

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
«ТЕХНОЛОГІЇ ПРОДУКТІВ БРОДІННЯ, НАПОЇВ ТА
ВИНОРОБСТВА»

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 № 14 від « 20 » 06 2023 р.)

Освітня програма вводиться в дію з 01.07. 2023 р.



Ректор

Лариса ІВАНЧЕНКОВА

(наказ № 213 від « 22 » 06 2023 р.)


Одеса – 2023 р.

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми
Технології продуктів бродіння, напоїв та виноробства

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

« 15 » 06 2023 р.

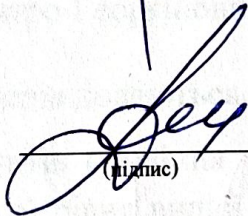


(підпис)

Федір ТРШИН

Директор НЦООП

« 15 » 06 2023 р.

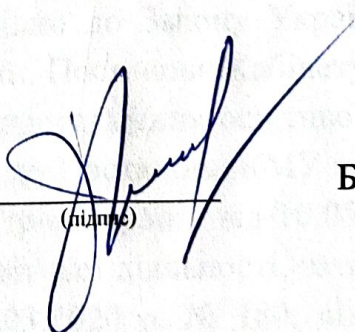


(підпис)

Надія ДЕЦ

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

« 14 » 06 2023 р.

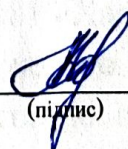


(підпис)

Богдан ЄГОРОВ

Декан факультету
технології вина та туристичного бізнесу

« 14 » 06 2023 р.



(підпис)

Ганна САРКІСЯН

ПЕРЕДМОВА

Розроблено робочою групою факультету технології вина та туристичного бізнесу у складі:

1. Керівник проектної групи (**гарант освітньої програми**): Ткаченко Оксана Борисівна, доктор технічних наук, доцент, завідувачка кафедри технології вина та сенсорного аналізу ОНТУ.
2. Член проектної групи: Каменева Наталя Валеріївна, доктор сільськогосподарських наук, професор кафедри технології вина та сенсорного аналізу ОНТУ.
3. Член проектної групи: Коваленко Олена Олександрівна, доктор технічних наук, завідувачка кафедри біоінженерії та води ОНТУ.
4. Член проектної групи: Мирошніченко Олена Михайлівна, кандидат технічних наук, доцент кафедри технології вина та сенсорного аналізу ОНТУ.
5. Член проектної групи: Ільченко Наталя Русланівна, здобувач СВО «магістр» за спеціальністю 181 «Харчові технології» освітньо-професійною програмою «Технології продуктів бродіння, напоїв та виноробства», 1-й рік навчання, ОНТУ.
6. Член проектної групи: Паларієв Олександр Андрійович, директор ТОВ «ВКФ «Бородіно-А»».

До роботи над освітньою програмою були залучені:

Зовнішній стейкхолдер 1: Савічева Олена Павлівна, головний технолог ПрАТ ВО «Одеський консервний завод».

Зовнішній стейкхолдер 2: Семков Сергій Васильович – директор з виробництва ПрАТ «Одесавинпром».

Зовнішній стейкхолдер 3: Гагауз Дмитро Георгійович, заступник начальника лабораторії АТ «Коблево».

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів додаються. <http://surl.li/kddwj>

