МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

«ТЕХНОЛОГІЇ ЗБЕРІГАННЯ І ПЕРЕРОБКИ ЗЕРНА»

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
Технології зберігання і переробки зерна

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)

____ _____ _____

Голова методичної Ради
зі спеціальності 181 «Харчові технології»
галузі знань 18 «Виробництво та
технології»
« ____» _____ 2024 р. _____ Богдан ЄГОРОВ
(підпис)

Декан факультету
технології зерна і зернового бізнесу
« ____» _____ 2024 р. _____ Сергій СОЦ
(підпис)

ПЕРЕДМОВА

Розроблено проєктною групою факультету технології зерна і зернового бізнесу у складі:

1. Керівник проєктної групи **(гарант освітньої програми)**: Страхова Тетяна Василівна, кандидат технічних наук, доцент, доцент кафедри технології зерна і комбікормів ОНТУ.

2. Член проєктної групи: Макаринська Алла Василівна, доктор технічних наук, доцент, завідувачка кафедри технології зерна і комбікормів ОНТУ.

3. Член проєктної групи: Лапінська Алла Петрівна, кандидат технічних наук, доцент, доцент кафедри технології зерна і комбікормів ОНТУ.

4. Член проєктної групи: Колесніченко Сергій Володимирович, директор філії АТ ДПЗКУ «Кіровоградський КХП №1».

5. Член проєктної групи: Пряхіна Поліна Андріївна, здобувач СВО «бакалавр» за спеціальністю 181 «Харчові технології» освітньо-професійною програмою «Технології зберігання і переробки зерна», 2-й рік навчання, ОНТУ.

До роботи над освітньою програмою були залучені:

Зовнішній стейкхолдер 1: Шаран Андрій Васильович, кандидат технічних наук, генеральний директор компанії Bühler в Україні.

Зовнішній стейкхолдер 2: Топораш Ірина Георгіївна, кандидат технічних наук, директор ДП «Agmintest Control Union**».**

Зовнішній стейкхолдер 3: Буранова Світлана Володимирівна, кандидат технічних наук, начальник виробництва ПрАТ «Миронівський завод з виробництва круп і комбікормів».

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів розташовані за посиланням http://mbc.ontu.edu.ua/op_bachelor_bakery_and_confectionary/.

Освітня програма «Технології зберігання і переробки зерна» 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 (змін до Постанови КМУ від 30.12.2015 р. № 1187, в редакції постанови Кабінету Міністрів України від 10.05.2018 р. № 347 та змін до Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності, затверджених постановою Кабінету Міністрів України від 03.03.2020 р. № 180, в редакції Постанови Кабінету Міністрів України від 24 березня 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, Наказу МОН України від 28.05.2021 р. № 593 «Про внесення змін до деяких стандартів вищої освіти», Положення про акредитацію освітніх програм, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти, затвердженого Наказом МОН України від 11.07.2019 р. № 977 тощо.

