в галузі / предметній області / спеціальності.</p> <p>Підготовка висококваліфікованих та конкурентоспроможних кадрів, що володіють потужним теоретичним потенціалом, практичними навичками у сфері нормативно-правової бази харчової галузі, впровадження систем менеджменту якості та безпеки харчової продукції, експертизи харчових систем і технологічних процесів, реалізації традиційних, інноваційних технологічних та управлінських рішень.</p> <p><i>Ключові слова:</i> харчові технології; експертиза; управління якістю та безпекою; стандартизація; сертифікація; форми систем управління</p>
Особливості та відмінності	<p>Основний акцент робиться на поглиблену теоретичну і практичну підготовку з дослідження специфіки виробництва харчової продукції на відповідність нормативній і технологічній документації, контролю якості та безпеки харчових систем на всіх етапах технологічного процесу, аналізу ефективності та рентабельності виробництва, виявленні невідповідностей, впровадження та удосконалення систем менеджменту управління якістю і безпекою харчової продукції, лабораторного випробування харчової сировини, напівфабрикатів і готових продуктів, встановленні шляхів оптимізації створення харчових продуктів, планування поетапного впровадження нових технологій або окремих технологічних процесів з урахуванням специфіки виробництва, потенціалу підприємства та його ресурсів.</p> <p>Професійна практична підготовка здійснюється у тісному взаємозв'язку з харчовими підприємствами, спеціалізованими випробувальними центрами і виробничими харчовими лабораторіями, головним чином півдня України.</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 посад (за ДК 003:2010 зі змінами №14 згідно Наказу Міністерства економіки № 27751 від 13.12.2024):</p> <p>- менеджер (управитель) систем харчової безпеки (код КП –</p>

	<p>1456);</p> <ul style="list-style-type: none"> - менеджер (управитель) систем якості (код КП – 1493); - хімік-аналітик (код КП – 2113.2); - інженер-лаборант (код КП – 2149.2); - аудитор систем харчової безпеки (код КП – 2411.2); - аудитор систем якості (код КП – 2411.2); - лаборант (хімічні та фізичні дослідження) (код КП – 3111); - технік-лаборант (хімічні та фізичні дослідження) (код КП – 3111); - технік-технолог (код КП – 3111); - технік із стандартизації (код КП – 3119); - технолог (код КП – 3119); - інспектор з контролю якості продукції (код КП – 3152); - інспектор з якості хлібопродуктів, плодоовочевих, технічних культур і продукції тваринництва (код КП – 3152); - технік-інспектор (код КП – 3152); - технік-лаборант (код КП – 3211); - контролер харчової продукції (код КП – 8270); - інспектор торговельний (код КП – 3419); - інспектор-товарознавець (код КП – 3419); - помічник керівника підприємства (установи, організації) (код КП – 3436.1); - помічник керівників виробничого та іншого основного підрозділу (код КП – 3436.2); - помічник керівника малого підприємства без апарату управління (код КП – 3436.3); - інспектор державний з якості товару та торгівлі (код КП – 3449).
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 і проблемно-орієнтованого підходу з ініціативною самоосвітою з набуттям загальних та професійних компетентностей, достатніх для продукування нових ідей, розв'язання комплексних проблем галузі. Контактні години побудовані у формі лекцій, лабораторних і практичних занять, консультацій, самостійної роботи, зокрема за індивідуальними завданнями, виконання і захисту курсових робіт / проєктів, практичної підготовки, підготовки кваліфікаційної роботи в інтерактивному форматі з використанням підручників, посібників, конспектів лекцій, методичних вказівок і рекомендацій, періодичних наукових видань та мережі Internet. Самостійна робота здобувачів здійснюється під керівництвом викладача та передбачає опанування літератури фахової спрямованості, виконання на її основі індивідуальних та/або командних проєктів, розв'язання</p>

