

## ЗМІНИ ОП «ТЕХНОЛОГІЧНА ЕКСПЕРТИЗА ТА БЕЗПЕКА ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ» ПЕРШОГО РІВНЯ ВИЩОЇ ОСВІТИ

ОП 2021	ОП 2022	Порядок запровадження змін
Професійні назви посад (за ДК 003:2010 зі змінами № 9 до ДК 003:2010 від 18 серпня 2020 р. № 1574):	Професійні назви посад (за ДК 003:2010 зі змінами №10 від 25 жовтня 2021 року № 810-21):	Засідання робочої групи № 1 від 23.09.2021 р. Член робочої групи Науменко К.І. переглянула актуальний класифікатор професій і внесла відповідні зміни в ОП
<p><b>К28*.</b> Здатність забезпечувати роботу випробувальних центрів та лабораторій з експертизи харчових продуктів, вирішувати завдання, пов'язані з упровадженням нових методів випробувань, лабораторної техніки та її метрологічної повірки.</p> <p><b>К29*.</b> Здатність використовувати професійно-профільовані знання для організації та проведення технологічної експертизи, сертифікації харчової продукції.</p> <p><b>К30*.</b> Здатність до оцінювання ефективності функціонування належної гігієнічної практики харчового виробництва.</p>	<p>К28.* Здатність прогнозувати поведінку харчових продуктів у передбачуваних умовах зберігання і обґрунтовувати термін їх придатності зі збереженням харчової й органолептичної цінності, показників якості та безпечності.</p> <p>К29.* Здатність удосконалювати існуючі та впроваджувати нові методи ідентифікації харчової продукції і виявлення їх фальсифікації як засоби боротьби з харчовим шахрайством.</p> <p>К30.* Здатність забезпечувати роботу випробувальних центрів та лабораторій з експертизи харчових продуктів, вирішувати завдання, пов'язані з упровадженням нових методів випробувань, лабораторної техніки та її метрологічної повірки.</p> <p>К31.* Здатність використовувати професійно-профільовані знання для організації та проведення технологічної експертизи, сертифікації харчової продукції.</p> <p>К32.* Здатність до оцінювання ефективності функціонування належної гігієнічної практики харчового виробництва.</p>	<p>Засідання робочої групи № 1 23.09.2021 р.</p> <p>Гарант ОП Гураль Л.С. та члени робочої групи удосконалили перелік та формулювання компетентностей.</p> <p>Гарант ОП запропонувала введення К28*, доц. Малинка – К29* в ОП 2022.</p> <p>26.09.2021 р. – обговорення ОП «Технологічна експертиза та безпека харчової продукції» в рамках круглого столу «Проблеми реалізації систем менеджменту безпечності харчових продуктів та їхньої сертифікації» <a href="http://foodchem.ontu.edu.ua/2405/">http://foodchem.ontu.edu.ua/2405/</a></p> <p>Стейкхолдери зазначили важливість надання здобувачам знань для реалізації належної гігієнічної та виробничої практик на потужностях</p>

<p><b>ПР28*.</b> Організувати нагляд і метрологічний контроль за станом та роботою вимірювальних приладів і лабораторного устаткування, проводити контроль за використанням і станом засобів вимірювання для проведення експертизи харчових продуктів.</p> <p><b>ПР29*.</b> Організувати та координувати етапи вхідного та операційного контролю, контролю готової продукції та її сертифікації, виявляти невідповідності та порушення в технологіях виробництва харчових продуктів і запроваджувати заходи для їхнього усунення.</p> <p><b>ПР30*.</b> Виявляти порушення санітарних вимог під час виробництва та обігу продуктів харчування, організувати процедури відклику і вилучення небезпечних продуктів.</p>	<p>ПР28.* Давати кількісну оцінку і прогнозувати швидкість змін показників якості та безпечності харчових продуктів у процесі зберігання, встановлювати терміни придатності харчових продуктів.</p> <p>ПР29.* Встановлювати факт фальсифікації харчової продукції, впроваджувати аналітичні методи з ідентифікації показників якості харчових продуктів, визначення критеріїв їх натуральності й автентичності.</p> <p>ПР30.* Організувати нагляд і метрологічний контроль за станом та роботою вимірювальних приладів і лабораторного устаткування, проводити контроль за використанням і станом засобів вимірювання для проведення експертизи харчових продуктів.</p> <p>ПР31.* Організувати та координувати етапи вхідного та операційного контролю, контролю готової продукції та її сертифікації, виявляти невідповідності та порушення в технологіях виробництва харчових продуктів і запроваджувати заходи для їхнього усунення.</p> <p>ПР32.* Виявляти порушення санітарних вимог під час виробництва та обігу продуктів харчування, організувати процедури відклику і вилучення небезпечних продуктів.</p>	<p>Засідання робочої групи № 2 21.10.2021 р. Гарант ОП Гураль Л.С. та члени робочої групи удосконалили перелік та формулювання програмних результатів навчання. Гарант ОП запропонувала введення ПР28*, доц. Малинка – ПР29* в ОП 2022. Капустян А.І. запропонувала формулювання ПР31*. 26.09.2021 р. – обговорення ОП «Технологічна експертиза та безпека харчової продукції» в рамках круглого столу «Проблеми реалізації систем менеджменту безпечності харчових продуктів та їхньої сертифікації» <a href="http://foodchem.ontu.edu.ua/2405/">http://foodchem.ontu.edu.ua/2405/</a> Стейкхолдери зазначили важливість надання здобувачам знань для реалізації належної гігієнічної та виробничої практик на потужностях, процедурам відклику та вилучення невідповідної продукції</p>
<p>Обов'язкові компоненти – 68,5 %, з них: дисципліни загальної підготовки – 19,2 %, дисципліни професійної підготовки – 35,5 %,</p>	<p>Обов'язкові компоненти – 69,4 %, з них: дисципліни загальної підготовки – 18,1 %, дисципліни професійної підготовки – 37,5 %,</p>	<p>Засідання робочої групи № 3 від 25.11.2021 р.</p>

