

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

ОП 2022	ОП 2023	Порядок запровадження змін
<p>Склад робочої групи ОП</p> <p>1. Керівник робочої групи (гарант освітньої програми): Гураль Лариса Сергіївна, кандидат технічних наук, доцент, доцент кафедри харчової хімії та експертизи ОНТУ.</p> <p>2. Член робочої групи: Капустян Антоніна Іванівна, доктор технічних наук, доцент, завідувач кафедри харчової хімії та експертизи ОНТУ.</p> <p>3. Член робочої групи: Малинка Олена Валентинівна, кандидат хімічних наук, доцент, доцент кафедри харчової хімії та експертизи ОНТУ.</p> <p>4. Член робочої групи: Науменко Кристина Ігорівна, кандидат технічних наук, доцент, доцент кафедри харчової хімії та експертизи ОНТУ.</p> <p>5. Член робочої групи: Кіцелюк Надія Андріївна, здобувач СВО «Бакалавр» за спеціальністю 181 «Харчові технології» освітньо-професійною програмою «Технологічна експертиза та безпека харчової продукції», 4-й рік навчання ОНТУ.</p> <p>6. Член робочої групи: Станкова Наталя Олександрівна, головний технолог ТОВ «ЮГФуд», м. Одеса.</p>	<p>Склад робочої групи ОП</p> <p>1. Керівник проектної групи (гарант освітньої програми): Гураль Лариса Сергіївна, кандидат технічних наук, доцент, доцент кафедри харчової хімії та експертизи ОНТУ.</p> <p>2. Член проектної групи: Капустян Антоніна Іванівна, доктор технічних наук, доцент, завідувач кафедри харчової хімії та експертизи ОНТУ.</p> <p>3. Член проектної групи: Малинка Олена Валентинівна, кандидат хімічних наук, доцент, доцент кафедри харчової хімії та експертизи ОНТУ.</p> <p>4. Член проектної групи: Науменко Кристина Ігорівна, кандидат технічних наук, доцент, доцент кафедри харчової хімії та експертизи ОНТУ.</p> <p>5. Член проектної групи: Железняк Ганна, здобувач СВО «Бакалавр» за спеціальністю 181 «Харчові технології» освітньо-професійною програмою «Технологічна експертиза та безпека харчової продукції», 3-й рік навчання, ОНТУ.</p> <p>6. Член проектної групи: Ольховський Іван Романович, провідний фахівець відділу безпечності харчових продуктів та кормів Управлінні безпечності харчових продуктів та ветеринарної</p>	<p>Засідання робочої групи № 1 від 20.09.2022 р.</p> <p>До робочої (проектної) групи введено здобувачку 3-го р.н. Железняк Г., оскільки здобувачка Кіцелюк Н. закінчила навчання за СВО «Бакалавр».</p> <p>До робочої (проектної) групи введено стейхолдера Ольховського Р.І. та виведено Станкову Н.О.</p>

	<p>медицини та контролю у сфері органічного виробництва Головного управління Держпродспоживслужби в Одеській області, м. Одеса.</p>	
<p>Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація Галузь знань – 18 «Виробництво та технології» Спеціальність – 181 «Харчові технології» Обов'язкові компоненти – 69,4 %, з них: дисципліни загальної підготовки – 18,1 %, дисципліни професійної підготовки – 37,5 %, практична підготовка – 4,4 %, кваліфікаційна робота – 9,4 %. Дисципліни вільного вибору студента – 30,6 %.</p>	<p>Опис предметної області: <i>Об'єкт:</i> технологічні процеси і харчові продукти. <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 застосування на практиці:</i> комплекс організаційних і технологічних заходів для підвищення ефективності функціонування підприємств і закладів харчової промисловості, методики і методи контролю</p>	<p>Засідання робочої групи № 1 від 20.09.2022 р. Змінено згідно стандарту та у зв'язку зі зміною форми ОП в ОНТУ</p>