	<p>проблемних імітаційних/ситуативних завдань і бізнес-кейсів, роботу у команді у рамках дослідницького проєкту, під час ділових ігор і тренінгів з метою розвитку креативного мислення, формування навчально-пізнавальної діяльності та практичних умінь (компетентностей). Навчальне навантаження реалізується в аудиторіях університету та з застосуванням мультимедіа-технологій під час дистанційного навчання. Останній рік навчання завершується публічним захистом бакалаврського дослідження.</p>
Оцінювання	<p>Оцінювання якості засвоєння здійснюється за 100-бальною шкалою ЄКТС (ECTS), національною чотирибальною системою. Форми контролю: поточний і підсумковий контроль знань, підсумкова атестація. Поточне оцінювання відбувається на лекціях (тестування за певними лекційними темами), лабораторних і практичних заняттях (усне опитування або письмовий експрес-контроль, протоколи лабораторних робіт, практичні роботи, самостійної роботи, індивідуальні завдання, контрольні роботи), а також у вигляді курсових робіт / проєктів, звітів з практики тощо. Підсумковий контроль – диференційований залік (оцінювання на підставі результатів поточного контролю), екзамен (оцінювання на підставі результатів поточного контролю і письмове складання іспиту). Підсумкова атестація – публічний захист кваліфікаційної роботи бакалавра.</p>
6. Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	<p>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.</p>
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.
	K06. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.
	K07. Здатність працювати в команді.
	K08. Здатність працювати автономно.
	K09. Навички здійснення безпечної діяльності.
	K10. Прагнення до збереження навколишнього середовища.
	K11. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так

		і письмово.
	K12.	Здатність спілкуватися іноземною мовою.
	K13.	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.
	K14.	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.
	K 14¹.	Здатність ухвалювати рішення та діяти, дотримуючись принципу неприпустимості корупції та будь-яких інших проявів недоброчесності.
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності	K15.	Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.
	K16.	Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення.
	K17.	Здатність організувати та проводити контроль якості і безпеки сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.
	K18.	Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпекою 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 апаратно-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 дільниці).
	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 прогнозувати поведінку харчових продуктів у передбачуваних умовах зберігання і обґрунтовувати термін їх придатності зі збереженням харчової й органолептичної цінності, показників якості та безпеки.
	K30.*	Здатність удосконалювати існуючі та впроваджувати нові методи ідентифікації харчової продукції і виявлення їх фальсифікації як засоби боротьби з харчовим шахрайством.
	K31.*	Здатність використовувати професійно-профільовані знання для організації та проведення технологічної експертизи виробництва харчової продукції.
	K32.*	Здатність виявляти шляхи надходження ксенобіотиків / харчових токсикантів і алергенів до харчових продуктів, аналізувати, контролювати та управляти небезпечними чинниками.
7. Програмні результати навчання		
Програмні результати навчання (ПР)	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 харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.
ПР07.	Організувати, 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 ресурсоощадних 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.	Організувати 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.*	Вміння застосовувати знання і методи математичного аналізу, математичної статистики та математичного описування для формалізації технологічних об'єктів з метою підвищення якості управління виробництвом.
ПР29.*	Давати кількісну оцінку і прогнозувати швидкість змін показників якості та безпечності харчових продуктів у процесі зберігання, встановлювати терміни придатності харчових продуктів.
ПР30.*	Встановлювати факт фальсифікації харчової продукції, впроваджувати аналітичні методи з ідентифікації показників якості харчових продуктів, визначення критеріїв їх натуральності й автентичності.
ПР31.*	Проводити експертизу технологій харчової продукції, в т.ч., знати харчове законодавство, планувати та здійснювати контроль виробничих процесів, виявляти невідповідності, порушення та запроваджувати заходи для їхнього усунення, документувати форми систем управління.
ПР32.*	Вміти ідентифікувати ксенобіотики та алергени, аналізувати їхній рух харчовими ланцюгами, прогнозувати потенційну небезпеку, розробляти заходи керування небезпечними чинниками.
8. Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	Розробники програми: доктор і кандидати наук, професор і доценти є штатними співробітниками Одеського національного технологічного університету.