Освітня програма «Технології продуктів бродіння, напоїв та виноробства» 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, від 24.03.2021 № 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, 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 «магістр» зі спеціальності 181 «Харчові технології» здійснюється в Одеському національному технологічному університеті. Випускова кафедра – технології вина та сенсорного аналізу.
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» Магістр з харчових технологій
Офіційна назва освітньо-професійної програми	«Технології продуктів бродіння, напоїв та виноробства»
Тип диплому та обсяг освітньо-професійної програми	Диплом магістра, одиничний, 90 кредитів ЄКТС, термін навчання 1 рік 4 місяці
Наявність акредитації	Акредитовано до 01.07.2024 року
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 01.07.2025 року
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	http://nmv.ontu.edu.ua/osvitam
2. Мета освітньої програми	
Підготовка висококваліфікованих та конкурентоспроможних фахівців з виробництва продуктів бродіння, напоїв і виноробства зі знаннями професійно-орієнтованого інноваційного характеру, здатних розв’язувати складні задачі та проблеми у науково-практичній, педагогічній, організаційно-технологічній, проектно-технологічній, управлінській діяльності та забезпечувати розробку, запровадження і розвиток технологій для здорового, тривалого і щасливого життя людини.	
3. Характеристика освітньої програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))	Галузь знань – 18 «Виробництво та технології». Спеціальність – 181 «Харчові технології». Обов’язкові компоненти – 74,4 %, з них: дисципліни загальної підготовки – 11,94 %, дисципліни професійної підготовки – 38,81 %, практична підготовка – 13,43 %, кваліфікаційна робота – 35,82 %. Дисципліни вільного вибору студента – 25,6 %.

Орієнтація освітньої програми	Програма має прикладний (або академічний) характер, орієнтована на підготовку фахівців у сфері технологій продуктів бродіння та виноробства.
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Загальна/ спеціальна освіта в галузі/предметній області/ спеціальності. Ключові слова: компетентності, результати навчання, продукти бродіння та виноробства, інноваційні технології, управління якістю, наукові дослідження, інтелектуальна власність, практика.
Особливості та відмінності програми	<p>Основний акцент робиться на поглиблену теоретичну і практичну підготовку для проведення науково-дослідних, проектно-технологічних, виробничо-технологічних робіт з розробленням та апробацією технічних і технологічних інновацій в сфері технологій продуктів бродіння та виноробства.</p> <p>Професійний аспект програми – організація практичної підготовки на бродильних та виноробних підприємствах харчової промисловості.</p> <p>Науковий аспект програми – наявність обов'язкового семестру для наукового узагальнення результатів досліджень та оприлюднення їх на науково-практичних семінарах, конференціях тощо.</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.</p> <p>Професійні назви робіт (за ДК 003:2010):</p> <p>1210.1 Керівники підприємств, установ та організацій;</p> <p>1222.1 Головні фахівці-керівники та технічні керівники виробничих підрозділів у промисловості;</p> <p>1229.4 Керівники підрозділів у сфері освіти та виробничого навчання;</p> <p>1237.1 Головні фахівці – керівники науково-дослідних підрозділів та підрозділів з науково-технічної підготовки виробництва та інші керівники;</p> <p>1237.2 Начальники (завідувачі) науково-дослідних підрозділів і підрозділів з науково-технічної підготовки виробництва та інші керівники;</p> <p>1238 Керівники проектів та програм;</p> <p>1312 Керівники малих підприємств без апарату управління в промисловості;</p> <p>2149.1 Наукові співробітники (інші галузі інженерної справи); 2310.2 Інші викладачі університетів та вищих навчальних закладів;</p> <p>2359.1 Інші наукові співробітники в галузі навчання;</p> <p>2359.2 Інші професіонали в галузі навчання;</p> <p>2419.1 Наукові співробітники (маркетинг, ефективність господарської діяльності, раціоналізація виробництва, інтелектуальна власність);</p> <p>2419.2 Професіонали у сфері маркетингу, ефективності господарської діяльності, раціоналізації виробництва, інтелектуальної власності та</p>

