

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
«ТЕХНОЛОГІЇ ЗБЕРІГАННЯ І ПЕРЕРОБКИ ЗЕРНА»

Другого рівня вищої освіти

за спеціальністю 181 «Харчові технології»

галузі знань 18 «Виробництво та технології»

Кваліфікація: магістр з харчових технологій

ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ ОНТУ

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 ЗЕРЕНА»

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

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

« ____ » _____ 2024 р.

(підпис)

Богдан ЄГОРОВ

Декан факультету
технології зерна і зернового бізнесу

« ____ » _____ 2024 р.

(підпис)

Сергій СОЦ

ПЕРЕДМОВА

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

1. Керівник проектної групи (**гарант освітньої програми**): Станкевич Георгій Миколайович, доктор технічних наук, професор, професор кафедри технології зерна і комбікормів ОНТУ.

2. Член проектної групи: Жигунов Дмитро Олександрович, доктор технічних наук, доцент, завідувач кафедри технології зернових продуктів, хліба і кондитерських виробів ОНТУ.

3. Член проектної групи: Соц Сергій Михайлович, кандидат технічних наук, доцент, декан факультету технології зерна і зернового бізнесу ОНТУ.

4. Член проектної групи: Завадська Юлія Олександрівна, здобувач СВО «магістр» за спеціальністю 181 «Харчові технології» освітньо-професійною програмою «Технології зберігання і переробки зерна», 1-й рік навчання, ОНАХТ.

До роботи над освітньою програмою були залучені:

Зовнішній стейкхолдер 1: Дорошенко Віктор Олександрович, директор ТОВ "Сквирський комбінат хлібопродуктів".

Зовнішній стейкхолдер 2: Шпак Віталій Миколайович, заступник генерального директора ТОВ «Укрелеваторпром».

Зовнішній стейкхолдер 2: Чеглатонєв Володимир Іванович, комерційний директор ТОВ «Оліс».

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів розміщені за посиланням: <http://mbc.ontu.edu.ua/retsenziyi-na-op/>.

Освітня програма «**Технології зберігання і переробки зерна**» 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 (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), Стандарту вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» для другого (магістерського) рівня вищої освіти, затвердженого Наказом МОН України від 22.10.2020 р. № 1295, 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 «ТЕХНОЛОГІЇ ЗБЕРІГАННЯ І ПЕРЕРОБКИ ЗЕРНА»

1 Загальна інформація	
Повна назва закладу освіти структурного підрозділу	Підготовка фахівців на здобуття освітнього ступеня магістр зі спеціальності 181 «Харчові технології» здійснюється в Одеському національному технологічному університеті Факультет технології зерна і зернового бізнесу Випускові кафедри: Кафедра технології зерна і комбікормів; Кафедра технології зернових продуктів, хліба і кондитерських виробів
Ступінь освіти та назва кваліфікації 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	«Технології зберігання і переробки зерна»
Тип диплому та обсяг освітньо-професійної програми	Диплом магістра, одиничний, 90 кредитів ЄКТС, термін навчання 1 рік 4 місяці
Наявність акредитації	Сертифікат про акредитацію спеціальності Серія НД № 1692879 до 1 липня 2024 р.
Цикл/рівень	FQ-EHEA – другий цикл, EQF-LLL – 7 рівень, НРК України – 7 рівень
Передумови	Прийом 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 наступної акредитації
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	http://nmv.ontu.edu.ua/osvitam
2 Мета освітньої програми	
Підготовка висококваліфікованих науково-педагогічних, управлінсько-виробничих фахівців зі сформованими соціально-особистісними та професійно-орієнтованими компетентностями, творчим мисленням, які здатні знаходити ефективні, інноваційні рішення при розв'язанні комплексу складних завдань у галузі зберігання і переробки зерна, здатні забезпечити розробку, запровадження і розвиток технологій для здорового, тривалого життя людини на основі концепції сталого розвитку та реалізації національних і регіональних стратегічних пріоритетів, покращення функціонування підприємств завдяки здійсненню аналітично-наукових досліджень на основі розуміння сутності процесів і вимог сьогодення.	
3 Характеристика освітньої програми	
Опис предметної області	<i>Об'єктом вивчення та професійної діяльності магістра з харчових технологій є:</i> технологічні процеси і харчові продукти. <i>Цілі навчання –</i> формування у здобувачів вищої освіти здатності розв'язувати складні задачі та проблеми харчових технологій, що передбачає проведення досліджень та/або впровадження інновацій та характеризується невизначеністю умов і вимог. <i>Теоретичний зміст</i> предметної області становлять наукові концепції, категорії, принципи, методи, харчові технології. <i>Методи, методики 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. <i>Інструменти та обладнання:</i> спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади (відповідно до вимог освітньої програми), комп'ютерна техніка та програмне забезпечення.
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна програма орієнтована на підготовку конкурентоспроможних фахівців у галузі зберігання і переробки зерна, здатних здійснювати професійну, науково-педагогічну, дослідницько-інноваційну, організаційно-технологічну, управлінську діяльність з метою підвищення ефективності функціонування і розвитку підприємств стратегічної галузі.
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Програма спрямована на підготовку висококваліфікованих фахівців із компетентностями аналізу, критичного осмислення проблем галузі, які здатні на основі наукового підходу, розуміння