	<p>якості та безпечності харчових продуктів, планування і розрахунок 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>	
<p>СК14*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>СК15*Здатність удосконалювати існуючі та впроваджувати нові методи ідентифікації харчової продукції і виявлення їх фальсифікації як засоби боротьби з харчовим шахрайством</p> <p>СК16*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>СК17*Здатність використовувати професійно-профільовані знання для організації та проведення технологічної експертизи, сертифікації харчової продукції</p> <p>СК18*Здатність до оцінювання ефективності функціонування належної гігієнічної практики харчового виробництва</p>	<p>К28.* Здатність виявляти логіку формування проблем та шляхів їх вирішення.</p> <p>К29.* 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>К30.* Здатність удосконалювати існуючі та впроваджувати нові методи ідентифікації харчової продукції і виявлення їх фальсифікації як засоби боротьби з харчовим шахрайством.</p> <p>К31.* Здатність використовувати професійно-профільовані знання для організації та проведення технологічної експертизи виробництва харчової продукції.</p> <p>К32.* Здатність виявляти шляхи надходження ксенобіотиків / харчових токсикантів і алергенів до харчових продуктів, аналізувати, контролювати та управляти небезпечними чинниками.</p>	<p>Засідання робочої групи № 2 від 22.10.2022 р.</p> <p>Змінено нумерацію компетентностей згідно вимог до форми ОП ОНТУ</p> <p>Гарант ОП Гураль Л.С. та члени робочої групи удосконалили перелік та формулювання компетентностей.</p> <p>За пропозицією голови Методичної ради ОНТУ зі 181 спеціальності «Харчові технології» Єгорова Б.В. гарант ОП запропонувала введення К28*.</p> <p>Капустян А.І. за рекомендації стейкголдера Литвиненко Т.В. та Ольховського І.Р. запропонували формулювання К32*</p> <p>Стейкголдери зазначили важливість надання здобувачам знань міграції небезпечних чинників харчовими ланцюгами</p>

<p>ПРН 28* Давати кількісну оцінку і прогнозувати швидкість змін показників якості та безпечності харчових продуктів у процесі зберігання, встановлювати терміни придатності харчових продуктів</p> <p>ПРН 29* Встановлювати факт фальсифікації харчової продукції, впроваджувати аналітичні методи з ідентифікації показників якості харчових продуктів, визначення критеріїв їх натуральності й автентичності</p> <p>ПРН 30* Організовувати 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>ПРН 31* Організовувати 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>ПРН 32* Виявляти порушення санітарних вимог під час виробництва та обігу продуктів харчування, організовувати процедури відклику і видалення небезпечних продуктів</p>	<p>ПРН 28.* Вміння застосовувати знання і методи математичного аналізу, математичної статистики та математичного описування для формалізації технологічних об'єктів з метою підвищення якості управління виробництвом.</p> <p>ПРН 29.* Давати кількісну оцінку і прогнозувати швидкість змін показників якості та безпечності харчових продуктів у процесі зберігання, встановлювати терміни придатності харчових продуктів.</p> <p>ПРН 30.* Встановлювати факт фальсифікації харчової продукції, впроваджувати аналітичні методи з ідентифікації показників якості харчових продуктів, визначення критеріїв їх натуральності й автентичності.</p> <p>ПРН 31.* 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.</p> <p>ПРН 32.* Вміти ідентифікувати ксенобіотики та алергени, аналізувати їхній рух харчовими ланцюгами, прогнозувати потенційну небезпеку, розробляти заходи керування небезпечними чинниками.</p>	<p>Засідання робочої групи № 3 від 21.11.2022 р.</p> <p>Змінено нумерацію результатів навчання Гарант ОП Гураль Л.С. та члени робочої групи удосконалили перелік та формулювання результатів навчання. За пропозицією голови Методичної ради ОНТУ зі 181 спеціальності «Харчові технології» Єгорова Б.В. гарант ОП запропонувала введення ПРН 28*.</p> <p>Капустян А.І. за рекомендації стейкхолдера Литвиненко Т.В. та Ольховського І.Р. запропонували формулювання ПРН 32*</p> <p>Стейкхолдери зазначили важливість надання здобувачам знань міграції небезпечних чинників харчовими ланцюгами</p> <p>Обговорено відповідність компетентностей та результатів навчання освітнім компонентам</p>
---	---	---