	інноваційної діяльності; 2447.1 Наукові співробітники (проекти та програми); 2471 Професіонали з безпеки та якості (код КП).
Подальше навчання	Продовження навчання на третьому (освітньо-науковому) рівні вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій у системі освіти дорослих. Підвищення кваліфікації. Академічна мобільність.
5. Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Проблемно-орієнтоване навчання з набуттям загальних та професійних компетентностей, достатніх для продукування нових ідей, розв'язання комплексних проблем галузі. Навчання проводиться у формі лекцій, практичних занять, консультацій, самостійного навчання за індивідуальними завданнями, виконання курсових робіт (проектів), виробничої та дослідницької практик, підготовки кваліфікаційної роботи з використанням підручників, посібників, конспектів лекцій, методичних рекомендацій, періодичних наукових видань та мережі Internet. Використання методу ситуативних завдань, ділових ігор, тренінгів з метою розвитку креативного мислення та вміння працювати в команді. Дистанційні заняття з використанням інформаційних технологій, проектна робота. Оволодіння методологією наукової роботи, навичками презентації її результатів державною й іноземною мовами. Отримання навичок науково-педагогічної роботи у вищій школі. Проведення самостійного наукового дослідження з використанням ресурсної бази навчального закладу та партнерів.
Оцінювання	Оцінювання якості засвоєння здійснюється за 100-бальною шкалою ЄКТС (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 – 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)	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)	СК 1. Здатність обирати та застосовувати спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, науково-обґрунтовані методи та

<p>хові, предметні) компетентності (СК)</p>	<p>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 до науково-педагогічної діяльності у закладах вищої та фахової передвищої освіти.</p> <p>СК 8. Здатність комерціалізувати інноваційні розробки.</p> <p>СК 9. Здатність розробляти та реалізовувати науково-технічні проекти у сфері харчових виробництв з урахуванням технічних, соціально-економічних, правових та інших аспектів.</p> <p>СК 10*. Здатність розробляти нові види продуктів бродіння та виноробства, інноваційні технології їх виробництва відповідно до суспільних потреб і сучасного рівня науки та техніки, що дозволяють диференціювати харчові продукти за рівнями якості.</p> <p>СК 11*. Здатність досліджувати тенденції інноваційного розвитку сенсорного аналізу в харчових технологіях, використовувати методи статистичної обробки даних, робити відповідні узагальнення з метою прийняття рішень щодо подальшого розвитку і вдосконалення технологій виробництва харчових продуктів.</p>
<p>7. Результати навчання</p>	
<p>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</p>

	<p>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 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. Розробляти та викладати спеціалізовані навчальні дисципліни у закладах вищої освіти.</p> <p>РН 13. Здійснювати комерціалізацію інноваційних розробок.</p> <p>РН 14. Розробляти та реалізовувати наукові та науково-технічні проекти у сфері харчових технологій та дотичних до неї міждисциплінарних проблем з урахуванням технічних, соціальних, економічних та правових аспектів</p> <p>РН 15*. Аналізувати існуючі та розробляти нові види продуктів бродіння та виноробства, організувати на сучасному рівні технологічний контроль якості продуктів, забезпечувати об'єктивність і достовірність результатів, що дозволяють диференціювати харчові продукти за рівнями якості.</p> <p>РН 16*. Розробляти та вдосконалювати технології виробництва харчових продуктів з метою розширення асортименту та створення харчових продуктів із заданими властивостями на основі інновацій в сенсорному аналізі.</p>
8. Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	<p>Розробники програми – доктора та кандидати наук, професор, доценти, є штатними співробітниками ОНТУ.</p> <p>До реалізації програми залучаються науково-педагогічні працівники з науковими ступенями та вченими званнями, професіонали-практики, студенти з досвідом роботи (стейкхолдери).</p> <p>Всі науково-педагогічні працівники щонайменше один раз на п'ять</p>