	взаємозв'язку властивостей сировини, перебігу технологічних процесів і якістю продукції ефективно вирішувати складні типові та нестандартні задачі, впроваджувати нові та удосконалювати існуючі технології зберігання і переробки зерна. Ключові слова освітньої програми: елеваторна галузь, сушіння зерна, комбікормова промисловість, круп'яна промисловість, борошномельна промисловість, виробництво біопалива, аналіз, компетентність, наукові дослідження, управління якістю, інноваційні технології.
Особливості відмінності програми	та Програма акцентована на розвиток здатності здобувачами освіти виявляти та ефективно вирішувати нагальні проблеми в галузі зберігання і переробки зерна, прогнозувати і усувати ризики для забезпечення якості і безпечності продукції, спираючись на набуті фундаментальні, теоретичні знання, навички планування, проведення і аналізу результатів наукових досліджень, практичний досвід, а також отримання навичок науково-педагогічної роботи у закладах освіти. Підготовка здійснюється у тісному взаємозв'язку з провідними підприємствами зберігання і переробки зерна України різної потужності. Професійний і науковий аспект програми вимагає організації виробничої й дослідницької практики на підприємствах галузі та обґрунтовує наявність обов'язкового семестру для узагальнення результатів наукових досліджень, оприлюднення їх на науково-практичних семінарах, конференціях тощо та розробки заходів для подальшої їх практичної реалізації на підприємствах для їх розвитку і підвищення ефективності діяльності. Освітня програма передбачає поглиблену теоретичну і практичну підготовку для проведення науково-дослідних, проектно-технологічних, виробничо-технологічних робіт з розробленням та апробацією технічних і технологічних інновацій.
4 Здатність випускників освітньої пролграми до працевлаштування та подальшого навчання	
Працевлаштування	Адміністративна, управлінська та дослідницька діяльність у сфері харчових технологій. Працевлаштування на підприємствах будь-якої організаційно-правової форми (державні, муніципальні, комерційні, некомерційні,) та за будь-якими видами економічної та освітньо-наукової діяльності (ДК 003:2010 Національний класифікатор України. Класифікатор професій) та займати посади: — керівники підприємств, установ та організацій (код КП 1210.1); — головні фахівці-керівники та технічні керівники виробничих підрозділів у промисловості (код КП 1222.1); — керівні робітники апарату центральних органів державної влади (код КП 1229.1);

