

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

**«ТЕХНОЛОГІЇ ПРОДУКТІВ БРОДІННЯ, НАПОЇВ
ТА ВИНОРОБСТВА»**

Першого (бакалаврського) 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 № 14 від «20» 06 2023 р.)

Освітня програма вводиться в дію з 01.07 2023 р.

Ректор Лариса ІВАНЧЕНКОВА

(наказ № 213 від «22» 06 2023р.)

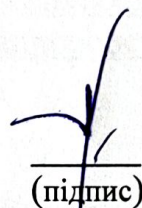
Одеса – 2023 р.



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

галузь знань	18 Виробництво та технології
спеціальність	181 Харчові технології
спеціалізація	
рівень вищої освіти	перший
ступінь	бакалавр

Проректор з науково-педагогічної
та навчальної роботи
« 15 » 06 2023 р.


(підпис)

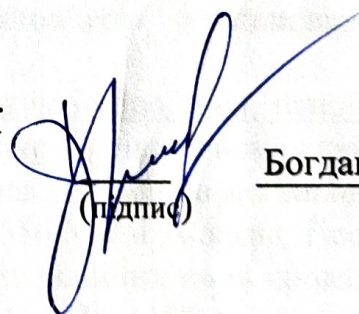
Федір ТРШИН

Директор НЦООП
« 14 » 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
« 05 » 05 2023 р.


(підпис)

Ганна САРКІСЯН

ПЕРЕДМОВА

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

1. Керівник проєктної групи (гарант освітньої програми): Афанасьєва Тетяна Миколаївна, доцент, кандидат технічних наук, доцент кафедри біоінженерії і води ОНТУ.

2. Член проєктної групи: Ткаченко Оксана Борисівна, доцент, доктор технічних наук, завідувачка кафедри технології вина та сенсорного аналізу ОНТУ.

3. Член проєктної групи: Каменева Наталя Валеріївна, доцент, доктор с-г. наук, професор кафедри технології вина та сенсорного аналізу ОНТУ.

4. Член проєктної групи: Сугаченко Тетяна Сергіївна, доцент, кандидат технічних наук, доцент кафедри технології вина та сенсорного аналізу ОНТУ.

5. Член проєктної групи: Ходаков Олексій Леонідович, доцент, кандидат технічних наук, доцент кафедри Технології вина та сенсорного аналізу ОНТУ.

5. Член проєктної групи: Феср Віктор Іванович, директор ТОВ «Агрофруктсервіс».

6. Член проєктної групи: Носов Артем Тимурович, здобувач СВО «бакалавр» за спеціальністю 181 «Харчові технології», освітньо-професійна програма «Технології продуктів бродіння, напоїв та виноробства», 3-й рік навчання, ОНТУ.

До роботи над ОП були залучені:

Зовнішній стейкхолдер 1: Романчук Тетяна Іванівна, провідний інженер-технолог ТОВ «ПТК Шабо».

Зовнішній стейкхолдер 2: Савічева Олена Павлівна, головний технолог ПАТ ВО «Одеський консервний завод».

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів розташовані за посилання <http://surl.li/kzord>.