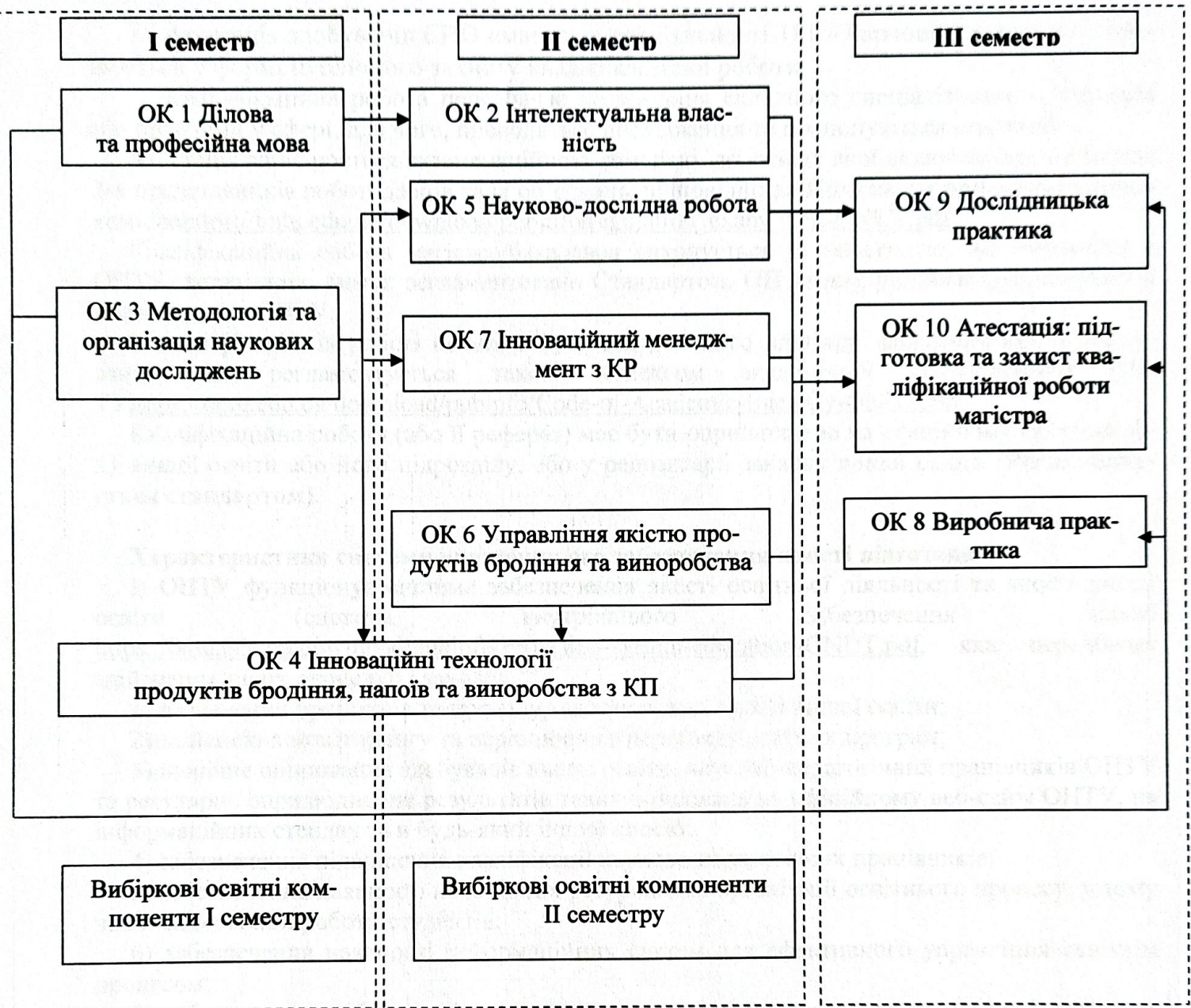
	харчових підприємствах, у закладах вищої освіти України та Європейських країн. Крім того, постійно беруть участь у професійних тренінгах, семінарах тощо.
Матеріальне забезпечення	Матеріально-технічне забезпечення відповідає ліцензійним вимогам стосовно надання освітніх послуг у сфері вищої освіти. Усі 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, 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://tvie.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 ОНТУ 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	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 продуктів бродіння та виноробства з КП	330	11,0	Екзамен, диф. залік, екзамен
ОК 5	Науково-дослідна робота	90	3,0	Диф. залік
ОК 6	Управління якістю продуктів бродіння та виноробства	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 КОМПОНЕНТИ		2010	67,0	-
ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ З КАТАЛОГУ ОП*				
ВК 1	Вибіркові освітні компоненти 1 семестру	270	9,0	Екзамен/диф. Залік/
ВК 2	Вибіркові освітні компоненти 2 семестру	420	14,0	Екзамен/диф. залік
РАЗОМ ВИБІРКОВІ КОМПОНЕНТИ:		690	23,0	-
РАЗОМ ЗА ОПП:		2700	90,0	-

*є можливість вибору дисципліни з іншої ОП

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 передбачає розв'язання складного спеціалізованого завдання або проблеми у сфері, для чого, проводяться дослідження та пропонуються інновації.