1. ПРОФІЛЬ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ

1. Загальна інформація	
Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу	Підготовка фахівців на здобуття освітнього ступеня «бакалавр» зі спеціальності 181 «Харчові технології» здійснюється в Одеському національному технологічному університеті. Випускові кафедри – технології зерна і комбікормів; технології зернових продуктів, хліба і кондитерських виробів
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» Кваліфікація – бакалавр з харчових технологій
Офіційна назва освітньо-професійної програми	Технології зберігання і переробки зерна
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 освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст» / ступеня вищої освіти «молодший бакалавр» за умови визнання та перезарахування 120 кредитів ЄКТС, отриманих у межах попередньої освітньої програми підготовки молодшого бакалавра (молодшого спеціаліста). Термін навчання 2 роки 10 місяців на основі освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр» / освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст» / ступеня вищої освіти «молодший бакалавр» за умови визнання та перезарахування 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	Наявність повної загальної середньої освіти або ОПС «Фаховий молодший бакалавр» або СВО «Молодший бакалавр», або ОКР «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	
Підготовка висококваліфікованих, соціальносвідомих, конкурентоспроможних на ринку праці фахівців, які, завдяки набутим професійним знанням, практичним навичкам і сформованим компетентностям, здатні знаходити ефективні рішення при розв'язуванні комплексних, спеціалізованих проєктних, технологічних, організаційно-управлінських і дослідницьких завдань з розробки і удосконалення технологій зберігання і переробки зерна з урахуванням світових тенденцій і досвіду для забезпечення сталого розвитку підприємств галузі, потреб суспільства та подовження активного життя людини.	
3. Характеристика освітньої програми	
Опис предметної області	Об'єкт: технологічні процеси і харчові продукти. *Ціль навчання*: формування у здобувачів вищої освіти компетентностей, потрібних для професійної діяльності у сфері виробництва та управління якістю і безпечністю харчових продуктів. *Теоретичний зміст 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. *Методи, методики та технології, якими має оволодіти здобувач вищої освіти для застосовування на практиці*: 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. *Інструменти та обладнання*: сучасне технологічне і лабораторне обладнання та прилади, комп'ютерна техніка та програмне забезпечення.
Орієнтація освітньої програми	Програма має прикладний характер, орієнтована на підготовку фахівців у сфері технологій зберігання і переробки зерна, здатних забезпечити ефективне функціонування підприємств різної потужності, управління технологічними процесами, якість і безпечність продукції. Освітньо-професійна програма базується на загальновідомих положеннях, сучасних практичних знаннях та результатах наукових досліджень з технологій зберігання і переробки зерна.

Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Програма спрямована на підготовку висококваліфікованих фахівців галузей зберігання і переробки зерна, здібних до виробничої, управлінської та науково-практичної діяльності, з компетентностями аналітичного і критичного мислення, саморозвитку і ініціативності, які здатні ефективно вирішувати задачі різного рівня складності, впроваджувати системи управління якістю та безпечністю продукції, розробляти нові та удосконалювати існуючі технології. Ключові слова: підприємства, зерно, мука, крупа, комбікорм, біопаливо, технологічні процеси, компетентність, результат навчання, практика, наукові дослідження, технології, проєктування, якість і безпечність
Особливості та відмінності програми	Програма спрямована на підготовку високопрофесійних кадрів галузей зберігання і переробки зерна, які володіють теоретичними знаннями, практичними, дослідницькими навичками, здатних самостійно та ефективно реалізовувати науково-дослідницькі, проєктно-технологічні, виробничо-технологічні завдання з урахуванням сучасних досягнень науки та практичного досвіду промисловості, та передбачає поєднання теоретичних та практичних аспектів майбутньої діяльності. Професійний аспект програми передбачає практичну підготовку, як цілеспрямований процес формування професійних компетентностей, у тісному взаємозв'язку з провідними підприємствами галузей України різної потужності.
4. Здатність випускників освітньої програми до працевлаштування та подальшого навчання	
Працевлаштування	Працевлаштування на підприємствах будь-якої організаційно-правової форми (державні, муніципальні, комерційні, некомерційні,) та за будь-якими видами економічної діяльності. Професійні назви робіт (за ДК 003:2010): 1222.2 Начальники (інші керівники) та майстри виробничих дільниць (підрозділів) у промисловості; 2149.2 Інженери (інші галузі інженерної справи); 3111 Лаборанти та техніки, пов'язані з хімічними та фізичними дослідженнями; 3119 Інші технічні фахівці в галузі фізичних наук та техніки; 3152 Інспектори з безпеки руху, охорони праці та якості; 3436.1 Помічники керівників підприємств, установ та організацій; 3436.2 Помічники керівників виробничих та інших основних підрозділів; 3436.3 Помічники керівників малих підприємств без апарату управління; 3491 Лаборанти та техніки в інших сферах наукових досліджень;