практична підготовка – 4,4 %, кваліфікаційна робота – 9,4 %. Дисципліни вільного вибору студента – 31,5 %.	практична підготовка – 4,4 %, кваліфікаційна робота – 9,4 %. Дисципліни вільного вибору студента – 30,6 %.	Членами робочої групи змінено каталог обов'язкових ОК з урахуванням відповідності компетентностей та програмних результатів навчання освітнього стандарту та вимог до кількості відведених кредитів для вибірових освітніх компонентів.  Переглянули відповідність К та ПР до усіх ОК, внесено зміни до матриць.
<b>30</b> обов'язкових компонентів - <b>164,5 кр</b>	<b>31</b> обов'язкових компонентів- <b>166,5 кр</b>	
<b>ОБОВ'ЯЗКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ – 46 кр</b>	<b>ОБОВ'ЯЗКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ - 43,5 кр</b>	
<b>ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ – 85,5 кр</b>	<b>ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ - 90,0</b>	
Практична + атестація – 33 кр.	Практична + атестація – 33 кр.	
немає	ОК 4 Аналітична хімія – 5 кр	
ОК 3 Вища математика 7,0 кр	немає	
ОК 4 Інженерна і комп'ютерна графіка – 4 кр.	немає	
ОК 7 Іноземна мова (за професійним спрямуванням) – 6 кр.	ОК 6 Іноземна мова – 6 кр	
ОК 8 Філософія – 3 кр.	ОК 7 Філософія та основи права – 3 кр.	
немає	ОК 10 Технічна мікробіологія 3,5	
немає	ОК 26 Визначення терміну придатності харчової продукції – 4,5 кр.	
ОК 16 Мікробіологія галузі -3,0 кр К 15, К 17, К 28, К 32 ПР 05 ПР 11, ПР 30*	ОК 16 Мікробіологія галузі К 15, К 17, К 28, К 32 ПР 05 ПР 11, ПР 28*, ПР 32*	
ОК 17 Управління якістю та безпечністю харчової продукції – 7,0 кр Інтегральна компетентність К 04, К06, К07, К08, К10, К16, К17, К18, К27, К30* ПР 07, ПР 10, ПР 11, ПР 14, ПР 15, ПР 17, ПР 18, ПР 19	ОК 17 Управління якістю та безпечністю харчової продукції– 7,0 кр Інтегральна компетентність К 03, К06, К07, К08, К10, К16, К17, К18, К27, К32* ПР 07, ПР 10, ПР 11, ПР 14, ПР 15, ПР 17, ПР 18, ПР 19, ПР 32*	
ОК 18 Курсова робота з дисципліни Управління якістю та безпечністю харчової продукції – 3,0 кр Інтегральна компетентність	ОК 18 Курсова робота з дисципліни Управління якістю та безпечністю харчової продукції– 3,0 кр Інтегральна компетентність К 03, К06, К07, К08, К10, К16, К17, К18, К27, К32*	

