

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

«ТЕХНОЛОГІЧНА ЕКСПЕРТИЗА
ТА БЕЗПЕКА ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ»

Першого рівня вищої освіти

за спеціальністю 181 «Харчові технології»

галузі знань 18 «Виробництво та технології»

Кваліфікація бакалавр з харчових технологій

ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ

Голова Вченої ради _____ **Богдан ЄГОРОВ**

(протокол №__ від «__» _____ 2024 р.)

Освітня програма вводиться в дію з _____ 2024 р.

Ректор _____ **Лариса ІВАНЧЕНКОВА**

(наказ №__ від «__» _____ 2024 р.)

Одеса – 2024 р.

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми
Технологічна експертиза та безпека харчової продукції

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

Проректор з науково-педагогічної
та навчальної роботи

« ____ » _____ 2024 р.

_____ Федір ТРІШИН
(підпис)

Директор НЦООП

« ____ » _____ 2024 р.

_____ Любов ЛАНЖЕНКО
(підпис)

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

« ____ » _____ 2024 р.

_____ Богдан ЄГОРОВ
(підпис)

Декан факультету
технології та товарознавства
харчових продуктів
і продовольчого бізнесу

« ____ » _____ 2024 р.

_____ Тетяна ШАРАХМАТОВА
(підпис)

ПЕРЕДМОВА

Розроблено проектною групою факультету експертизи, біотехнології, харчової інженерії, підприємництва та торгівлі:

1. Керівник проектної групи (гарант освітньої програми): Гураль Лариса Сергіївна, кандидат технічних наук, доцент, доцент кафедри харчової хімії, експертизи та біотехнологій ОНТУ.

2. Член проектної групи: Капустян Антоніна Іванівна, доктор технічних наук, доцент, завідувач 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: Сидоренко Діана, здобувач СВО «Бакалавр» за спеціальністю 181 «Харчові технології» освітньо-професійною програмою «Технологічна експертиза та безпека харчової продукції», 3-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 Анна Валеріївна, начальник служби контролю якості АТ «Одеський консервний завод дитячого харчування», м. Одеса.

Зовнішній стейкхолдер 3: Станкова Наталя Олександрівна, головний технолог ТОВ «ЮГФуд», м. Одеса.

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 безпека харчової продукції» підготовки фахівців першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 181 «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 (в редакції постанови Кабінету Міністрів України 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, Положення про акредитацію освітніх програм, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти, затвердженого Наказом МОН України від 11.07.2019 р. № 977 тощо.

1. ПРОФІЛЬ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ

1. Загальна інформація	
Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу	Одеський національний технологічний університет Факультет експертизи, біотехнології, харчової інженерії, підприємництва та торгівлі Кафедра харчової хімії, експертизи та біотехнологій
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» Освітня кваліфікація – бакалавр з харчових технологій
Офіційна назва освітньо-професійної програми	Технологічна експертиза та безпека харчової продукції
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 ОКР «Молодший спеціаліст» /ступеня вищої освіти «Молодший бакалавр» (за умови визнання та перезарахування 120 кредитів ЄКТС, отриманих в межах попередньої освітньої програми підготовки молодшого бакалавра (молодшого спеціаліста)). Термін навчання 2 роки 10 місяців: - на основі ОКР «Молодший спеціаліст» /ступеня вищої освіти «Молодший бакалавр» (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 01.07.2024 р.
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», або освітньо-кваліфікаційного рівня «Молодший спеціаліст».
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	До 01.07.2027 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 компетенціями, системним, аналітичним, критичним та інноваційним мисленням у сфері забезпечення високих стандартів безпеки та якості харчових продуктів, управління якістю та безпекою харчових продуктів на всіх етапах життєвого циклу, налагодження системи технологічної експертизи виробництва традиційних / інноваційних продуктів, контролю та експертизи продукції, що узгоджується з національними і регіональними стратегічними пріоритетами з вирішення сучасних проблем і викликів у галузі харчової безпеки та якості, забезпечує запровадження і розвиток технологій для здорового та тривалого життя населення, захист інтересів і прав споживачів та виробників, підвищення ефективності виробництва.</p>	
3. Характеристика освітньої програми	
Опис предметної області	<p><i>Об'єкт:</i> технологічні процеси і харчові продукти / системи. <i>Ціль навчання:</i> формування у здобувачів вищої освіти компетентностей, потрібних для професійної діяльності у сфері виробництва та управління якістю і безпечністю харчових продуктів. <i>Теоретичний зміст</i> 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. <i>Методи, методики та технології, якими має оволодіти здобувач вищої освіти для застосовування на практиці:</i> 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. <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	Загальна / спеціальна освіта в галузі / предметній області / спеціальності. Підготовка висококваліфікованих та конкурентоспроможних