	— керівні робітники апарату місцевих органів державної влади (код КП 1229.3); — керівники підрозділів у сфері освіти та виробничого навчання (код КП 1229.4); — керівники інших основних підрозділів у інших сферах діяльності (код КП 1229.7); — керівники підрозділів з реклами та зв'язків з громадськістю (код КП 1234); — головні фахівці — керівники науково-дослідних підрозділів та підрозділів з науково-технічної підготовки виробництва та інші керівники (код КП 1237.1); — начальники (завідувачі) науково-дослідних підрозділів і підрозділів з науково-технічної підготовки виробництва та інші керівники (код КП 1237.2); — керівники проектів та програм (код КП 1238); — керівники малих підприємств без апарату управління в промисловості (код КП 1312); — керівники малих підприємств без апарату управління в комерційному обслуговуванні (код КП 1317); — керівники інших малих підприємств без апарату управління (код КП 1319); — наукові співробітники (інші галузі інженерної справи) (код КП 2149.1); — інженери (інші галузі інженерної справи) (код КП 2149.2); — інші викладачі університетів та вищих навчальних закладів (код КП 2310.2); — викладачі середніх навчальних закладів (код КП 2320); — інші наукові співробітники в галузі навчання (код КП 2359.1); — інші професіонали в галузі навчання (код КП 2359.2); — наукові співробітники (маркетинг, ефективність господарської діяльності, раціоналізація виробництва, інтелектуальна власність) (код КП 2419.1); — професіонали у сфері маркетингу, ефективності господарської діяльності, раціоналізації виробництва, інтелектуальної власності та інноваційної діяльності (код КП 2419.2); — наукові співробітники (проекти та програми) (код КП 2447.1); — професіонали з управління проектами та програмами (код КП 2447.2); — професіонали з безпеки та якості (код КП 2471).
Подальше навчання	Продовження навчання на третьому (освітньо-науковому) рівні вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій у системі освіти дорослих. Набуття додаткових кваліфікацій в системі післядипломної освіти. Підвищення кваліфікації, академічної мобільності
5 Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Проблемно-орієнтоване навчання на основі поєднання принципів

	науковості, наочності та доступності, методів організаційно-діяльнісної гри, проблемно-пошукових і ситуативних завдань, «мозкових штурмів», кейсів в залежності від соціально-особистісних здібностей здобувачів для набуття здатностей продукування нових ідей, комплексного розв'язання проблем хлібопекарської, кондитерської, макаронної і харчоконцентратної галузей завдяки розумінню причинно-наслідкових зв'язків на всіх ланках технологічного процесу і функціонування підприємств. Навчання передбачає оволодіння методологією наукової роботи, навичками презентації її результатів державною й іноземною мовами, отримання навичок науково-педагогічної роботи у вищій школі. Навчання проводиться з урахуванням принципів студентоцентризму в інтерактивному форматі комбінацією лекцій і практичних семінарів, зокрема дистанційних, лабораторних занять, консультацій, виробничої та дослідницької практик, самостійного навчання, яке передбачає виконання індивідуальних і командних завдань, курсових робіт та проєктів, проведення наукового дослідження з залученням лабораторного обладнання, підготовки кваліфікаційної роботи з використанням наукової, науково-методичної, фахової літератури, інтернет-ресурсів, 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 чотирьохбальною 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, презентації, есе тощо. Апробація результатів, мультимедійні презентації досліджень на наукових семінарах, конференціях, участь в міжнародних, Українських конкурсах, грантах, програмах. Публікація результатів досліджень у фахових наукових виданнях. Дослідницька практика на підприємствах зернової галузі. Підсумковий контроль – екзамен/диференційований залік (оцінювання на підставі результатів поточного контролю). Підсумкова атестація – захист кваліфікаційної роботи магістра
6 Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері харчових технологій.