	3550 Фахівці з виробництва борошняних, кондитерських виробів та харчоконцентратів; 3590 Інші фахівці в галузі харчової та переробної промисловості.
Подальше навчання	Мають право продовжити навчання за програмою другого (магістерського) рівня вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій в системі післядипломної освіти.
5. Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Викладання здійснюється на основі студентоцентрованого, проблемно-орієнтованого навчання, ініціативного самонавчання. Навчання здійснюється на основі поєднання принципів науковості, наочності та доступності, методів організаційно-діяльнісної гри, проблемно-пошукових і ситуативних завдань, кейсів в залежності від соціально-особистісних здібностей здобувачів для розвитку креативного мислення та вміння працювати автономно та в команді; набуття здатностей продукування нових ідей, комплексного розв'язання проблем галузей зберігання і переробки зерна завдяки розумінню причинно-наслідкових зв'язків на всіх ланках технологічного процесу і функціонування підприємств. Навчання проводиться в інтерактивному форматі комбінацією лекцій із залученням провідних фахівців галузі, практичних семінарів, зокрема дистанційних, лабораторних занять, консультацій, практики, самостійного навчання, зокрема виконання індивідуальних завдань для самостійного або командного опрацювання, курсових робіт та проєктів, проведення наукового дослідження з залученням лабораторного обладнання, підготовки кваліфікаційної роботи з використанням наукової, науково-методичної, фахової літератури, інтернет-ресурсів, електронних навчальних курсів в системи Moodle, ресурсної бази закладу вищої освіти, партнерів і підприємств. Самостійне навчання здійснюється під індивідуальним керівництвом викладача, що підвищує ефективність взаємодії зі здобувачами.
Оцінювання	Оцінювання якості засвоєння здійснюється за 100-бальною шкалою ЕКТС (ECTS), національною чотирьох бальною системами. 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 – публічний захист кваліфікаційної роботи бакалавра.

6. Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	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.
Загальні компетентності	**К 01.** Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності. **К 02.** Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. **К 03.** Здатність виявляти ініціативу та підприємливість. **К 04.** Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій. **К 05.** Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел. **К 06.** Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. **К 07.** Здатність працювати в команді. **К 08.** Здатність працювати автономно. **К 09.** Навички здійснення безпечної діяльності. **К 10.** Прагнення до збереження навколишнього середовища. **К 11.** Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово. **К 12.** Здатність спілкуватися іноземною мовою. **К 13.** 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. **К 14.** 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.
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності	**К 15.** Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу. **К 16.** Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення. **К 17.** Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів. **К 18.** Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.

	К 19. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів. **К 20.** Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки. **К 21.** Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів. **К 22.** Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач. **К 23.** Здатність проєктувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці). **К 24.** Здатність розробляти проєкти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів. **К 25.** Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб. **К 26.** Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію. **К 27.** Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту. **К 28*.** Здатність виявляти проблеми на підприємствах по зберіганню і переробці зерна та знаходити ефективні шляхи їх вирішення завдяки розумінню можливих ризиків, обізнаності щодо стану галузі, потреб суспільства, пріоритетних напрямків розвитку регіону та країни, світових тенденцій і досвіду, сучасних досягнень науки і техніки. **К 29*.** Здатність застосовувати базові та спеціалізовані знання при розробці технологічних заходів для стабілізації якості зерна та продуктів його переробки при зміні властивостей сировини, умов виробництва. **К 30*.** Здатність забезпечити якість зерна та продуктів його переробки при розширенні асортименту для задоволення потреб населення на основі розуміння основних чинників впливу на перебіг технологічного процесу, формування властивостей напівфабрикатів та готової продукції. **К 31*** Здатність виявляти логіку формування проблем та шляхів їх вирішення
7. Програмні результати навчання	
Програмні результати навчання (ПР)	**ПР 01.** Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій. **ПР 02.** Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.

	ПР 03. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру. **ПР 04.** Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань. **ПР 05.** Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення. **ПР 06.** Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини. **ПР 07.** Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування. **ПР 08.** Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі. **ПР 09.** Вміти розробляти проєкти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти. **ПР 10.** Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів. **ПР 11.** Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю). **ПР 12.** Вміти проєктувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проєктування та програмного забезпечення. **ПР 13.** 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. **ПР 14.** Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти. **ПР 15.** Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства. **ПР 16.** Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.