	<p>кадрів, що володіють потужним теоретичним потенціалом, практичними навичками у сфері нормативно-правової бази харчової галузі, впровадження систем менеджменту якості та безпечності харчової продукції, експертизи харчових систем і технологічних процесів, реалізації традиційних, інноваційних технологічних та управлінських рішень.</p> <p>Ключові слова: <i>технологічна експертиза виробництва харчової продукції; контроль і управління якістю та безпечністю харчової продукції; стандартизація і сертифікація харчової продукції; нормативна, технічна і технологічна документація; методи і засоби контролю харчової продукції.</i></p>
<p>Особливості та відмінності</p>	<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 безпечності харчових систем на всіх етапах технологічного процесу, аналізу ефективності та рентабельності виробництва, виявленні фактів правопорушень, впровадження та удосконалення існуючих систем менеджменту з управління якістю і безпечністю харчової продукції, лабораторного аналітичного 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>
<p align="center">4. Здатність випускників освітньої програми до працевлаштування та подальшого навчання</p>	
<p>Працевлаштування</p>	<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 №11 № 5573 від 29.12.2022):</p> <ul style="list-style-type: none"> - лаборант (хімічні та фізичні дослідження) (код КП – 3111); - технік-лаборант (хімічні та фізичні дослідження) (код КП – 3111); - технік-технолог (код КП – 3111). <p>Інші технічні фахівці в галузі фізичних наук та техніки (код КП – 3119):</p> <ul style="list-style-type: none"> - технік із стандартизації (код КП – 3119); - технолог (код КП – 3119); <p>Інспектори з безпеки та якості (код КП – 315).</p> <p>Інспектори з безпеки руху, охорони праці та якості (код КП – 3152):</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - 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); <p>Лаборанти в галузі біологічних досліджень (код КП – 3211):</p> <ul style="list-style-type: none"> - технік-лаборант (код КП – 3211); <p>3419 Інші фахівці в галузі фінансів і торгівлі (код КП – 3419):</p> <ul style="list-style-type: none"> - інспектор торговельний (код КП – 3419); - інспектор-товарознавець (код КП – 3419); <p>Помічник керівників підприємств, установ та організацій (код КП – 3436.1);</p> <p>Помічник керівників виробничих та інших основних підрозділів (код КП – 3436.2);</p> <p>Помічник керівників малих підприємств без апарату управління (код КП – 3436.3);</p> <p>Інструктор виробничого навчання (код КП – 3340);</p> <p>Інспектор державний з якості товару та торгівлі (код КП – 3449);</p> <p>Інспектор санітарний (код КП – 3449).</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 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 за індивідуальними завданнями, виконання курсових робіт, технологічної та переддипломної практик, підготовки кваліфікаційної роботи в інтерактивному форматі з використанням підручників, посібників, конспектів лекцій, методичних вказівок і рекомендацій, періодичних наукових видань та мережі Internet. Самостійна робота студентів здійснюється під керівництвом викладача та передбачає опанування літератури фахової спрямованості, виконання на її основі індивідуальних та/або командних проектів, розв'язання проблемних імітаційних/ситуативних завдань і бізнес-кейсів, роботу у команді у рамках дослідницького проекту, під час ділових ігор і тренінгів з метою розвитку креативного мислення, формування навчально-пізнавальної діяльності та практичних умінь (компетентностей). Навчальне навантаження реалізується в аудиторіях академії та з застосуванням мультимедіа-технологій під час дистанційного навчання. Останній рік навчання завершується публічним захистом бакалаврського дослідження.</p>
Оцінювання	Оцінювання якості засвоєння здійснюється за 100-бальною шкалою ЕКТС (ECTS), національною чотирибальною системою.

	<p>Форми контролю: поточний і підсумковий контроль знань, підсумкова атестація. Поточне оцінювання відбувається на лабораторних і практичних заняттях (усне опитування або письмовий контроль, протоколи лабораторних робіт, практичні роботи, індивідуальні завдання), а також у вигляді звітів з практики, курсових робіт тощо. Підсумковий контроль – екзамен / диференційований залік (оцінювання на підставі результатів поточного контролю). Підсумкова атестація – публічний захист кваліфікаційної роботи бакалавра.</p>
<p>6. Програмні компетентності</p>	
<p>Інтегральна компетентність</p>	<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>
<p>Загальні компетентності</p>	<p>K01. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.</p>
	<p>K02. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p>
	<p>K03. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.</p>
	<p>K04. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій.</p>
	<p>K05. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.</p>
	<p>K06. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.</p>
	<p>K07. Здатність працювати в команді.</p>
	<p>K08. Здатність працювати автономно.</p>
	<p>K09. Навички здійснення безпечної діяльності.</p>
	<p>K10. Прагнення до збереження навколишнього середовища.</p>
	<p>K11. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p>
	<p>K12. Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p>
	<p>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.</p>
	<p>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.</p>