	<p>До реалізації програми залучаються науково-педагогічні працівники з науковими ступеннями та науковими званнями, професіонали-практики, здобувачі освіти 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 і їхніх лабораторіях, спеціалізованих випробувальних центрах півдня України та у закладах вищої освіти Європейських країн. Крім того, постійно беруть участь у професійних конференціях, тренінгах, вебінарах, семінарах, круглих столах, 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 Internet, спортивний комплекс, гуртожитки, їдальні, санаторій-профілакторій, бази відпочинку та ін.</p>
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	<p>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення відповідає ліцензійним вимогам. Кожний освітній компонент забезпечений комплексом навчально-методичних матеріалів (підручниками, навчальними посібниками, силабусами, конспектами лекцій, методичними вказівками до виконання лабораторних, практичних, курсових робіт/проектів, організації самостійної роботи, практичної підготовки, виконання кваліфікаційної роботи). Інформаційне забезпечення – актуального змістовного контенту, що міститься у Науково-технічній бібліотеці ОНТУ (https://library.ontu.edu.ua/), на сайті кафедри (http://foodchem.ontu.edu.ua/) та у модульному дистанційному середовищі (http://moodle.ontu.edu.ua/).</p>
9. Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	<p>Національна академічна мобільність здійснюється на підставі укладених договорів між 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)</p>
Міжнародна кредитна мобільність	<p>ОНТУ має партнерські угоди міжнародної академічної мобільності з університетами у межах різних програм: Еразмус+, програми подвійних дипломів тощо (http://inter.ontu.edu.ua/)</p>
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	<p>Іноземні громадяни навчаються в ОНТУ за загальнодержавними програмами та договорами, укладеними з юридичними та фізичними особами. Їм гарантуються всі права і свободи, у відповідності до діючого стандарту України та статуту університету.</p>

2. ПЕРЕЛІК КОМПОНЕНТ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ

Шифр	Назва компоненту 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	Вища математика	210	7,0	Диф. залік / Екзамен
ОК 4	Органічна хімія	180	6,0	Екзамен
ОК 5	Українська мова професійного спрямування	90	3,0	Диф. залік
ОК 6	Аналітична хімія	150	5,0	Диф. залік
ОК 7	Іноземна мова професійного спрямування	180	6,0	Екзамен
ОК 8	Філософія сталого розвитку та основи права	90	3,0	Екзамен
ОК 9	Біохімія з основами фізіології харчування	180	6,0	Екзамен
ОК 10	1. Фізичне виховання	90	3,0	Диф. залік
	2. Базова військова підготовка*			
ОК 11	Технічна мікробіологія	105	3,5	Екзамен
	Разом	1485	49,5	–
ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ				
ОК 12	Харчова хімія	90	3,0	Екзамен
ОК 13	Теоретичні основи харчових технологій	90	3,0	Диф. залік
ОК 14	Основи наукових досліджень	90	3,0	Диф. залік
ОК 15	Технології харчових виробництв	690	23,0	Диф. залік
	Технології молока і молочних продуктів	60	2,0	–
	Технології м'яса, м'ясопродуктів та риби	60	2,0	–
	Технології бродильних виробництв	60	2,0	–
	Технології цукрового виробництва	30	1,0	–
	Технології води та водопідготовки харчових виробництв	60	2,0	–
	Технології харчування та ресторанного сервісу	60	2,0	–
	Технології кормів та кормових добавок	60	2,0	–
	Технології хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів	60	2,0	–
	Технології консервування плодів та овочів	60	2,0	–
	Технології жирів та жирозамінників	60	2,0	–
	Технології зберігання та переробки зерна. Зберігання	60	2,0	–
	Технології зберігання та переробки зерна. Переробка	60	2,0	–
ОК 16	Технологічне обладнання галузі	90	3,0	Екзамен
ОК 17	Мікробіологія галузі	90	3,0	Екзамен
ОК 18	Санітарія виробництва та управління відходами	150	5,0	Диф. залік
ОК 19	Автоматизація виробничих процесів	90	3,0	Екзамен
ОК 20	Безпека життєдіяльності та основи охорони праці	90	3,0	Екзамен
ОК 21	Підприємництво та інвестиційна діяльність в харчовій і переробній промисловості	180	6,0	Екзамен