	ПР 17. Організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва. **ПР 18.** Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи. **ПР 19.** Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи. **ПР 20.** Вміти укладати ділову документацію державною мовою. **ПР 21.** Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій. **ПР 22.** Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами. **ПР 23.** Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності. **ПР 24.** Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів. **ПР 25.** Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки. **ПР 26.** Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо. **ПР 27.** Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя. **ПР 28*.** Мати навички формування нових конкурентних переваг підприємств по зберіганню і переробці зерна, вирішення проблем виробництва продукції завдяки врахуванню можливих ризиків під час діяльності підприємств цих галузей, обізнаності щодо стану галузі, потреб суспільства, пріоритетних напрямків розвитку регіону та країни, світових тенденцій і досвіду, сучасних досягнень науки і техніки. **ПР 29*.** Вміти застосовувати базові та спеціалізовані знання при розробці технологічних заходів для стабілізації якості зерна і продуктів його переробки при зміні властивостей сировини, умов виробництва. **ПР 30*.** Підвищувати ефективність діяльності підприємств по зберіганню і переробці зерна завдяки розширенню асортименту і забезпеченню високої якості нових видів продукції на основі розуміння основних чинників впливу на перебіг технологічного процесу, формування властивостей напівфабрикатів та готової продукції. **ПР 31*.** Вміння застосовувати знання і методи математичного аналізу, математичної статистики та математичного описування для формалізації технологічних об'єктів з метою підвищення якості управління виробництвом

8. Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	Розробники програми: доктор наук, кандидати наук, доценти, є штатними співробітниками Одеського національного технологічного університету. До реалізації програми залучаються науково-педагогічні працівники з науковими ступенями та науковими званнями, студенти, професіонали-практики, з досвідом роботи (стейкхолдери). 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 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, санаторій-профілакторій, 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/навчальними посібниками, силабусами, робочими програмами, конспектами лекцій, методичними вказівками до практичних, лабораторних, курсових робіт/проєктів). Інформаційне забезпечення актуального змістовного контенту, що міститься у Науково-технічній бібліотеці ОНТУ (https://library.ontu.edu.ua), на сайті кафедри (http://thkmip.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.

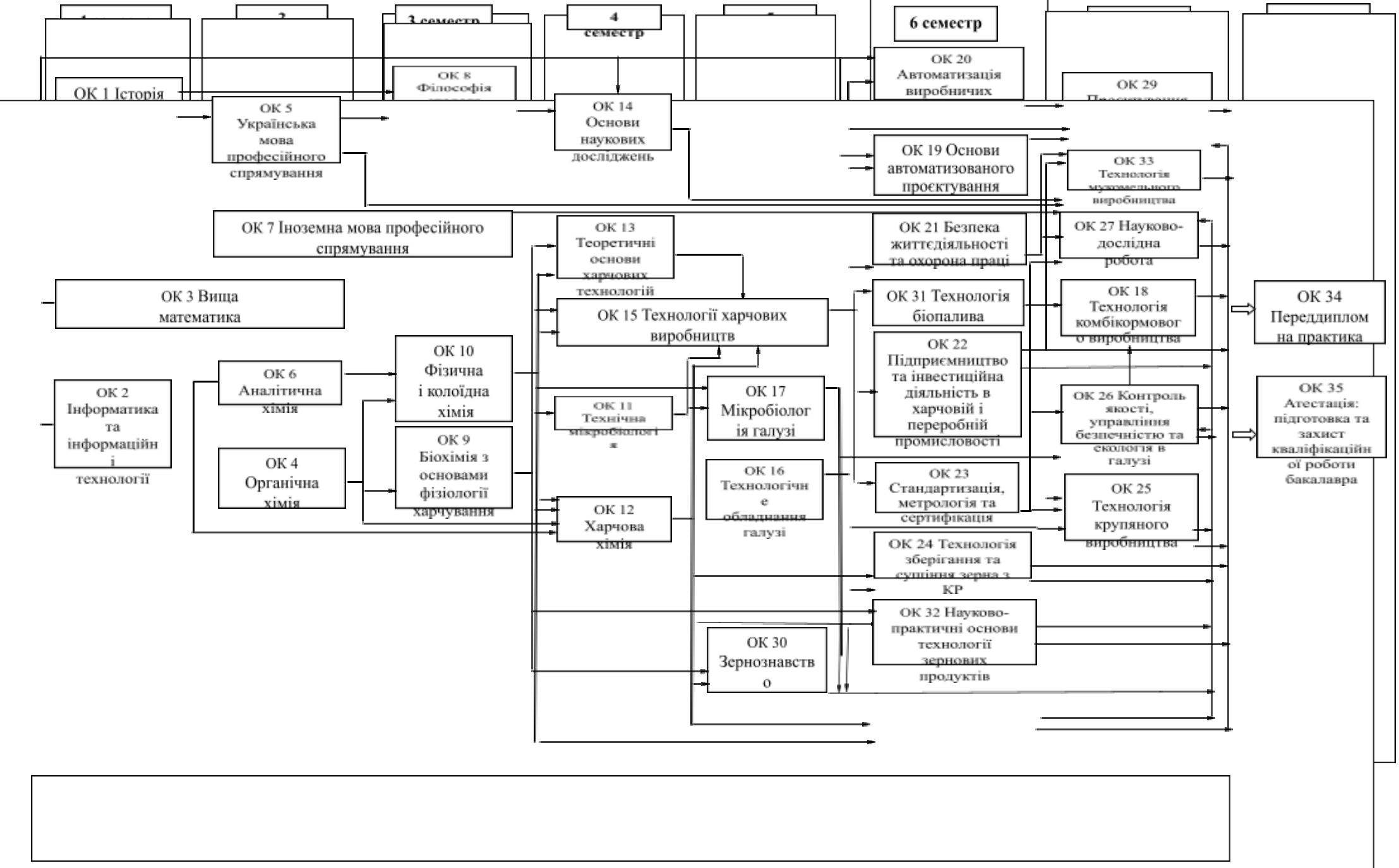
2. ПЕРЕЛІК КОМПОНЕНТ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ

Шифр	Назва компоненти освітньої програми	Кількість годин	Кількість кредитів	Форма контролю
1	2	3	4	5
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 і колоїдна хімія	90	3,0	Екзамен
ОК 11	Технічна мікробіологія	105	3,5	Екзамен
	Разом	**1305**	**43,5**	**-**
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: *Технології молока та молочних продуктів* *Технології м'яса, м'ясопродуктів та риби* *Технології бродильних виробництв* *Технології цукрового виробництва* *Технології харчування та ресторанного сервісу* *Технології води та водопідготовки харчових виробництв* *Технології кормів та кормових добавок* *Технології хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів* *Технології консервування плодів та овочів* *Технології жирів та жирозамінників* *Технології зберігання і переробки зерна. Зберігання* *Технології зберігання і переробки зерна. Переробка*	690	23,0	Диф. залік
ОК 16	Технологічне обладнання галузі	90	3,0	Екзамен
ОК 17	Мікробіологія галузі	90	3,0	Екзамен
1	2	3	4	5

ОК 18	Технологія комбікормового виробництва	120	4,0	Екзамен
ОК 19	Основи автоматизованого проєктування	90	3,0	Диф. залік
ОК 20	Автоматизація виробничих процесів	90	3,0	Екзамен
ОК 21	Безпека життєдіяльності та охорона праці	90	3,0	Екзамен
ОК 22	Підприємництво та інвестиційна діяльність в харчовій і переробній промисловості	180	6,0	Екзамен
ОК 23	Стандартизація, метрологія та сертифікація	90	3,0	Диф. залік
ОК 24	Технологія зберігання та сушіння зерна з КР	150	5	Диф. залік
ОК 25	Технології крупяного виробництва	105	3,5	Диф. залік
ОК 26	Контроль якості, управління безпечністю та екологія в галузі	135	4,5	Екзамен
ОК 27	Науково-дослідна робота	90	3,0	Диф. залік
ОК 28	Науково-практичні основи комбікормового виробництва та годівлі сільськогосподарських тварин	120	4,0	Диф. залік
ОК 29	Проєктування підприємств галузі з КП	150	5,0	Диф. залік
ОК 30	Зернознавство	120	4,0	Диф. залік
ОК 31	Технологія біопалива	90	3,0	Диф. залік
ОК 32	Науково-практичні основи технології зернових продуктів	120	4,0	Диф. залік
ОК 33	Технологія мукомельного виробництва	90	4,0	Екзамен
	Разом	**3090**	**103**	**-**
РАЗОМ		**4395**	**146,5**	**-**
ОК 34	Переддипломна практика	135	4,5	Диф. залік
ОК 35	Атестація: підготовка та захист кваліфікаційної роботи бакалавра	675	22,5	Публічний захист
	Разом	**810**	**27,0**	**-**
РАЗОМ ОБОВ'ЯЗКОВІ КОМПОНЕНТИ		**5295**	**176,5**	**-**
ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ З КАТАЛОГУ ОП*				
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	90	3,0	Диф.залік
ВК 6	Вибіркові освітні компоненти 6 семестру	90	3,0	Диф.залік
ВК 7	Вибіркові освітні компоненти 7 семестру	270	9,0	Диф.залік
РАЗОМ ВИБІРКОВІ КОМПОНЕНТИ		**1905**	**63,5**	**-**
РАЗОМ ЗА ОПП		**7200**	**240,0**	**-**

***є можливість вибору дисципліни з іншої ОПдля здобувачів з числа іноземців та осіб без громадянства ОК "Українська мова як іноземна" є обов'язковою для вибору у кожному семестрі**

СТРУКТУРНО-ЛОГІЧНА СХЕМА ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ



3. ФОРМА АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

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