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 організовувати та проводити контроль якості і безпечності 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 безпечністю 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 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 безпечності.	
K30.*	Здатність удосконалювати існуючі та впроваджувати нові методи ідентифікації харчової продукції і	

		виявлення їх фальсифікації як засоби боротьби з харчовим шахрайством.
	К31.*	Здатність використовувати професійно-профільовані знання для організації та проведення технологічної експертизи виробництва харчової продукції.
	К32.*	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.	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 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 ненебезпечними чинниками.
8. Ресурсне забезпечення реалізації програми		
Кадрове забезпечення	<p>Розробники програми: доктор і кандидати наук, доценти є штатними співробітниками Одеського національного технологічного університету.</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 харчових підприємствах і їх 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 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-</p>	

	профілакторій, бази відпочинку та ін.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Інформаційне та навчально-методичне забезпечення відповідає ліцензійним вимогам. Кожна освітня компонента забезпечена комплексом навчально-методичних матеріалів (підручниками, навчальними посібниками, силабусами, робочими програмами, конспектами лекцій, методичними вказівками до виконання лабораторних, практичних, курсових робіт, організації самостійної роботи студентів). 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/).
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 (освітніх компонент навчальних дисциплін) в ОНТУ» (https://ontu.edu.ua/download/pubinfo/Regulations_procedure_recalculation_training_results-ONUT.pdf)
Міжнародна кредитна мобільність	ОНТУ має партнерські угоди міжнародної академічної мобільності з університетами у межах різних програм: Еразмус+, програми подвійних дипломів тощо (http://inter.ontu.edu.ua/)
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Іноземні громадяни навчаються в ОНТУ за загальнодержавними програмами та договорами, укладеними з юридичними та фізичними особами. Їм гарантуються всі права і свободи, у відповідності до діючого стандарту України та статуту університету.