Освітня програма «Технології продуктів бродіння, напоїв і виноробства» підготовки фахівців першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» розроблена відповідно до Закону України «Про вищу освіту» від 1 липня 2014 року № 1556-VII зі змінами, Постанови Кабінету Міністрів України «Про затвердження Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності закладів освіти» від 30.12.2015р. № 1187 (змін до Постанови КМУ від 30.12.2015р. № 1187, в редакції постанови Кабінету Міністрів України від 10.05.2018р. № 347 та змін до Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності, затверджених постановою Кабінету Міністрів України від 03 березня 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 жовтня 2018 р. № 1125, наказ 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. Випускова кафедра – Технології вина та сенсорного аналізу
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» Бакалавр з харчових технологій
Офіційна назва освітньо-професійної програми	Технології продуктів бродіння, напоїв і виноробства
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 ОКР «Молодший спеціаліст» /ступеня вищої освіти «Молодший бакалавр» (за умови визнання та перезарахування 120 кредитів ЄКТС, отриманих в межах попередньої освітньої програми підготовки молодшого бакалавра (молодшого спеціаліста)). Термін навчання 2 роки 10 місяців на основі освітньо-професійного ступеня «Фаховий 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
Цикл/рівень	FQ-EHEA – перший цикл, EQF-LLL – 6 рівень, НРК України – 6 рівень
Передумови	Прийом здійснюється за чинними правилами прийому для відповідного року вступу. Наявність повної загальної середньої освіти або освітньо-професійного ступеня «Фаховий молодший бакалавр» / ступеня вищої освіти «Молодший бакалавр», або освітньо-кваліфікаційного рівня «Молодший спеціаліст»
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	До 01.07.2027 року
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	http://nmv.ontu.edu.ua/osvitab
2. Мета освітньої програми	
Підготовка конкурентоспроможних та обізнаних фахівців з виробництва харчової продукції, шляхом поєднання сучасних методів навчання та наукових досліджень відповідно до потреб агропромислового сектору України та держави в цілому, здатних до організації та розвитку інновацій у сфері технологій продуктів бродіння, напоїв та вина. Поглиблена фундаментальна, спеціальна та науково-практична підготовка фахівців, здатних здійснювати професійний підхід до поліпшення виробничих питань з виробництва алкогольних і безалкогольних напоїв, а також проведення наукових досліджень задля формування основи подальшого навчання у вищій школі.	

3. Характеристика освітньої програми

Предметна область	<i>Об'єкт:</i> технологічні процеси і харчові продукти. <i>Ціль навчання:</i> формування у здобувачів вищої освіти компетентностей, потрібних для професійної діяльності у сфері виробництва та управління якістю і безпечністю харчових продуктів. <i>Теоретичний зміст</i> предметної області: основні поняття і принципи проектування та функціонування підприємств харчової промисловості і закладів ресторанного господарства, система управління якістю та безпечністю харчових продуктів, сутність та параметри технологічних процесів виробництва харчових продуктів, принципи розроблення нових та удосконалення існуючих харчових технологій, правила застосування чинної законодавчої і нормативної бази та система аналізу маркетингової діяльності у виробничих умовах. <i>Методи, методики та технології</i>, 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. <i>Інструменти та обладнання</i> сучасне технологічне і лабораторне обладнання та прилади, комп'ютерна техніка та програмне забезпечення.
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна програма має прикладну орієнтацію (практико-орієнтоване навчання). Базується на сучасних наукових і практичних знаннях у галузі технологій харчових продуктів з рослинної сировини. Програма орієнтована на підготовку висококваліфікованих фахівців в галузі бродильних виробництв і напоїв, які здатні забезпечити виробництво, контроль якості та безпечності продукції, володіють навичками soft skills, прикладним програмним забезпеченням.
Основний фокус освітньої програми і спеціалізації	Спеціальна освіта в галузі 18 «Виробництво та технології». Освітня програма спрямовується на здобуття здобувачами спеціальних навичок та знань у сфері технологій виробництва продукції з винограду, зернової та плодово-ягідної сировини, створення мотиваційних умов для здобуття першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за визначеною освітньо-професійною програмою. Ключові слова: підприємство харчової галузі, сировина рослинного походження, технології напоїв, виноробства і бродильних виробництв, контроль, якість, безпечність продукції з рослинної сировини.
Особливості та відмінності	Основний акцент робиться на опанування обов'язковими і вибірковими навчальними дисциплінами фундаментальної, природничо-наукової, загальноекономічної, професійної та практичної підготовки і набуття глибоких знань і критичний підхід до організації та контролю виробництва продукції з рослинної сировини, шляхом прийняття ефективних професійних рішень, розв'язання актуальних задач і проблем галузі. Професійний аспект освітньої програми передбачає організацію практичної підготовки на підприємствах харчової промисловості в Україні і за кордоном.