Кваліфікаційна робота передбачає самостійне розв'язання спеціалізованої задачі проєктного чи дослідницького характеру, пов'язаної з проєктуванням, технічним переоснащенням, впровадженням інноваційних технологій, комплексу технологічних заходів для забезпечення ефективного функціонування підприємств галузі зберігання і переробки зерна.

Атестація здійснюється екзаменаційною комісією, до складу якої включають не менш ніж 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 бакалавра виконується за тематикою, що визначена в ОНТУ. Деталізацію вимог регламентовано Стандартом, ОП та внутрішніми документами й положеннями ОНТУ.

У кваліфікаційній роботі не може бути академічного плагіату, фальсифікації та списування, що регламентується також Кодексом академічної доброчесності ОНТУ (https://ontu.edu.ua/download/pubinfo/Code-of-Academic-Integrity-ONUT.pdf).

Кваліфікаційна робота має бути розміщена на офіційному сайті закладу вищої освіти або його структурного підрозділу, або у репозитарії закладу вищої освіти (Регламентується стандартом).

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 (система внутрішнього забезпечення якості 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 ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ

Компоненти освітньої програми	Інтегральна компетентність	Компетентності																																
		Загальні компетентності														Спеціальні (фахові) компетенції																			
		К01	К02	К03	К04	К05	К06	К07	К08	К09	К10	К11	К12	К13	К14	К15	К16	К17	К18	К19	К20	К21	К22	К23	К24	К25	К26	К27	К28*	К29*	К30*	К31*
ОК 01	+													+	+																	
ОК 02	+				+												+															
ОК 03	+		+	+	+			+	+														+									+
ОК 04	+							+	+							+																
ОК 05	+											+															+					
ОК 06	+							+	+									+														
ОК 07	+												+																			
ОК 08	+		+											+	+																	
ОК 09	+							+	+							+				+												
ОК 10	+							+	+							+																
ОК11	+								+							+		+														
ОК12	+															+				+												
ОК13	+	+									+					+															+	
ОК14	+		+	+		+		+	+																							
ОК15	+	+														+		+				+										
ОК16	+									+												+										
ОК17	+															+		+														
ОК18	+		+		+			+	+	+	+	+				+	+			+	+		+	+				+	+	+	+	+
ОК19	+																							+								
ОК20	+				+												+															
ОК21	+									+					+											+		+				
ОК22	+			+								+									+					+		+				
ОК23	+																				+				+							
ОК24	+				+			+	+	+	+						+	+		+									+	+		
ОК25	+		+		+	+		+	+	+	+	+				+	+		+	+			+	+	+				+	+	+	+
ОК26	+						+				+						+	+	+									+		+	+	
ОК27	+					+													+	+			+				+				+	
ОК28	+		+		+	+			+	+		+					+			+	+	+		+					+	+	+	+
ОК29	+					+															+	+		+	+				+			
ОК30	+				+	+		+	+		+							+		+	+		+							+	+	+
ОК31	+		+		+	+		+	+	+	+					+	+			+				+	+				+	+	+	+
ОК32	+	+	+		+			+	+							+	+			+	+		+						+	+	+	+
ОК33	+		+		+	+	+	+	+		+					+	+			+	+		+	+				+	+	+	+	+
ОК34	+					+		+		+	+						+				+	+				+	+	+	+			