<p>Не було</p>	<p>Вища математика – 7,0 кр Інтегральна компетентність K02, K03, K04, K07, K08, K22, K 28* ПР 02 ПР 03, ПР 19 ПР 28*</p>	<p>Засідання робочої групи № 4 від 15.12.2022 р.</p> <p>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 вибіркового освітніх компонентів.</p> <p>Переглянули відповідність К та ПР до усіх ОК, внесено зміни до матриць.</p>
<p>Філософія та основи права K13, K14 ПР 26 ПР 27</p>	<p>Філософія сталого розвитку та основи права Інтегральна компетентність K 02, K13, K14 ПР 02, ПР 26, ПР 27</p>	
<p>Технічна мікробіологія K08, K15 ПР 05 ПР 11 ПР 19</p>	<p>Технічна мікробіологія Інтегральна компетентність K08, K15, K17 ПР 05 ПР 11 ПР 19</p>	
<p>Основи наукових досліджень K 02, K 03, K05, K08, K 09 ПР 02 ПР 04, ПР 18</p>	<p>Основи наукових досліджень Інтегральна компетентність K03, K02, K05, K07, K08 ПР 02 ПР 04, ПР 18</p>	
<p>Мікробіологія галузі K 15, K 17, K 28, K 32 ПР 05 ПР 11, ПР 28*, ПР 32*</p>	<p>Мікробіологія галузі Інтегральна компетентність K15, K17 ПР 05 ПР 11</p>	
<p>Управління якістю та безпечністю харчової продукції – 7,0 кр Інтегральна компетентність K 03, K06, K07, K08, K10, K16, K17, K18, K27, K32* ПР 07, ПР 10, ПР 11, ПР 14, ПР 15, ПР 17, ПР 18, ПР 19, ПР 32*</p>	<p>Управління якістю та безпечністю харчової продукції з КР – 7,0 кр Інтегральна компетентність K06, K07, K08, K10, K18, K27, K31* K32* ПР 10, ПР 15, ПР 17, ПР 18, ПР 31*, ПР 32*</p>	

<p>Курсова робота з дисципліни Управління якістю та безпечністю харчової продукції – 3 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*</p>	<p>Не має</p>	
<p>Стандартизація, метрологія та сертифікація К20, К24 К30*, К31* ПР 09 ПР 30* ПР 31*</p>	<p>Стандартизація, метрологія та сертифікація Інтегральна компетентність К20, К24, ПР 09</p>	
<p>Технологічна експертиза виробництва харчової продукції К01, К04, К15, К17, К31* ПР 01 ПР 03 ПР 07 ПР 11 ПР 31*</p>	<p>Технологічна експертиза виробництва харчової продукції Інтегральна компетентність К01, К06, К15, К17, К18 К19 К21 К27 К31* ПР 01 ПР 07 ПР 08 ПР 10 ПР 11 ПР 13 ПР 14 ПР 31*</p>	
<p>Курсовий проєкт з дисципліни Технологічна експертиза виробництва харчової продукції – 3,0 кр. К01, К04, К15, К17, К31* ПР 01 ПР 03 ПР 07 ПР 11 ПР 31*</p>	<p>Не має</p>	
<p>Визначення терміну придатності харчової продукції – 3,0 кр К 07, К08, К 17, К 28* ПР 11 ПР 19 ПР 28* ПР 29*</p>	<p>Методологія визначення терміну придатності харчової продукції – 3,5 кр. Інтегральна компетентність К17, К 29* ПР 11 ПР 29*</p>	
<p>Проектування підприємств харчової галузі- 4,0 кр. Інтегральна компетентність К05, К20, К21, К23, К24 ПР 04 ПР 09 ПР 12 ПР 13 ПР 24</p>	<p>Проектування підприємств галузі з КП – 5,0 кр Інтегральна компетентність К05, К20, К21, К23, К24 К 27 ПР 04 ПР 09 ПР 12 ПР 13 ПР 14 ПР 24</p>	

