

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
«ТЕХНОЛОГІЧНА ЕКСПЕРТИЗА
ТА БЕЗПЕКА ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ»

Другого рівня вищої освіти

за спеціальністю 181 «Харчові технології»

галузі знань 18 «Виробництво та технології»

Кваліфікація магістр 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	другий (магістерський)
ступінь вищої освіти	магістр

Проректор з науково-педагогічної
та навчальної роботи

« ____ » _____ 2024 р.

(підпис)

Федір ТРІШИН

Директор НЦООП

« ____ » _____ 2024 р.

(підпис)

Любов ЛАНЖЕНКО

Голова методичної Ради
зі спеціальності 181 «Харчові
технології»

галузі знань 18 «Виробництво та
технології»

« ____ » _____ 2024 р.

(підпис)

Богдан ЄГОРОВ

Декан факультету
технології та товарознавства
харчових продуктів
і продовольчого бізнесу

« ____ » _____ 2024 р.

(підпис)

Тетяна ШАРАХМАТОВА

ПЕРЕДМОВА

Розроблено проектною групою факультету технології та товарознавства харчових продуктів і продовольчого бізнесу:

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

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

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

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

5. Член проектної групи: Литвиненко Тетяна Валеріївна, керівник структурного підрозділу із стандартизації, сертифікації та якості органу з сертифікації ТОВ «Котекна Україна Лімітед», м. Одеса.

6. Член проектної групи: Губська Юлія Олегівна, здобувач СВО «магістр» за спеціальністю 181 «Харчові технології» освітньо-професійною програмою «Технологічна експертиза та безпека харчової продукції», 1-й рік навчання, ОНТУ.

До роботи над освітньою програмою були залучені:

Зовнішній стейкхолдер 1: 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.

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/osvitnya-programa-tehnologichna-ekspertiza-ta-bezpeka-harchovoyi-produktsiyi-svo-magistr/>.

Освітня програма «Технологічна експертиза та безпека харчової продукції» підготовки фахівців другого (магістерського) 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 березня 2021 р. № 365), Стандарту вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» для другого (магістерського) рівня вищої освіти, затвердженого Наказом МОН України від 22.10.2020 р. № 1295 зі змінами Наказом МОН України від 15.11.2021 р. № 1223, 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 Технології та товарознавства харчових продуктів і продовольчого бізнесу Кафедра харчової хімії, експертизи та біотехнологій
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Рівень вищої освіти – другий Ступінь вищої освіти – магістр Галузь знань – 18 «Виробництво та технології» Спеціальність – 181 «Харчові технології» Кваліфікація – магістр з харчових технологій
Офіційна назва освітньо-професійної програми	Технологічна експертиза та безпека харчової продукції
Тип диплому та обсяг освітньо-професійної програми	Диплом магістра, одиничний, 90 кредитів ЄКТС, термін навчання 1 рік 4 місяці
Наявність акредитації	До 01.07.2028 р.
Цикл/рівень	FQ-ЕНЕА – другий цикл, EQF-LLL – 7 рівень, НРК України – 7 рівень
Передумови	Приєм здійснюється за чинними правилами прийому для відповідного року вступу. Наявність ступеня вищої освіти «Бакалавр», «Магістр» або освітньо-кваліфікаційного рівня «Спеціаліст»
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	До 01.07.2026 р.
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	http://nmv.ontu.edu.ua/osvitam
2. Мета освітньої програми	
Підготовка висококваліфікованих, конкурентоспроможних фахівців з технологічної експертизи та безпеки харчової продукції, здатних імплементувати системи менеджменту якості та харчової безпеки, у тому числі належну виробничу, гігієнічну практику та процедури, засновані на принципах НАССР, вирішувати комплексні технологічні та управлінські завдання на всіх етапах виробничого процесу традиційних та новітніх харчових продуктів, проводити дослідницьку діяльність та експертизу харчової продукції на відповідність нормативним документам, вміст контамінантів, наявність фальсифікатів, забезпечувати стратегії сталого розвитку держави та суспільства, здорового й тривалого життя людини.	
3. Характеристика освітньої програми	
Опис предметної області	<i>Об'єктом вивчення та професійної діяльності магістра з харчових технологій є: технологічні процеси і харчові продукти. Цілі навчання – формування у здобувачів вищої освіти</i>