Загальні компетентності	ЗК 1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. ЗК 2. Здатність проводити дослідження на відповідному рівні. ЗК 3. Здатність генерувати нові ідеї (креативність). ЗК 4. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо. ЗК 5. Здатність працювати в міжнародному контексті.
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності	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. СК 2. Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі. СК 3. Здатність захищати інтелектуальну власність у сфері харчових технологій. СК 4. Здатність розробляти програми ефективного функціонування підприємств харчової промисловості та/або закладів ресторанного господарства відповідно до прогнозів розвитку галузі в умовах глобалізації. СК 5. Здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проектів. СК 6. Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі. СК 7*. Вміння розробляти та впроваджувати інноваційні технології зберігання і переробки зерна, оптимізувати діючі технології, у тому числі із застосуванням функціонально-технологічних інгредієнтів та харчових і кормових добавок для забезпечення здорового і подовження активного життя людини, з врахуванням принципів енергоефективності, ресурсозбереження, екологічної безпеки життєдіяльності. СК 8*. Вміння прогнозувати основні напрямки розвитку технологій зберігання і переробки зерна в Україні та світі для забезпечення населення харчовими продуктами у достатній кількості та обґрунтованої якості, виявляти проблеми і обґрунтовувати технологічні рішення щодо їх усунення, визначати основні напрямки застосування сучасного світового досвіду, досягнень науково-технічного прогресу.
7 Програмні результати навчання	
Програмні результати навчання	РН 1. Відшукувати, систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій. 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. 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. РН 4. Застосовувати статистичні методи обробки експериментальних даних в галузі харчових технологій, використовувати спеціалізоване програмне забезпечення для обробки експериментальних даних. РН 5. Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій. РН 6. Розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств галузі на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки. 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. РН 8. Здійснювати захист інтелектуальної власності у сфері харчових технологій, виконувати відповідні патентні дослідження, готувати документи на отримання патентів на винаходи і корисні моделі. РН 9. Вільно володіти державною та іноземною мовами для обговорення професійної діяльності, результатів досліджень та інновацій у сфері харчових технологій. РН 10. Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки. РН 11. Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів. РН 12*. Вміти комплексно оцінювати існуючі технології, прогнозувати удосконалення, обґрунтовувати рішення щодо застосування біологічно-активних речовин, функціонально-технологічних інгредієнтів та харчових добавок у складі зернових, харчових та кормових продуктів для забезпечення їх якості та безпеки, обґрунтовувати відповідні технологічні заходи. РН 13*. Розробляти та впроваджувати технічні і технологічні рішення на основі принципів ресурсозбереження, екологобезпечності, енергоефективності, безпеки життєдіяльності,
--	---

	для підвищення ефективності та конкурентоспроможності підприємств галузі.
8 Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	Робоча група: 2 доктори наук, професори; 1 доцент, кандидат наук. До реалізації програми залучаються науково-педагогічні працівники з науковими ступенями та вченими званнями, професіонали-практики, студенти з досвідом роботи (стейкхолдери). Всі науково-педагогічні працівники, залучені до реалізації освітньої складової освітньо-професійної програми, є штатними співробітниками Одеського національного технологічного університету. 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.
Матеріально-технічне 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, силабусами, робочими програмами, конспектами лекцій, методичними вказівками до практичних, лабораторних, курсових робіт). 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). Крім фонду наукової (в т.ч. електронної) бібліотеки ОНТУ, здобувачі мають вільний доступ до інформаційних джерел кафедр технології зерна і комбікормів, технології зернових продуктів, хліба і кондитерських виробів що містять примірники наукових фахових видань: журнал Web of Science «Харчова наука і технологія», фахового науково-практичного журналу «Зернові продукти і комбікорми», збірника «Наукові праці ОНТУ» та примірники монографій, підручників і навчальних посібників, які забезпечують навчальний процес за освітньою програмою.
9 Академічна мобільність	