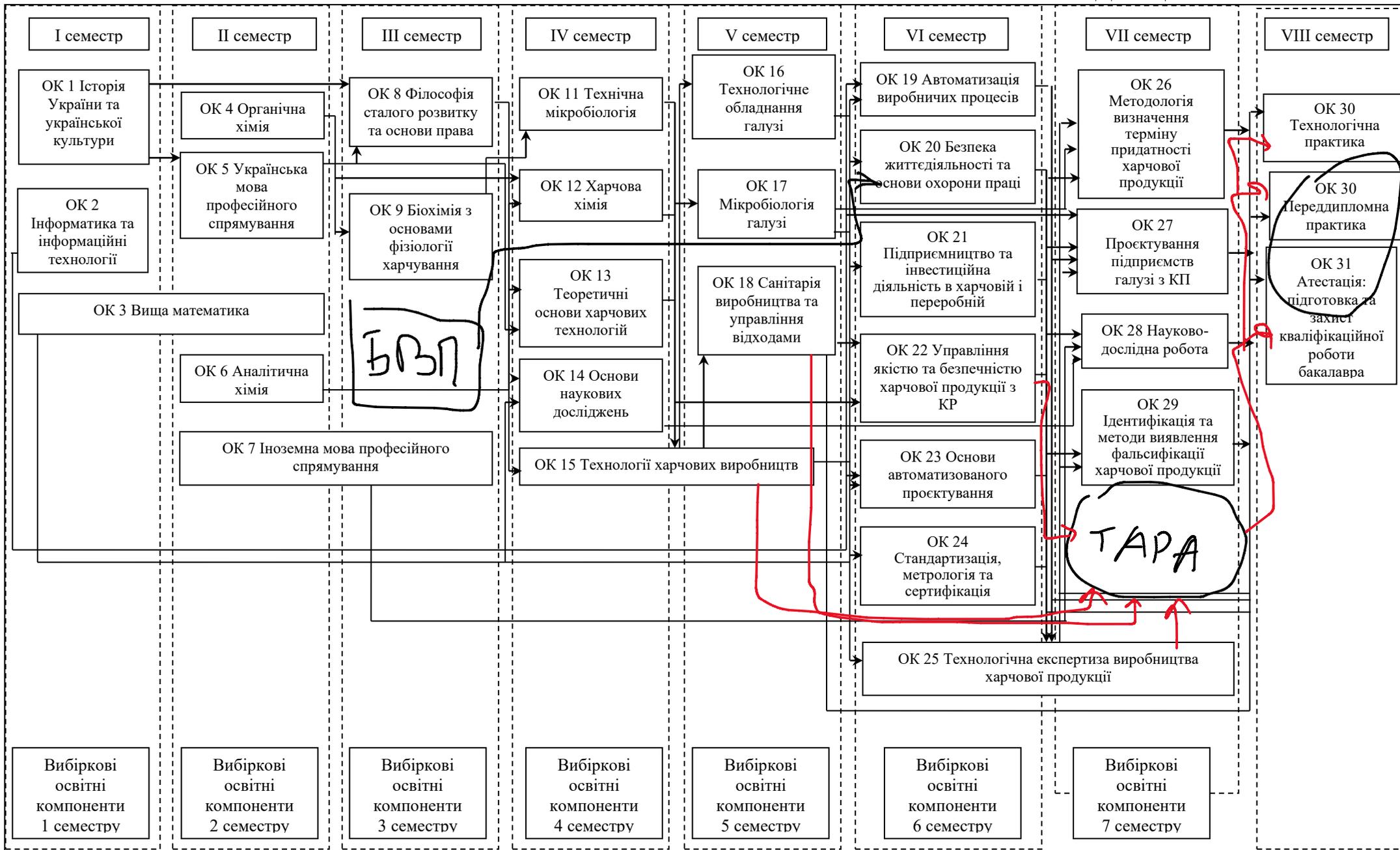
ОК 22	Управління якістю та безпечністю харчової продукції з КР	210	7,0	Екзамен / Диф. залік
ОК 23	Основи автоматизованого проєктування	90	3,0	Диф. залік
ОК 24	Стандартизація, метрологія та сертифікація	90	3,0	Диф. залік
ОК 25	Технологічна експертиза виробництва харчової продукції	285	9,5	Диф. залік / Екзамен
ОК 26	Методологія визначення терміну придатності харчової продукції	105	3,5	Екзамен
ОК 27	Проєктування підприємств галузі з КП	150	5,0	Диф. залік/ Диф. залік
ОК 28	Науково-дослідна робота	90	3,0	Диф. залік
ОК 29	Ідентифікація та методи виявлення фальсифікації харчової продукції	90	3,0	Диф. залік
ОК 30	Безпечність матеріалів та предметів призначених для контакту з харчовими продуктами	90	3,0	Диф. залік
	Разом	2850	95,0	–
РАЗОМ		4335	144,5	
ОК 31	Технологічна практика	180	6,0	Диф. залік
ОК 32	Переддипломна практика	135	4,5	Диф. залік
ОК 33	Атестація: підготовка та захист кваліфікаційної роботи бакалавра	675	22,5	Публічний захист
	Разом	990	33,0	–
РАЗОМ ОБОВ'ЯЗКОВІ КОМПОНЕНТИ		5325	177,5	–
ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ З КАТАЛОГУ ОПП*				
ВК 1	Вибіркові освітні компоненти 1 семестру***	480	16,0	Диф. залік
ВК 2	Вибіркові освітні компоненти 2 семестру**,***	390	13,0	Диф. залік
ВК 3	Вибіркові освітні компоненти 3 семестру**,***	360	15,0	Диф. залік
ВК 4	Вибіркові освітні компоненти 4 семестру**,***	225	7,5	Диф. залік
ВК 5	Вибіркові освітні компоненти 5 семестру**,***	180	6,0	Диф. залік
ВК 6	Вибіркові освітні компоненти 6 семестру**,***	90	3,0	Диф. залік
ВК 7	Вибіркові освітні компоненти 7 семестру**,***	150	5,0	Диф. залік
РАЗОМ ВИБІРКОВІ КОМПОНЕНТИ		1875	62,5	–
РАЗОМ ЗА ОПП		7200	240,0	–