	<p>здатності розв'язувати складні задачі та проблеми харчових технологій, що передбачає проведення досліджень та/або впровадження інновацій та характеризується невизначеністю умов і вимог.</p> <p><i>Теоретичний зміст предметної області</i> становлять наукові концепції, категорії, принципи, методи, харчові технології.</p> <p><i>Методи, методика та технології:</i> методики забезпечення якості та безпечності харчових продуктів, методи планування і проведення, експериментальних досліджень та обробки їх результатів, технології харчових виробництв, інформаційні та комп'ютерні технології.</p> <p><i>Інструменти та обладнання:</i> спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади (відповідно до вимог освітньої програми), комп'ютерна техніка та програмне забезпечення.</p>
<p>Орієнтація освітньої програми</p>	<p>Програма має прикладний характер, орієнтована на підготовку фахівців у сфері технологічної експертизи та безпеки харчової продукції, що володіють спектром теоретичних та практичних навичок у сфері інноваційних організаційно-технологічних рішень, дослідницькій діяльності, менеджменту.</p>
<p>Основний фокус освітньої програми</p>	<p>Підготовка висококваліфікованих та конкурентоспроможних кадрів, що володіють потужним теоретичним потенціалом, науково-дослідницькими та практичними навичками у сфері нормативно-правової бази харчової галузі, впровадження систем менеджменту якості та безпечності харчової продукції, експертизи харчових систем, реалізації традиційних, інноваційних технологічних та управлінських рішень.</p> <p>Ключові слова: компетентності, результати навчання, харчова промисловість, технологічна експертиза, системи менеджменту якості та безпечності, експертиза харчової продукції, інноваційні технології, наукові дослідження, практична підготовка.</p>
<p>Особливості та відмінності програми</p>	<p>Основний акцент робиться на поглиблену теоретичну і практичну підготовку для реалізації організаційно-технологічних рішень на усіх етапах життєвого циклу харчової продукції, розроблення та впровадження систем менеджменту безпечності, якості, у т.ч. належної гігієнічної та виробничої практики, процедур, засновані на принципах НАССР.</p> <p>Особлива увага приділяється вивченню, аналізу вітчизняних та міжнародних нормативно-правових актів, національних та міжнародних стандартів, їхньої відповідності та можливості гармонізації.</p>

	<p>Значна увага приділяється експертизі харчових систем на відповідність регламентованого нутрієнтного складу та нормативним вимогам щодо фізико-хімічних показників якості та безпечності. Програма передбачає забезпечення дослідницьких навичок щодо вдосконалення існуючих і впровадження нових методів експертизи харчових систем у тому числі щодо ідентифікації контамінантів та фальсифікатів.</p> <p>Особливістю програми є здобуття теоретичних основ та практичних навичок для реалізації технологій новітніх / функціональних харчових продуктів, що є трендом останніх світових тенденцій у харчовій індустрії.</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, що провадять наукову, експертну, консультативну, виробничу та управлінську діяльність у сфері харчових технологій, експертизи харчових продуктів, менеджменту якості та безпечності харчової продукції, сертифікації харчової продукції, комерційного та державного аудиту харчових підприємств.</p> <p>Професійні назви посад (за ДК 003:2010 зі змінами №11 № 5573 від 29.12.2022):</p> <p>1210.1 Керівники підприємств, установ та організацій;</p> <p>1210.1. 21425 Директор лабораторії;</p> <p>1222.2.23854.64,1 Начальник лабораторії з контролю виробництва</p> <p>1222.2.23882.67 Начальник лабораторії метрології;</p> <p>1222.1 Головні фахівці-керівники та технічні керівники виробничих підрозділів у промисловості;</p> <p>1225 Керівники виробничих підрозділів у закладах ресторанного господарства, готелях та інших місцях розміщення;</p> <p>1229.3 Керівні робітники апарату місцевих органів державної влади;</p> <p>1229.72.1958.5 Завідувач лабораторії;</p> <p>1229.8 Керівні працівники митних органів;</p> <p>1237 Керівники науково-дослідних підрозділів та підрозділів з науково-технічної підготовки виробництва та інші керівники;</p> <p>1237.1 Головні фахівці – керівники науково-дослідних підрозділів та підрозділів з науково-технічної підготовки виробництва;</p> <p>1237.2 Начальники науково-дослідних підрозділів і підрозділів з науково-технічної підготовки виробництва та інші керівники;</p> <p>1237.2.21958.81 Завідувач лабораторії (науково-дослідної, підготовки виробництва) ;</p>