4. Здатність випускників освітньої програми до працевлаштування та подальшого навчання

Працевлаштування	Випускники першого рівня вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» за освітньою програмою «Технології продуктів бродіння, напоїв та виноробства» спроможні виконувати професійні технологічні роботи і займати посади на підприємствах будь-якої організаційно-правової форми (державні, муніципальні, комерційні, некомерційні), визначені Національним класифікатором України «Класифікатор професій ДК 003:2010»: код КП 1222 Керівники виробничих підрозділів у промисловості;
-------------------------	---

	код КП 1222.1 Головні фахівці - керівники та технічні керівники виробничих підрозділів у промисловості; код КП 1222.2 Начальники (інші керівники) та майстри виробничих дільниць (підрозділів) у промисловості; код КП 2149 Професіонали в інших галузях інженерної справи код КП 2149.1 Наукові співробітники (інші галузі інженерної справи); код КП 2149.2 Інженери (інші галузі інженерної справи); код КП 31 Технічні фахівці в галузі прикладних наук та техніки; код КП 3111 Лаборант (хімічні та фізичні дослідження); код КП 3111 Технік-технолог; код КП 3116 Технік (хімічні технології); код КП 3116 Технік лаборант (хімічне виробництво); код КП 3119 Технолог; код КП 3152 Інспектор з контролю якості продукції; код КП 3212 Інспектор з використання водних ресурсів; код КП 3340 Інші фахівці в галузі освіти; код КП 343 Технічні фахівці в галузі управління; код КП 3436 Помічники керівників код КП 3436.1 Помічники керівників підприємств, установ та організацій код КП 3436.2 Помічники керівників виробничих та інших основних підрозділів код КП 3436.3 Помічники керівників малих підприємств без апарату управління; код КП 3491 Лаборанти та техніки в інших сферах наукових досліджень; код КП 3510 Фахівці з переробки плодоовочевої продукції; код КП 3520 Фахівці з бродильного виробництва та виноробства; код КП 3570 Фахівці з технології харчування; код КП 3590 Інші фахівці в галузі харчової та переробної промисловості
Подальше навчання	Мають право продовжити навчання на другому (магістерському) рівні вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій у системі післядипломної освіти.
5. Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Викладання здійснюється на основі студентоцентрованого проблемно-орієнтованого навчання з ініціативною самоосвітою та з використанням сучасних освітніх технологій. Лекційні та практичні (лабораторні) заняття, самостійна позааудиторна робота, практична підготовка на підприємствах харчової промисловості України та зарубіжних країн. Лекції мають інтерактивний науково-пізнавальний характер. Практичні та лабораторні заняття проводяться з використанням поширених методів (ситуаційні завдання, ділові ігри, підготовка презентацій із використанням сучасного програмного забезпечення). Навчально-методичне забезпечення і консультування самостійної роботи здійснюється через академічне інформаційно-освітнє середовище Moodle під керівництвом викладача та передбачає опанування наукової та науково-методичної літератури фахової спрямованості та виконання на її основі індивідуальних та/або командних проєктів, розв'язання бізнес-кейсів, роботу у глобальних віртуальних командах в рамках міжнародного дослідницького проєкту. Останній рік навчання завершується публічним захистом бакалаврської кваліфікаційної роботи. Стиль навчання – студентоцентричний, проблемно-орієнтований, з ініціативною самоосвітою.
Оцінювання	Оцінювання якості засвоєння здійснюється за 100-бальною шкалою ЕКТС (ECTS), національною чотирьох бальною системою. Форми контролю: поточний і підсумковий контроль знань і підсумкова атестація. Поточне оцінювання на семінарських, 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, реферати 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	K01	Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.
	K02	Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.
	K03	Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.
	K04	Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій.
	K05	Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.
	K06	Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.
	K07	Здатність працювати в команді.
	K08	Здатність працювати автономно.
	K09	Навички здійснення безпечної діяльності.
	K10	Прагнення до збереження навколишнього середовища.
	K11	Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.
	K12	Здатність спілкуватися іноземною мовою.
	K13	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.
	K14	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	K15	Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу
	K16	Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення
	K17	Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів
	K18	Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації
	K19	Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів
	K20	Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки

	K21	Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів
	K22	Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач
	K23	Здатність проєктувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці)
	K24	Здатність розробляти проєкти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів
	K25	Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб
	K26	Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію
	K27	Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту
	K28*	Здатність застосовувати глибокі знання фізико-хімічних властивостей різних видів сільськогосподарських рослин, а також їх господарсько-корисних ознак для створення технологій отримання високоякісної та безпечної продукції з урахуванням змін в сировині і напівфабрикатах рослинного та тваринного походження при розробленні та удосконаленні технологій виробництва продуктів бродіння, напоїв і вина для повноцінного життя людини на основі концепції сталого розвитку та реалізації національних і регіональних стратегічних пріоритетів та сприяти розвитку галузі агропромислового комплексу.
	K29*	Здатність використовувати спеціальні знання для інженерних розрахунків, проєктування, модернізації, технічного переоснащення, реконструкції, розширення підприємств з виробництва продуктів бродіння, напоїв та вина.
	K30*	Знати закономірності фізико-хімічних, мікробіологічних, органолептичних і біохімічних перетворень при переробці пивної, плодоовочевої сировини та винограду для управління механізмами покращення якості та безпечності сировини, напівфабрикатів та готової продукції при переробці та зберіганні.
	K31*	Здатність виявляти логіку формування проблем та шляхів їх вирішення
7. Програмні результати навчання		
Програмні результати навчання	ПР01	Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.
	ПР02	Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.
	ПР03	Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.
	ПР04	Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.
	ПР05	Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.
	ПР06	Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.
	ПР07	Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому чис-

	лі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.
ПР08	Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.
ПР09	Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти.
ПР10	Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів.
ПР11	Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).
ПР12	Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення.
ПР13	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 запроектованого асортименту.
ПР14	Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.
ПР15	Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства.
ПР16	Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.
ПР17	Організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.
ПР18	Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.
ПР19	Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.
ПР20	Вміти укладати ділову документацію державною мовою.
ПР21	Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.
ПР22	Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами.
ПР23	Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності.
ПР24	Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.
ПР25	Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки.
ПР26	Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо.
ПР27	Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя.
ПР28*	Вміти застосовувати глибокі знання фізико-хімічних властивостей різних видів сільськогосподарських рослин, а також їх господарсько-корисних ознак для створення технологій отримання високоякісної та безпечної продукції з урахуванням змін в сировині і напівфабрикатах рослинного та тваринного походження при розробленні та удоскона-

		ленні технологій виробництва продуктів бродіння, напоїв і вина для повноцінного життя людини на основі концепції сталого розвитку та реалізації національних і регіональних стратегічних пріоритетів та сприяти розвитку галузі агропромислового комплексу.
	ПР29*	Здійснювати інженерні розрахунки, проєктування, модернізацію, технічне переоснащення, реконструкцію, розширення підприємств з виробництва продуктів бродіння та напоїв.
	ПР30*	Вміти застосовувати знання закономірностей фізико-хімічних, мікробіологічних, органолептичних і біохімічних перетворень при переробці пивної, плодоовочевої сировини та винограду для управління механізмами покращення якості та безпечності сировини, напівфабрикатів та готової продукції при зберіганні.
	ПР31*	Вміння застосовувати знання і методи математичного аналізу, математичної статистики та застосовувати методи математичного описування для формалізації технологічних об'єктів з метою підвищення якості управління виробництвом

8. Ресурсне забезпечення реалізації програми

Кадрове забезпечення	Розробники програми: доктори наук, кандидати наук, доценти; є штатними співробітниками ОНТУ. 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 країни, а також у закладах вищої освіти Європейських країн. Крім того, постійно беруть участь у професійних тренінгах, семінарах, ворк-шопах 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, проєктів). Інформаційне забезпечення – актуального змістовного контенту, що міститься у Науково-технічній бібліотеці ОНТУ https://library.ontu.edu.ua/ , на сайтах випускової 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 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.