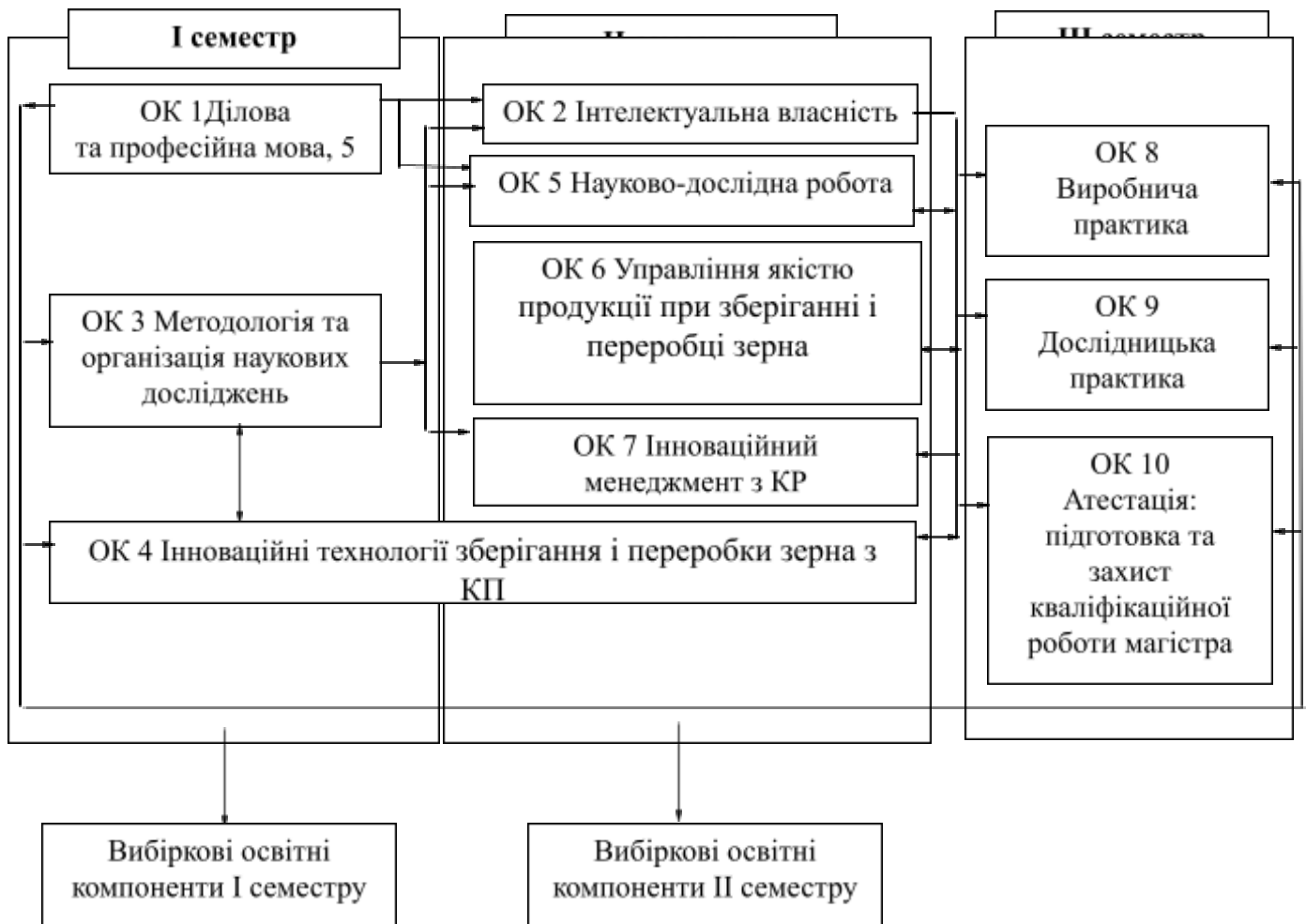
Національна кредитна мобільність	Навчання студентів здійснюється за кредитно-трансферною системою, що формує засади кредитної мобільності, на підставі укладених договорів між Одеським національним технологічним університетом та закладами вищої освіти України. Кредити, отримані в інших університетах, перезараховуються відповідно до довідки про академічну мобільність та регулюються «Положенням про порядок перезарахування результатів навчання (навчальних дисциплін) в ОНТУ» (https://ontu.edu.ua/download/pubinfo/Regulations_procedure_recalculation_%20training_results.pdf)
Міжнародна кредитна мобільність	ОНТУ має партнерські угоди міжнародної академічної мобільності з університетами у межах різних програм: Еразмус+, програми подвійних дипломів (http://inter.ontu.edu.ua)
Навчання іноземних здобувачів освіти вищої	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 підсумкового 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	Інноваційні технології зберігання і переробки зерна з КП	330	11,0	Екзамен, диф. залік, екзамен
ОК 5	Науково-дослідна робота	90	3,0	Диф. залік
ОК 6	Управління якістю продукції при зберіганні і переробці зерна	180	6,0	Екзамен
ОК 7	Інноваційний менеджмент з КР	120	4,0	Диф. залік
	Разом	870	29,0	-
РАЗОМ		1110	37,0	-
ОК 8	Виробнича практика	90	3,0	Диф. залік
ОК 9	Дослідницька практика	180	6,0	Диф. залік
ОК 10	Атестація: підготовка та захист кваліфікаційної роботи магістра	630	21,0	Публічний захист
	Разом	900	30,0	-
РАЗОМ ОБОВ'ЯЗКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ		2010	67,0	-
ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ З КАТАЛОГУ ОП*				
ВК 1	Вибіркові освітні компоненти 1 семестру	90	3,0	Диф.залік та/або екзамен
ВК 2	Вибіркові освітні компоненти 2 семестру	600	20,0	Диф.залік та/або екзамен
РАЗОМ ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ		690	23,0	-
РАЗОМ ЗА ОПІ		2700	90,0	-