	<p>1237.2.23795.1 Начальник дослідної лабораторії; 1238 Керівники проектів та програм; 1312 Керівники малих підприємств без апарату управління в промисловості; 232 Викладачі закладів фахової передвищої освіти, професійної (професійно-технічної) освіти та вчителі закладів загальної середньої освіти; 247 Професіонали з безпеки та якості; 2471 Професіонали з контролю за якістю; 315 Інспектори з безпеки та якості; 35 Фахівці в галузі харчової та переробної промисловості; 2113 Професіонали в галузі хімії; 2411.2 Аудитор систем харчової безпеки; 2411.2 Аудитор систем якості; 2419.2 Фахівець із стандартизації, сертифікації та якості; 2419.3 Державний експерт; 3152 (22622) Інспектор з контролю якості продукції.</p>
Подальше навчання	Продовження навчання на третьому (освітньо-науковому) рівні вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій у системі освіти дорослих.
5. Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	<p>Проблемно-орієнтоване навчання з набуттям загальних та професійних компетентностей, достатніх для продукування нових ідей, розв'язання комплексних проблем з технологічної експертизи, контролю/управління якості та безпечності харчової продукції. Навчання проводиться у формі лекцій, лабораторних і практичних занять, семінарів, консультацій, навчання за індивідуальними завданнями, виконання курсових робіт (проектів), виробничої та дослідницької практик, підготовки кваліфікаційної роботи на основі підручників, навчальних посібників, конспектів лекцій, методичних рекомендацій, монографій, періодичних фахових наукових видань, мережі Internet.</p> <p>Використання методу ситуативних завдань, ділових ігор, тренінгів з метою розвитку креативного мислення та вміння працювати в команді. Дистанційні заняття з використанням інформаційних технологій. Оволодіння методологією наукової роботи, навичками презентації її результатів державною й іноземною мовами. Проведення самостійного наукового дослідження з використанням ресурсної бази навчального закладу та закладів-партнерів. Індивідуальне наукове керівництво, підтримка і консультування науковим керівником.</p>
Оцінювання	Оцінювання якості засвоєння здійснюється за 100-бальною шкалою ЄКТС (ECTS), національною чотирьох бальною

	<p>системами.</p> <p>Форми контролю: поточний і підсумковий контроль знань і підсумкова атестація. Поточне оцінювання на практичних, лабораторних заняттях (усне опитування або письмовий експрес-контроль, виступи студентів при обговоренні питань, звіти про лабораторні роботи, контрольні роботи), тестовий контроль, звіти з практики, презентації, есе тощо. Підсумковий контроль – екзамен/диференційований залік (оцінювання на підставі результатів поточного контролю). Підсумкова атестація – захист кваліфікаційної роботи магістра.</p>
6. Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері харчових технологій.
Загальні компетентності (ЗК)	<p>ЗК 1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.</p> <p>ЗК 2. Здатність проводити дослідження на відповідному рівні.</p> <p>ЗК 3. Здатність генерувати нові ідеї (креативність).</p> <p>ЗК 4. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.</p> <p>ЗК 5. Здатність працювати в міжнародному контексті.</p>
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК)	<p>СК 1. Здатність обирати та застосовувати спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, науково-обґрунтовані методи та програмне забезпечення для проведення наукових досліджень у сфері харчових технологій.</p> <p>СК 2. Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі.</p> <p>СК 3. Здатність захищати інтелектуальну власність у сфері харчових технологій.</p> <p>СК 4. Здатність розробляти програми ефективного функціонування підприємств харчової промисловості та/або закладів ресторанного господарства відповідно до прогнозів розвитку галузі в умовах глобалізації.</p> <p>СК 5. Здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проектів.</p> <p>СК 6. Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі.</p> <p>СК 7*. Здатність проводити та удосконалювати методи</p>