* - передбачено для вивчення здобувачами вищої освіти громадянами України відповідної категорії (лист Міністерства освіти і науки України від 14.03.2025р. № 1/4893-25 «Про запровадження базової підготовки здобувачів освіти»)

** - передбачено вибір освітньої компоненти з іншої ОП

*** - для здобувачів з числа іноземців та осіб без громадянства ОК «Українська мова як іноземна» є обов'язковою для вибору у кожному семестрі

СТРУКТУРНО-ЛОГІЧНА СХЕМА ОПІ ТЕХНОЛОГІЧНА ЕКСПЕРТИЗА ТА БЕЗПЕЧНІСТЬ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ



3. ФОРМА АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Атестація здобувачів СВО «Бакалавр» спеціальності G13 Харчові технології здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи.

Кваліфікаційна робота бакалавра передбачає розв'язання складного спеціалізованого завдання або проблеми у сфері технологічної експертизи та безпеки харчової продукції, для чого, проводяться дослідження та пропонуються інновації.

Атестація здійснюється екзаменаційною комісією, до складу якої включають 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 «Бакалавр» 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://card-file.ontu.edu.ua>), що регламентовано Положенням про створення електронного архіву дипломних проектів/робіт, кваліфікаційних робіт, курсових проектів/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 (Положення про систему внутрішнього забезпечення якості вищої освіти ОНТУ <https://ontu.edu.ua/download/pubinfo/Provision-system-educationONUT.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 здобувачів;
- 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 закладів вищої освіти 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

Компо- ненти освітньої програми	Інтегральна компетент- ність	Компетентності																																
		Загальні компетентності														Спеціальні (фахові, предметні) компетентності																		
		K01	K02	K03	K04	K05	K06	K07	K08	K09	K10	K11	K12	K13	K14	K14 ¹	K15	K16	K17	K18	K19	K20	K21	K22	K23	K24	K25	K26	K27	K28*	K29*	K30*	K31*	K32*
OK 1	+											+	+																					
OK 2	+				+												+													+				
OK 3	+		+	+	+			+	+													+								+				
OK 4	+							+	+								+																	
OK 5	+										+	+			+													+						
OK 6	+						+	+										+																
OK 7	+											+							+															
OK 8	+		+											+	+	+																		
OK 9	+						+	+									+				+													
OK 10													+		+																			
OK 11	+								+								+		+															
OK 12	+																+				+													
OK 13	+	+									+						+					+												
OK 14	+		+	+		+		+	+						+																			
OK 15	+	+															+		+			+												
OK 16	+								+													+												
OK 17	+																+		+															
OK 18	+										+								+										+					
OK 19	+				+													+					+											
OK 20	+								+						+												+		+					
OK 21	+			+							+											+					+		+					
OK 22	+					+	+	+			+								+									+					+	+
OK 23	+																						+		+									
OK 24	+																					+				+								
OK 25	+	+				+											+		+	+	+		+					+					+	
OK 26	+																		+													+		
OK 27	+					+																+	+		+	+		+						
OK 28	+					+													+	+	+			+				+					+	
OK 29	+																		+														+	
OK 30	+																		+															+
OK 31	+					+											+		+	+							+							+
OK 32	+					+		+		+	+							+				+	+				+	+	+				+	+
OK 33	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+