<p>К 04, К06, К07, К08, К10, К16, К17, К18, К27, К30*</p> <p>ПР 03 ПР 07</p>	<p>ПР 07, ПР 10, ПР 11, ПР 14, ПР 15, ПР 17, ПР 18, ПР 19, ПР 32*</p>	
<p>ОК 23 Стандартизація, метрологія та сертифікація – 3,0 кр</p> <p>Інтегральна компетентність</p> <p>К20 К 23, К 28, К 29</p> <p>ПР 09 ПР 28* ПР 29*</p>	<p>ОК 23 Стандартизація, метрологія та сертифікація - 3,0кр</p> <p>К20, К24 К30*, К31*</p> <p>ПР 09 ПР 30* ПР 31*</p>	
<p>ОК 24 Технологічна експертиза виробництва харчової продукції – 9,5 кр</p> <p>Інтегральна компетентність</p> <p>К01, К04, К15, К17, К29*</p> <p>ПР 03 ПР 07 ПР 11 ПР 29*</p>	<p>ОК 24 Технологічна експертиза виробництва харчової продукції - 9,5 кр</p> <p>К01, К04, К15, К17, К31*</p> <p>ПР 01 ПР 03 ПР 07 ПР 11 ПР 31*</p>	
<p>ОК 25 Курсовий проєкт з дисципліни Технологічна експертиза виробництва харчової продукції – 3 кр</p> <p>Інтегральна компетентність</p> <p>К01, К04, К15, К17, К29*</p> <p>ПР 03 ПР 07 ПР 11 ПР 29*</p>	<p>ОК 25 Курсовий проєкт з дисципліни Технологічна експертиза виробництва харчової продукції - 3 кр</p> <p>К01, К04, К15, К17, К31*</p> <p>ПР 01 ПР 03 ПР 07 ПР 11 ПР 31*</p>	
<p>ОК 26 Проєктування підприємств харчової галузі – 4,0</p> <p>Інтегральна компетентність</p> <p>К05, К19, К20, К22, К23</p> <p>ПР 04 ПР 07 ПР 09 ПР 12 ПР 13 ПР 24</p>	<p>ОК 27 Проєктування підприємств харчової галузі– 4,0</p> <p>Інтегральна компетентність</p> <p>К05, К20, К21, К23, К24</p> <p>ПР 04 ПР 09 ПР 12 ПР 13 ПР 24</p>	
<p>ОК 27 Науково-дослідна робота – 3,0 кр</p> <p>Інтегральна компетентність</p> <p>К05, К17 К18 К19</p> <p>ПР 02 ПР 03 ПР 04 ПР 08 ПР 11 ПР 18 ПР 21</p>	<p>ОК 28 Науково-дослідна робота студентів– 3,0 кр</p> <p>Інтегральна компетентність</p> <p>К02, К05, К17, К18, К19 К 21, К 26</p> <p>ПР 02 ПР 03 ПР 04 ПР 08 ПР 11 ПР 18 ПР 21</p>	
<p>ОК 29 Переддипломна практика -4,5 кр.</p> <p>Інтегральна компетентність</p> <p>К05, К06, К09 К10, К16, К20, К21, К25, К26, К27 К29*</p>	<p>ОК 30 Переддипломна практика-4,5 кр.</p> <p>К05, К07, К09, К10, К16, К20, К21, К25, К26, К27 К31*</p>	

ПР 04 ПР 13 ПР 14 ПР 16 ПР 17 ПР 19 ПР 21 ПР 23 ПР 24 ПР 29*	ПР 04 ПР 07 ПР 13 ПР 14 ПР 16 ПР 17 ПР 19 ПР 21 ПР 23 ПР 24 ПР 31*	
Загальний обсяг вибірових - <b>75,5</b>	Загальний обсяг вибірових - <b>73,5</b>	
ВК 1 Вибіркові освітні компоненти 1 семестру - 9,0 кр	<b>ВК 1</b> Вибіркові компоненти 1 семестру - 20,0 кр	
ВК 2 Вибіркові освітні компоненти 2 семестру - 21,0 кр	<b>ВК 2</b> Вибіркові компоненти 2 семестру* - 16,0 кр	
ВК 3 Вибіркова освітні компоненти 3 семестру - 11,0 кр	<b>ВК 3</b> Вибіркові компоненти 3 семестру - 11,0 кр	
ВК 4 Вибіркові освітні компоненти 4 семестру - 14,0 кр.	<b>ВК 4</b> Вибіркові компоненти 4 семестру* - 10,5 кр	
ВК 5 Вибіркові освітні компоненти 5 семестру - 8,0 кр	<b>ВК 5</b> Вибіркові компоненти 5 семестру* - 8,0 кр	
ВК 6 Вибіркові освітні компоненти 6 семестру 0	<b>ВК 6</b> Вибіркові компоненти 6 семестру -0	
ВК 7 Вибіркові освітні компоненти 7 семестру – 12,5 кр.	<b>ВК 7</b> Вибіркові компоненти 7 семестру* - 8,0 кр	
	* - передбачено вибір освітньої компоненти з іншої ОП	
<b>СТРУКТУРНО-ЛОГІЧНА СХЕМА ОПІ</b>	<b>СТРУКТУРНО-ЛОГІЧНА СХЕМА ОПІ</b>	Засідання робочої групи № 4 від 20.12.2021 р.  Змінено структурно-логічну схему ОП відповідно до змін в переліку обов'язкових ОП, відкориговано попередні та послідовні ОК
		4 лютого 2022 р відбулось розширене засідання кафедри харчової хімії та експертизи протокол № 7 від 4.02.2022, на якому обговорювалась Обговорення ОПІ «Технологічна експертиза та безпека харчової продукції» 2022 р. за участю

		<p>здобувачів, випускників, роботодавців та викладачів.</p> <p><a href="http://foodchem.ontu.edu.ua/rozshirenezasidannya-kafedri-z-gromadskim-obgovorennya-op/">http://foodchem.ontu.edu.ua/rozshirenezasidannya-kafedri-z-gromadskim-obgovorennya-op/</a></p> <p>Рекомендації та побажання стейголдерів внесено до силабусів ОК 17,18,26,28,31</p>
		<p>09.06.2022 р. ОП затверджено методичною Радою зі спеціальності 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології»</p>
		<p>14.06.2022 р. ОП затверджено Вченою Радою ОНТУ, протокол №14</p>