	<p>експертизи харчової продукції щодо визначення нутрієнтного складу, контамінантів та фальсифікатів.</p> <p>СК 8*. Здатність розробляти та впроваджувати системи менеджменту якості та безпечності харчової продукції на усіх етапах її життєвого циклу.</p> <p>СК 9*. Здатність реалізовувати технології, новітніх / функціональних харчових продуктів.</p> <p>СК 10*. Здатність забезпечувати функціонування операторів ринку у правовому полі вітчизняного та міжнародного харчового законодавства.</p>
7. Програмні результати навчання	
<p>Програмні результати навчання (РН)</p>	<p>РН 1. Відшукувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій.</p> <p>РН 2. Приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи у сфері харчових технологій, у тому числі у невизначених ситуаціях та за наявності ризиків, а також в міждисциплінарних контекстах.</p> <p>РН 3. Застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти, у тому числі математичне і комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач у харчових технологіях.</p> <p>РН 4. Застосовувати статистичні методи обробки експериментальних даних в галузі харчових технологій, використовувати спеціалізоване програмне забезпечення для обробки експериментальних даних.</p> <p>РН 5. Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій.</p> <p>РН 6. Розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств галузі на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки.</p> <p>РН 7. Мати спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері харчових технологій, зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців.</p> <p>РН 8. Здійснювати захист інтелектуальної власності у сфері харчових технологій, виконувати відповідні патентні</p>

	<p>дослідження, готувати документи на отримання патентів на винаходи і корисні моделі.</p> <p>РН 9. Вільно володіти державною та іноземною мовами для обговорення професійної діяльності, результатів досліджень та інновацій у сфері харчових технологій.</p> <p>РН 10. Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки.</p> <p>РН 11. Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів.</p> <p>РН 12*. Проводити випробування щодо якості та безпечності харчової продукції, удосконалювати існуючі і впроваджувати нові методи експертизи щодо визначення її нутрієнтного складу, фальсифікатів та контамінантів.</p> <p>РН 13*. Розробляти та впроваджувати системи менеджменту безпечності та якості, у т.ч. імплементувати належну гігієнічну та виробничу практики, процедури, засновані на принципах НАССР, проводити аудит на усіх етапах життєвого циклу харчової продукції.</p> <p>РН 14*. Мати спеціалізовані знання щодо розроблення технологій новітніх / функціональних харчових продуктів, знати концепцію методів отримання біологічно-активних речовин рослинного та мікробіального походження як функціонально-фізіологічних інгредієнтів.</p> <p>РН 15*. Оперувати вітчизняними та міжнародними нормативно-правовими актами, що стосуються харчової індустрії, національними та міжнародними стандартами, аналізувати їхню відповідність та можливі шляхи гармонізації.</p>
8. Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	<p>Розробники програми – науково-педагогічні працівники з науковими ступенями і вченими званнями, професіонали-практики стейкхолдери, студенти з досвідом роботи.</p> <p>До реалізації програми залучаються доктори та кандидати наук, професори, доценти, які є штатними співробітниками Одеського національного технологічного університету.</p> <p>Всі науково-педагогічні працівники щонайменше один раз на п'ять років проходять підвищення кваліфікації (стажування) на провідних харчових підприємствах, у закладах вищої освіти України та Європейських країн. Крім того, постійно</p>

	беруть участь у професійних тренінгах, семінарах тощо.
Матеріальне забезпечення	Матеріально-технічне забезпечення відповідає ліцензійним вимогам стосовно надання освітніх послуг у сфері вищої освіти. Усі приміщення відповідають будівельним, санітарним нормам та нормам протипожежної безпеки. У наявності: навчальні приміщення, комп'ютерні класи, спеціалізовані лабораторії, бібліотека, читальні зали, точки бездротового доступу до мережі Інтернет, спортивний комплекс, гуртожитки, їдальні, бази відпочинку та ін.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Інформаційне та навчально-методичне забезпечення відповідає ліцензійним вимогам. Кожна дисципліна забезпечена комплексом навчально-методичних матеріалів (підручниками, силабусами, робочими програмами, конспектами лекцій, методичними вказівками до практичних, лабораторних, курсових робіт/проектів). 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 (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.