*є можливість вибору дисципліни з іншої ОП

**СТРУКТУРНО-ЛОГІЧНА СХЕМА ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ
«ТЕХНОЛОГІЇ ЗБЕРІГАННЯ І ПЕРЕРОБКИ ЗЕРНА»**



3. ФОРМА АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

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

Кваліфікаційна робота передбачає розв'язання складного спеціалізованого завдання або проблеми у сфері хлібопечення, кондитерського, макаронного і харчоконцентратного виробництва, для чого проводяться дослідження та пропонуються інновації.

Атестація здійснюється екзаменаційною комісією, до складу якої включають не менше 3-х представників роботодавців та їх об'єднань, відповідно до Положення про екзаменаційну комісію (https://ontu.edu.ua/download/pubinfo/regulation_exam_com-ONUT.pdf).

Кваліфікаційна робота здобувачів СВО «Магістр» 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 та фальсифікації, 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).

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	Інтегр альна компе тентні сть	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*
ОК 1	+				+	+					+			
ОК 2	+	+			+				+					
ОК 3	+	+		+	+		+	+		+	+			+
ОК 4	+	+	+		+		+	+				+	+	+
ОК 5	+	+		+							+		+	
ОК 6	+		+		+		+					+	+	+
ОК 7	+				+					+				
ОК 8	+				+							+		+
ОК 9	+	+	+	+	+		+	+		+	+			+
ОК 10	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+

**5. МАТРИЦЯ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ПРОГРАМНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ (РН)
ВІДПОВІДНИМИ КОМПОНЕНТАМИ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ 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*
ОК 1	+								+				
ОК 2	+							+					
ОК 3	+		+	+				+		+			
ОК 4	+	+		+	+		+				+	+	+
ОК 5							+			+		+	
ОК 6		+			+	+					+	+	+
ОК 7						+							
ОК 8					+						+		+
ОК 9	+	+					+			+			+
ОК 10	+	+	+		+	+	+				+		+

6. ПЕРЕЛІК ВИКОРИСТАНИХ ДОКУМЕНТІВ, НА ЯКИХ БАЗУЄТЬСЯ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА 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).
3. Національний класифікатор України: «Класифікатор професій» ДК 003:2010. – К. : Видавництво «Соцінформ», 2010.
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/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.
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. 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.

Керівник проєктної групи
(гарант ОП)

« ____ » _____ 2024 р. _____
(підпис) Георгій СТАНКЕВИЧ

Члени робочої групи:

« ____ » _____ 2024 р. _____
(підпис) Дмитро ЖИГУНОВ

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

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

Зареєстровано:
Відділ ЛАтаС НЦООП

Перевірено:
Відділ ЛАтаС НЦООП

Методист
_____ Світлана ЛУПОЛ

Методист
_____ Світлана ЛУПОЛ

(підпис)

(підпис)

_____ 2024 р
(дата)

_____ 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 пере затверджується згідно встановленого порядку).