Науково-дослідна робота студентів Інтегральна компетентність K02 K05, K17, K18, K19 K 21, K 26 ПР 02 ПР 03 ПР 04 ПР 08 ПР 11 ПР 18 ПР 21	Науково-дослідна робота Інтегральна компетентність K05, K17, K18, K19 K 22 K 26, K 30* ПР 03 ПР 04 ПР 08 ПР 11 ПР 18 ПР 21 ПР 30*	
Не було	Ідентифікація та методи виявлення фальсифікації харчової продукції Інтегральна компетентність K 17, K 30* ПР 11 ПР 30*	
Технологічна практика Інтегральна компетентність K06, K15, K17 K18 K 25 ПР 07 ПР 10 ПР 11 ПР 23	Технологічна практика Інтегральна компетентність K06, K15, K17 K18 K 25 K 32* ПР 07 ПР 10 ПР 11 ПР 23	
Переддипломна практика K05, K07, K09, K10, K16, K20,K21, K25,K26,K27 K31* ПР 04 ПР 07 ПР 13 ПР 14 ПР 16 ПР 17 ПР 19 ПР 21 ПР 23 ПР 24 ПР 31*	Переддипломна практика Інтегральна компетентність K05, K07, K09. K10, K16, K20, K21, K25, K26, K27, K31, K 32* ПР 04 ПР 07 ПР 13 ПР 14 ПР 16 ПР 17 ПР 19 ПР 21 ПР 23 ПР 24 ПР 31* ПР 32*	
ОБОВ'ЯЗКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ – 43,5 кр.	ОБОВ'ЯЗКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ – 49,5 кр.	
ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ – 90 кр.	ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ – 92 кр.	
Практика + Атестація: підготовка та захист кваліфікаційної роботи бакалавра – 33 кр	Практика + Атестація: підготовка та захист кваліфікаційної роботи бакалавра– 33 кр	
РАЗОМ ОБОВ'ЯЗКОВІ КОМПОНЕНТИ - 166,5 кр.	РАЗОМ ОБОВ'ЯЗКОВІ КОМПОНЕНТИ- 174,5 кр.	
РАЗОМ ВИБІРКОВІ КОМПОНЕНТИ - 73,5 кр.	РАЗОМ ВИБІРКОВІ КОМПОНЕНТИ - 65,5 кр.	

СТРУКТУРНО-ЛОГІЧНА СХЕМА ОПП	СТРУКТУРНО-ЛОГІЧНА СХЕМА ОПП	Засідання робочої групи № 5 від 20.12.2022 р. Змінено структурно-логічну схему ОП відповідно до змін в переліку обов'язкових ОП, відкориговано попередні та послідовні ОК
		16 лютого 2023 р відбулось розширене засідання кафедри харчової хімії та експертизи, на якому обговорювалась Обговорення ОПП «Технологічна експертиза та безпека харчової продукції» 2023 р. за участю здобувачів, випускників, роботодавців та викладачів. http://foodchem.ontu.edu.ua/gromadske-obgovorennya-op2023/ Рекомендації зацікавлених сторін введено до каталогу вибіркових дисциплін та ОК 22,25,29,32
		14.06.2023 р. ОП затверджено методичною Радою зі спеціальності 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології»
		20.06.2023 р. ОП затверджено Вченою Радою ОНТУ, протокол №14