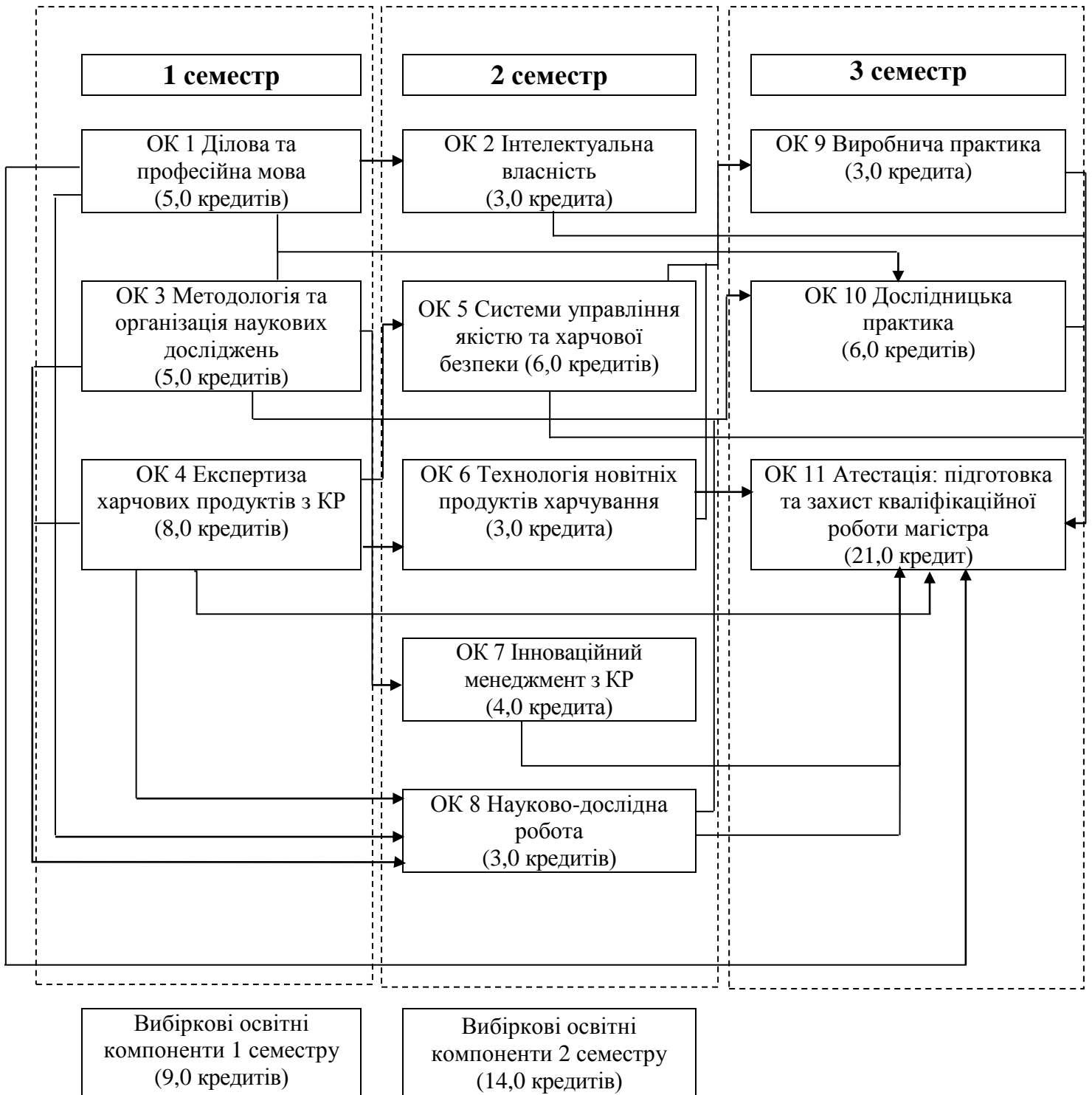
2. ПЕРЕЛІК КОМПОНЕНТ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