PAGE * MERGE FORMAT19

ОК35	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	

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*	
ОК 01																										+	+					
ОК 02			+				+																									
ОК 03		+	+																+													+
ОК 04					+														+													
ОК 05																				+	+	+										
ОК 06											+								+													
ОК 07																						+										
ОК 08		+																								+	+					
ОК 09					+	+													+													
ОК 10					+														+													
ОК 11					+						+								+													
ОК 12					+	+		+																								
ОК 13	+				+												+														+	
ОК14		+		+														+														
ОК15	+				+						+		+																			
ОК16													+			+																
ОК17					+						+																					
ОК18	+	+		+	+	+		+	+			+	+	+		+	+	+	+	+	+		+	+				+	+	+		
ОК19												+																				
ОК20			+				+																									
ОК21															+	+							+				+					
ОК22														+	+					+			+	+	+							
ОК23									+																							
ОК24	+	+	+	+	+	+	+						+	+		+	+		+	+				+				+	+	+		
ОК25	+	+	+	+	+	+	+	+	+			+	+	+			+	+	+			+		+				+	+	+		
ОК26							+			+	+			+	+		+												+	+		
ОК27			+	+				+										+			+									+		
ОК28	+	+	+	+	+		+										+	+		+	+	+		+				+	+	+		
ОК29				+					+			+	+											+				+				
ОК30	+	+	+	+	+																							+	+	+		
ОК31	+	+	+	+			+						+	+	+	+		+	+		+	+	+					+	+	+		
ОК32	+	+		+	+	+		+						+	+			+	+	+	+	+						+	+	+		
ОК33	+	+	+	+	+	+	+	+	+			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+				+	+	+		
ОК34				+			+						+	+		+	+		+		+		+	+				+				
ОК35	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		

PAGE * MERGE FORMA T19

Примітка: * - оволодіння спеціальною (фаховою) компетенцією К**28*** забезпечує програмний результат ПР**28*;** оволодіння спеціальною компетенцією К**29*** забезпечує програмний результат ПР**29*;** оволодіння спеціальною компетенцією К**30*** забезпечує програмний результат ПР**30*;** оволодіння спеціальною компетенцією К**31*** забезпечує програмний результат ПР**31***

ПЕРЕЛІК ВИКОРИСТАНИХ ДОКУМЕНТІВ, НА ЯКИХ БАЗУЄТЬСЯ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

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: перший (бакалаврський) рівень, галузь знань 18 Виробництво та технології, спеціальність 181 Харчові технології (затверджено та введено в дію наказом Міністерства освіти і науки України від 18.10.2018 р. № 1125).

3. Національний класифікатор України: «Класифікатор професій» ДК 003:2010. – URL: https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/va327609-10#Text.

4. Постанова Кабінету Міністрів України «Про затвердження національної рамки кваліфікацій» від 23.11.2011 р. № 1341. – URL: https://www.kmu.gov.ua/npas/244824068

5. Національна рамка кваліфікацій. – https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1341-2011-п/paran12#n12

6. Постанова Кабінету Міністрів України «Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти» від 29.04.2015 року № 266. – http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/266-2015-п.