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. Стандарт вищої освіти України: перший (бакалаврський) рівень, галузь знань 18 – Виробництво та технології, спеціальність 181 – Харчові технології. Затверджено і введено в дію наказом Міністерства освіти і науки України від 18.10.2018 р. № 1125 (зі змінами від 28.05.2021 р. Наказом МОН України № 593). <https://mon.gov.ua/storage/app/media/vishcha-osvita/zatverdzeni%20standarty/2021/11/29/181-Kharch.Tekhn-bakalavr-VO-zatv.Stand.01.11.pdf>
3. Національний класифікатор України: «Класифікатор професій» ДК 003:2010. – К. : Видавництво «Соціформ», 2010 (зі змінами № 14 до ДК 003:2010 від 12 грудня 2024 року № 27751). – URL: <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/va327609-10#Text>
4. Постанова Кабінету Міністрів України «Про затвердження національної рамки кваліфікацій» від 23.11.2011 р. № 1341. – URL: <https://www.kmu.gov.ua/npas/244824068>
5. Національна рамка кваліфікацій. – <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1341-2011-п/paran12#n12>
6. Постанова Кабінету Міністрів України «Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти» від 29.04.2015 року № 266. – <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/266-2015-п>.
7. Розроблення освітніх програм. Методичні рекомендації / Авт.: В.М. Захарченко, В.І. Луговий, Ю.М. Рашкевич, Ж.В. Таланова / За ред. В.Г. Кременя. – К. : ДП «НВЦ «Пріоритети», 2014. – 120 с. - URL: <http://erasmusplus.org.ua/korysna-informatsiia/korysni-materialy/category/3-materialy-natsionalnoi-komandy-ekspertiv-shchodo-zaprovadzhennia-instrumentiv-bolonskoho-protsesu.html?download=84:rozroblennia-osvitnikh-prohram-metodychni-rekomendatsii&start=80>

8. Стратегія розвитку Одеського національного технологічного університету в умовах воєнного стану та повоєнного відновлення України – <https://ontu.edu.ua/download/pubinfo/Long-term-Devel-Strategy-2027.pdf>

Додатковий перелік документів:

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

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

11. Національний освітній глосарій: вища освіта / 2-е вид., перероб. і доп. Укладачі: В. М. Захарченко, С. А. Калашнікова, В. І. Луговий, А. В. Ставицький, Ю. М. Рашкевич, Ж. В. Таланова / За ред. В. Г. Кременя. – К. : ТОВ «Видавничий дім «Плеяди», 2014. – 100 с. – URL: <http://erasmusplus.org.ua/korysna-informatsiia/korysni-materialy/category/3-materialy-natsionalnoi-komandy-ekspertiv-shchodo-zaprovdzhennia-instrumentiv-bolonskoho-protseesu.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-protseesu.html?download=82:bolonskyi-protsees-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-protseesu.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 ОПП)

« ____ » _____ 2025 р.

(підпис)

Антоніна КАПУСТЯН

Члени проєктної групи:

« ____ » _____ 2025 р.

(підпис)

Лариса ГУРАЛЬ

« ____ » _____ 2025 р.

(підпис)

Олена МАЛИНКА

« ____ » _____ 2025 р.

(підпис)

Кристина НАУМЕНКО

« ____ » _____ 2025 р.

(підпис)

Миколай КІЦЕЛЮК

« ____ » _____ 2025 р.

(підпис)

Іван ОЛЬХОВСЬКИЙ

Зареєстровано

Методист відділу ЛАтаС

_____ Світлана ЛУПОЛ

(підпис)

« _____ » _____ 2025 р.

Перевірено

Методист відділу ЛАтаС

_____ Світлана ЛУПОЛ

(підпис)

« _____ » _____ 2025 р.