2.1 Перелік компонентів ОП

Шифр	Назва компоненти освітньої програми	Кількість годин	Кількість кредитів	Форма підсумкової контролю
1	2	3	4	5
ОБОВ'ЯЗКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ				
ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ				
ОК 1	Ділова та професійна мова	150	5,0	Екзамен
ОК 2	Інтелектуальна власність	90	3,0	Диф. залік
	Разом	240	8,0	-
ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ				
ОК 3	Методологія та організація наукових досліджень	150	5,0	Диф. залік
ОК 4	Експертиза харчових продуктів з КР	240	8,0	Екзамен, диф. залік
ОК 5	Системи управління якістю та харчовою безпекою	180	6,0	Екзамен
ОК 6	Технологія новітніх продуктів харчування	90	3,0	Екзамен
ОК 7	Інноваційний менеджмент з КР	120	4,0	Диф. залік
ОК 8	Науково-дослідна робота	90	3,0	Диф. залік
	Разом	870	29,0	-
РАЗОМ		1110	37,0	-
ОК 9	Виробнича практика	90	3,0	Диф. залік
ОК 10	Дослідницька практика	180	6,0	Диф. залік
ОК 11	Атестація: підготовка та захист кваліфікаційної роботи магістра	630	21,0	Публічний захист
	Разом	900	30,0	-
РАЗОМ ОБОВ'ЯЗКОВІ КОМПОНЕНТИ		2010	67,0	-
ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ З КАТАЛОГУ ОП*				
ВК 1	Вибіркові освітні компоненти 1 семестру*	270	9,0	Диф. залік
ВК 2	Вибіркові освітні компоненти 2 семестру	420	14,0	Диф. залік
РАЗОМ ВИБІРКОВІ КОМПОНЕНТИ		690	23,0	-
РАЗОМ ЗА ОП		2700	90,0	-

*є можливість вибору дисципліни з іншої ОП

2.2 Структурно-логічна схема ОП



3. ФОРМА АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Атестація здобувачів СВО «Магістр» спеціальності 181 «Харчові технології» здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи.

Кваліфікаційна робота має бути спрямована на розв'язання комплексної складної задачі або проблеми у сфері технологічної експертизи та безпеки харчової продукції, що передбачає проведення досліджень та/або здійснення інновацій і характеризується невизначеністю умов і вимог.

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 «Магістр» виконується за тематикою, що визначена в ОНТУ. Деталізацію вимог регламентовано Стандартом, ОП та внутрішніми документами й положеннями ОНТУ.

Кваліфікаційна робота не повинна містити академічний плагіат, фабрикацію, фальсифікацію, що регламентується також «Кодексом академічної доброчесності ОНТУ» (<https://ontu.edu.ua/download/pubinfo/Code-of-Academic-Integrity-ONUT.pdf>).

Кваліфікаційна робота має бути оприлюднена на офіційному сайті закладу вищої освіти або його підрозділу, або у репозитарії закладу вищої освіти (Регламентується стандартом) та в електронному архіві, що регламентовано відповідним Положенням «Про створення електронного архіву дипломних проектів/робіт, кваліфікаційних робіт, курсових проектів/робіт здобувачів вищої освіти в Одеському національному технологічному університеті» (<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-education-ONUT.pdf>), яка передбачає здійснення таких процедур і заходів:

- 1) визначення принципів та процедур забезпечення якості вищої освіти;
- 2) здійснення моніторингу та періодичного перегляду освітніх програм;
- 3) щорічне оцінювання здобувачів вищої освіти, науково-педагогічних працівників ОНТУ та регулярне оприлюднення результатів таких оцінювань на офіційному веб-сайті ОНТУ, на інформаційних стендах та в будь-який інший спосіб;
- 4) забезпечення підвищення кваліфікації науково-педагогічних працівників;
- 5) забезпечення наявності необхідних ресурсів для організації освітнього процесу, у тому числі самостійної роботи студентів;
- 6) забезпечення наявності інформаційних систем для ефективного управління освітнім процесом;

7) забезпечення публічності інформації про освітні програми, ступені вищої освіти та кваліфікації;

8) забезпечення ефективної системи запобігання та виявлення академічного плагіату у наукових працях працівників 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 ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

Компоненти освітньої програми	Інтегральна компетентність	Компетентності														
		Загальні компетентності					Спеціальні (фахові, предметні) компетентності									
		ЗК 1	ЗК 2	ЗК 3	ЗК 4	ЗК 5	СК 1	СК 2	СК 3	СК 4	СК 5	СК 6	СК 7*	СК 8*	СК 9*	СК 10*
ОК 1					+					+						
ОК 2		+			+				+							
ОК 3	+	+		+		+	+	+			+					
ОК 4	+		+	+	+		+				+	+	+			
ОК 5	+	+			+	+						+		+		+
ОК 6	+		+	+			+	+			+				+	+
ОК 7		+			+			+		+						
ОК 8	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+		+			
ОК 9				+	+		+					+				
ОК 10	+	+		+	+	+	+	+		+	+		+			
ОК 11	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+

5. МАТРИЦЯ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ПРОГРАМНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ (РН) ВІДПОВІДНИМИ КОМПОНЕНТАМИ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

Компоненти освітньої програми	Програмні результати навчання														
	РН 1	РН 2	РН 3	РН 4	РН 5	РН 6	РН 7	РН 8	РН 9	РН 10	РН 11	РН 12*	РН 13*	РН 14*	РН 15*
ОК 1									+						
ОК 2	+							+							
ОК 3	+			+						+					
ОК 4			+	+			+			+	+	+			
ОК 5		+			+						+		+		+
ОК 6		+	+		+		+							+	+
ОК 7	+					+				+					
ОК 8			+				+			+		+			
ОК 9		+	+		+						+				
ОК 10			+				+			+		+			
ОК 11	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+

Примітка: -*оволодіння спеціальною (фаховою, предметною) компетентністю СК 7* забезпечує програмний результат РН 12*

СК 8* забезпечує програмний результат РН 13*

СК 9* забезпечує програмний результат РН 14*

СК 10* забезпечує програмний результат РН 15*

6. ПЕРЕЛІК ВИКОРИСТАНИХ ДОКУМЕНТІВ, НА ЯКИХ БАЗУЄТЬСЯ ОСВІТНЯ ПРОГРАМА

6.1. Нормативні документи

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: другий (магістерський) рівень, галузь знань 18 Виробництво та технології, спеціальність 181 Харчові технології (затверджено та введено в дію наказом Міністерства освіти і науки України від 22.10.2020 р. № 1295 зі змінами Наказ МОН України від 15.11.2021 р. № 1223).
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/Long-term-Devel-Strategy-2027.pdf>.

6.2. Додаткові інформаційні джерела

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. Наказ Мінекономіки від 25.10.2021 № 810 “Про затвердження зміни № 10 до національного класифікатора ДК 003:2010 – режим доступу: <https://www.me.gov.ua/>

14. 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.

15. 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 ОП)

« ____ » _____ 2024 р. _____
(підпис) Антоніна КАПУСТЯН

Члени проєктної групи:

« ____ » _____ 2024 р. _____
(підпис) Олена МАЛИНКА

« ____ » _____ 2024 р. _____
(підпис) Лариса ГУРАЛЬ

« ____ » _____ 2024 р. _____
(підпис) Кристина НАУМЕНКО

« ____ » _____ 2024 р. _____
(підпис) Олена ГРЕЧАНА

« ____ » _____ 2024 р. _____
(підпис) Юлія ГУБСЬКА