7. Розроблення освітніх програм. Методичні рекомендації / Авт.: В.М. Захарченко, В.І. Луговий, Ю.М. Рашкевич, Ж.В. Таланова / За ред. В.Г. Кременя. – К. : ДП «НВЦ «Пріоритети», 2014. – 120 с. - URL: http://erasmusplus.org.ua/korysna-informatsiia/korysni-materialy/category/3-materialy-natsionalnoi-komandy-ekspertiv-shchodo-zaprovadzhennia-instrumentiv-bolonskoho-protsesu.html?download=84:rozroblennia-osvitnikh-prohram-metodychni-rekomendatsii&start=80

8. 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.

Додатковий перелік документів:

9. TUNING (для ознайомлення зі спеціальними (фаховими) компетентностями та прикладами стандартів [Електронний ресурс]. – URL: http://www.unideusto.org/tuningeu/

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

11. Національний освітній глосарій: вища освіта / 2-е вид., перероб. і доп. Укладачі: В. М. Захарченко, С. А. Калашнікова, В. І. Луговий, А. В. Ставицький, Ю. М. Рашкевич, Ж. В. Таланова / За ред. В. Г. Кременя. – К. : ТОВ «Видавничий дім «Плеяди», 2014. – 100 с. – URL:

http://erasmusplus.org.ua/korysna-informatsiia/korysni-materialy/category/3-materialy-natsionalnoi-komandy-ekspertiv-shchodo-zaprovadzhennia-instrumentiv-bolonskoho-protsesu.html?download=83:hlosarii-terminiv-vyshchoi-osvity-2014-r-onovlene-vydannia-z-urakhuvanniam-polozhen-novoho-zakonu-ukrainy-pro-vyshchu-osvitu&start=80

12. Рашкевич Ю.М. Болонський процес та нова парадигма вищої освіти – URL: http://erasmusplus.org.ua/korysna-informatsiia/korysni-materialy/category/3-materialy-natsionalnoi-komandy-ekspertiv-shchodo-zaprovadzhennia-instrumentiv-bolonskoho-protsesu.html?download=82:bolonskyi-protses-nova-paradyhma-vyshchoi-osvity-yu-rashkevych&start=80

13. Розвиток системи забезпечення якості вищої освіти в Україні: інформаційно-аналітичний огляд. – URL: http://erasmusplus.org.ua/korysna-informatsiia/korysni-materialy/category/3-materialy-natsionalnoi-komandy-ekspertiv-shchodo-zaprovadzhennia-instrumentiv-bolonskoho-protsesu.html?download=88:rozvytok-systemy-zabezpechennia-iakosti-vyshchoi-osvity-ukrainy&start=80.

14. International Standard Classification of Education (ISCED 2011) https://www.datenportal.bmbf.de/portal/en/G294.html#:~:text=ISCED%20was%20developed%20by%20UNESCO,facilitating%20national%20and%20international%20comparisons

Керівник проєктної групи
(гарант ОП)

« ____» _____ 2024 р. _____ Тетяна СТРАХОВА
(підпис)

Члени проєктної групи:

« ____» _____ 2024 р. _____ Алла МАКАРИНСЬКА
(підпис)

« ____» _____ 2024 р. _____ Алла ЛАПІНСЬКА
(підпис)

« ____» _____ 2024 р. _____ Сергій КОЛЕСНІЧЕНКО
(підпис)

« ____» _____ 2024 р. _____ Поліна ПРЯХІНА
(підпис)

Зареєстровано:
Відділ ЛАтаС НЦООП

Методист
_____ Світлана ЛУПОЛ
(підпис)

_____ 2024 р
(дата)

Перевірено:
Відділ ЛАтаС НЦООП

Методист
_____ Світлана ЛУПОЛ
(підпис)

_____ 2024 р
(дата)

Хронологія перегляду освітньої програми

Описуються зміни, що були внесені до ОП у процесі її історичного розвитку із зазначенням причин внесення, ініціаторів внесення (стейкхолдерів) та відповідних протоколів методичної Ради спеціальності за якими проведені ці зміни (окрім випадків значного оновлення ОП, у разі значного оновлення програма перезатверджується згідно встановленого порядку).