2. ПЕРЕЛІК КОМПОНЕНТ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ

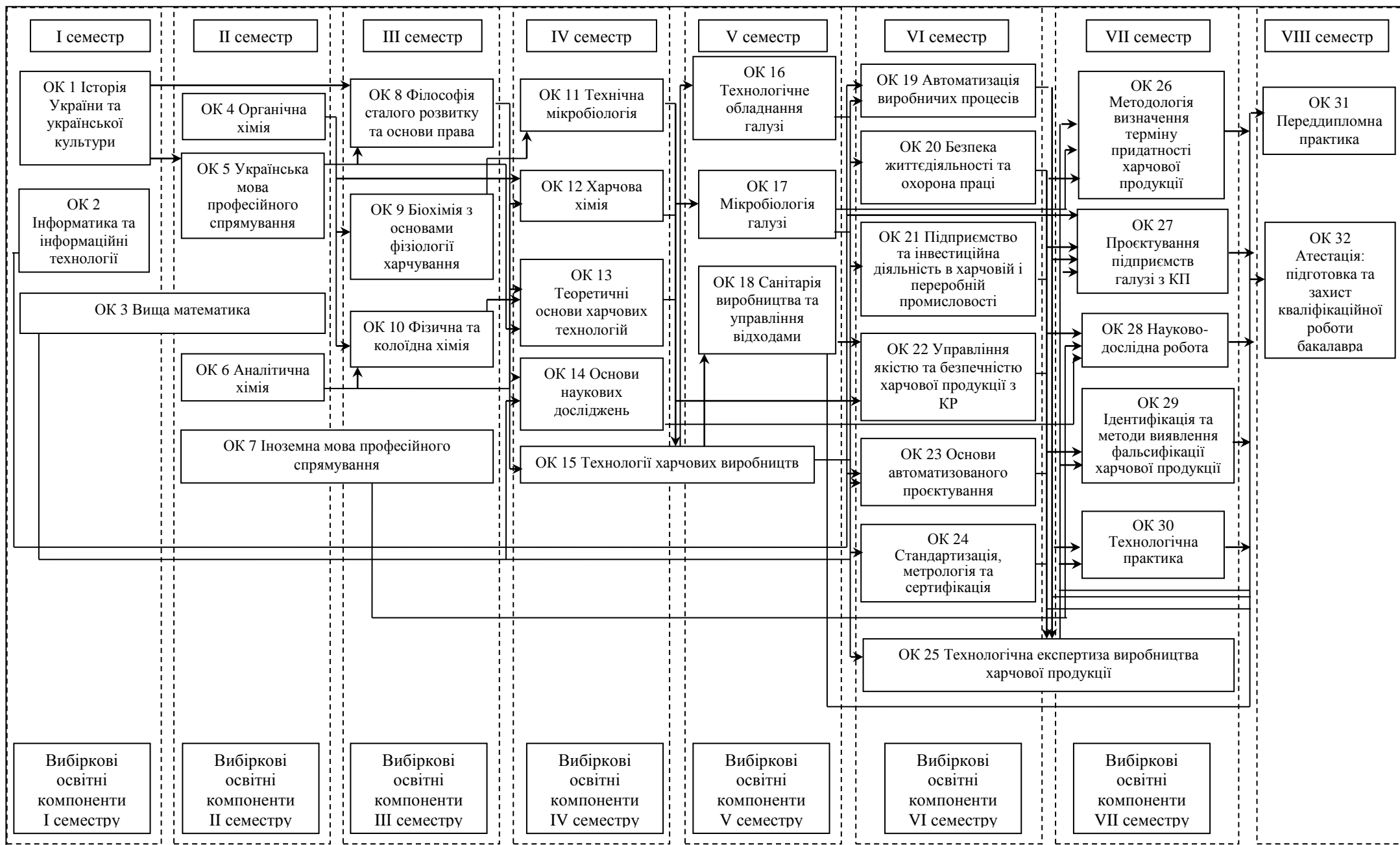
2.1 ПЕРЕЛІК КОМПОНЕНТ ОПП

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	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	Диф. залік / 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	Фізична та колоїдна хімія	90	3,0	Екзамен
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 охорона 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 проектування	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	Проектування підприємств галузі з КП	150	5,0	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
	Разом	2760	92,0	–
РАЗОМ		4245	141,5	–
ОК 30	Технологічна практика	180	6,0	Диф. залік
ОК 31	Переддипломна практика	135	4,5	Диф. залік
ОК 32	Атестація: підготовка та захист кваліфікаційної роботи бакалавра	675	22,5	Публічний захист
	Разом	990	33,0	–
РАЗОМ ОBOB'ЯЗКОВІ КОМПОНЕНТИ		5235	174,5	–
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	12,0	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*	240	8,0	Диф. залік
РАЗОМ ВИБІРКОВІ КОМПОНЕНТИ		1965	65,5	–
РАЗОМ ЗА ОПП		7200	240,0	–

* - передбачено вибір освітньої компоненти з іншої ОП

2.2 СТРУКТУРНО-ЛОГІЧНА СХЕМА ОПП



3. ФОРМА АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Атестація здобувачів СВО «Бакалавр» спеціальності 181 «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-IntegrityONUT.pdf>).

Кваліфікаційна робота має бути розміщена на офіційному сайті закладу вищої освіти або його структурного підрозділу, або у репозитарії закладу вищої освіти. 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 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 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	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	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+

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

Компоненти освітньої програми	Програмні результати навчання																																				
	ПР 01	ПР 02	ПР 03	ПР 04	ПР 05	ПР 06	ПР 07	ПР 08	ПР 09	ПР 10	ПР 11	ПР 12	ПР 13	ПР 14	ПР 15	ПР 16	ПР 17	ПР 18	ПР 19	ПР 20	ПР 21	ПР 22	ПР 23	ПР 24	ПР 25	ПР 26	ПР 27	ПР 28*	ПР 29*	ПР 30*	ПР 31*	ПР 32*					
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	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	

Примітка: –*оволодіння спеціальною (фаховою, предметною) компетенцією К28* забезпечує програмний результат ПР28*, К29* забезпечує програмний результат ПР29*
К30* забезпечує програмний результат ПР30*, К31* забезпечує програмний результат ПР31*, К32* забезпечує програмний результат ПР32*

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).
3. Національний класифікатор України: «Класифікатор професій» ДК 003:2010. – К. : Видавництво «Соцінформ», 2010 (зі змінами № 11 до ДК 003:2010 від 29 грудня 2022 року № № 5573).
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/para12#n12>.
6. Постанова Кабінету Міністрів України «Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти» від 29.04.2015 року № 266. – <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://ontu.edu.ua/download/pubinfo/Longterm-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.

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)

« ____ » _____ 2024 р.

(підпис)

Лариса ГУРАЛЬ

Члени проєктної групи:

« ____ » _____ 2024 р.

(підпис)

Антоніна КАПУСТЯН

« ____ » _____ 2024 р.

(підпис)

Олена МАЛИНКА

« ____ » _____ 2024 р.

(підпис)

Кристина НАУМЕНКО

« ____ » _____ 2024 р.

(підпис)

Діана СИДОРЕНКО

« ____ » _____ 2024 р.

(підпис)

Іван ОЛЬХОВСЬКИЙ