Атестація здійснюється екзаменаційною комісією, до складу якої включаються 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 магістра/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 (або її реферат) має бути оприлюднена на офіційному сайті закладу вищої освіти або його підрозділу, або у репозитарії закладу вищої освіти (**Регламентується стандартом**).

Характеристика системи внутрішнього забезпечення якості підготовки

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 вищих навчальних закладів 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	Компетентності																
	Інтегрована компетентність	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*	СК 11*
ОК 1					+												
ОК 2	+			+				+									
ОК 3	+				+			+		+							13
ОК 4	+	+	+	+	+			+			+		+				+
ОК 5	+									+		+					
ОК 6	+														+		
ОК 7		+							+								
ОК 8	+	+	+	+	+			+		+	+			+			+
ОК 9	+	+	+		+			+	+	+	+			+			+
ОК 10	+	+	+	+	+			+	+	+	+		+	+			+

**5. МАТРИЦЯ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ (РН)
ВІДПОВІДНИМИ КОМПОНЕНТАМИ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ**

14

Компоненти освітньої програми	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*	РН 16*
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://www.onaft.edu.ua/download/pubinfo/Long-term-Devel-Strategy-2027.pdf>.

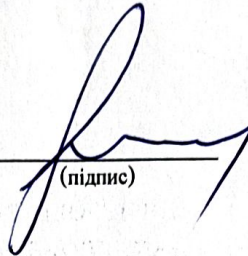
6.2. Додаткові інформаційні джерела

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 робочої групи
(гарант ОП)

« 31 » 03 2023 р.

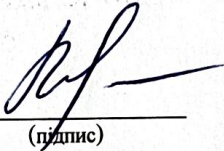


(підпис)

Оксана ТКАЧЕНКО

Члени робочої групи:

« 31 » 03 2023 р.



(підпис)

Наталя КАМЕНЕВА

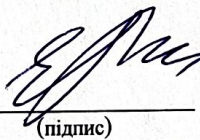
« 31 » 03 2023 р.



(підпис)

Олена КОВАЛЕНКО


« 31 » 03 2023 р.



(підпис)

Олена МИРОШНІЧЕНКО

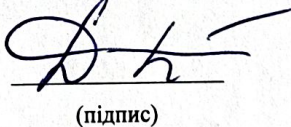
« 31 » 03 2023 р.



(підпис)

Наталя ІЛЬЧЕНКО

« 31 » 03 2023 р.



(підпис)

Олександр ПАЛАРІСВ

Зареєстровано:
Відділ ЛАтаС НЦООП

Методист: *Світлана ЛУПОЛ*

(Власне ім'я, ПРИЗВИЩЕ)
02.08.2023р. [Підпис]
(дата, підпис)

Перевірено:
Відділ ЛАтаС НЦООП

Методист: *Світлана ЛУПОЛ*

(Власне ім'я, ПРИЗВИЩЕ)
10.08.2023р. [Підпис]
(дата, підпис)

<i>Оксана ТКАЧЕНКО</i>	<i>[Підпис]</i>	2023	08	02
<i>Наталія КАМЕРІВА</i>	<i>[Підпис]</i>	2023	08	02
<i>Олена КОВАЛЕНКО</i>	<i>[Підпис]</i>	2023	08	02
<i>Олена МІНСЬКА</i>	<i>[Підпис]</i>	2023	08	02
<i>Наталія ПІРІВКО</i>	<i>[Підпис]</i>	2023	08	02
<i>Олександра ПАВЛОВА</i>	<i>[Підпис]</i>	2023	08	02