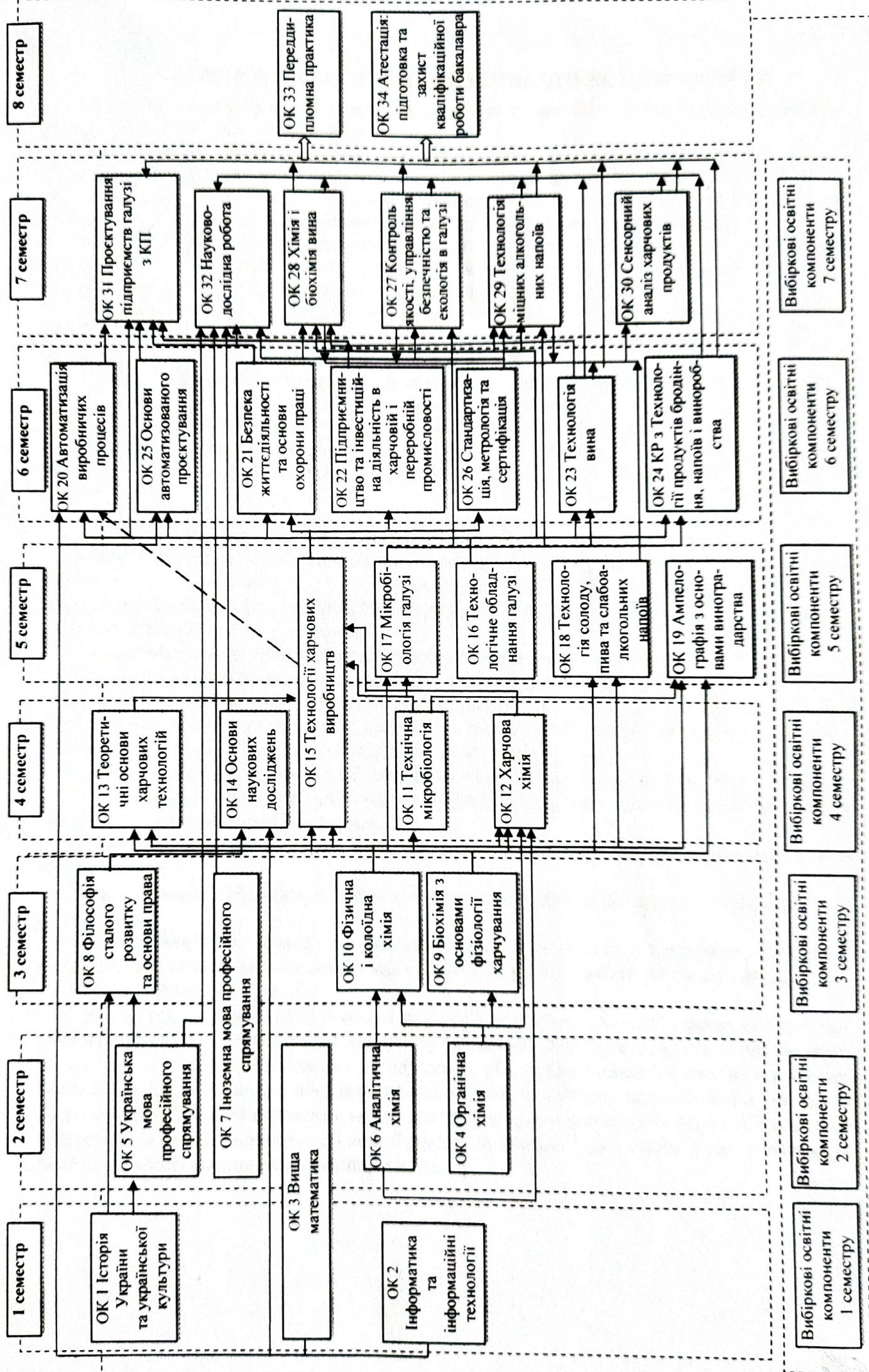
2. ПЕРЕЛІК КОМПОНЕНТ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ

Шифр	Назва компоненти ОПП	Кількість годин	Кількість кредитів	Форма контролю
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 та колоїдна хімія	90	3,0	Екзамен
ОК 11	Технічна мікробіологія	105	3,5	Екзамен
	Разом	1305	49,5	
ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ				
ОК 12	Харчова хімія	90	3,0	Екзамен
ОК 13	Теоретичні основи харчових технологій	90	3,0	Диф.залік
ОК14	Основи наукових досліджень	90	3,0	Диф.залік
ОК 15	Технології харчових виробництв	690	23,0	Диф.залік
	Технологія цукрового виробництва	30	1,0	
	Технологія м'яса, м'ясопродуктів та риби	60	2,0	
	Технологія молока і молочних продуктів	60	2,0	
	Технологія бродильних виробництв	60	2,0	
	Технологія води і водопідготовки харчових виробництв	60	2,0	
	Технологія продуктів ресторанного та оздоровчого харчування	60	2,0	
	Технологія кормів та кормових добавок	60	2,0	
	Технологія зберігання і переробки зерна. Зберігання	60	2,0	
	Технологія зберігання і переробки зерна. Переробка	60	2,0	
	Технологія хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів	60	2,0	
	Технологія жирів та жирозамінників	60	2,0	
	Технологія консервування плодів та овочів	60	2,0	
ОК 16	Технологічне обладнання галузі	90	3,0	Екзамен
ОК 17	Мікробіологія галузі	90	3,0	Екзамен
ОК 18	Технологія солоду, пива та слабоалкогольних напоїв	90	3,0	Екзамен
ОК 19	Ампелографія з основами виноградарства	150	5,0	Екзамен
ОК 20	Автоматизація виробничих процесів	90	3,0	Екзамен
ОК 21	Безпека життєдіяльності та основи охорони праці	90	3,0	Екзамен
ОК 22	Підприємництво та інвестиційна діяль-	180	6,0	Екзамен

Шифр	Назва компоненти ОПП	Кількість годин	Кількість кредитів	Форма контролю
	ність в харчовій і переробній промисловості			
ОК 23	Технологія вина	270	9,0	Екзамен
ОК 24	КР з Технології продуктів бродіння, напоїв і виноробства	90	3,0	Диф.залік
ОК 25	Основи автоматизованого проектування	90	3,0	Диф.залік
ОК 26	Стандартизація, метрологія та сертифікація	90	3,0	Диф.залік
ОК 27	Контроль якості, управління безпекою та екологія галузі	135	4,5	Екзамен
ОК 28	Хімія і біохімія вина	165	5,5	Екзамен
ОК 29	Технологія міцних алкогольних напоїв	90	3,0	Екзамен
ОК 30	Сенсорний аналіз харчових продуктів	90	3,0	Диф.залік
ОК 31	Проектування підприємств галузі з КП	150	5	Диф.залік
ОК 32	Науково-дослідна робота	90	3,0	Диф.залік
	Разом	3000	100	
РАЗОМ		4485	149,5	
ОК 33	Переддипломна практика	135,0	4,5	Диф.залік
ОК 34	Атестація: підготовка та захист кваліфікаційної роботи бакалавра	675,0	22,5	Публічний захист
	РАЗОМ ОBOB'ЯЗКОВІ КОМПОНЕНТИ	5295	176,5	
ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ З КАТАЛОГУ ОП* (не менше 25% від загальної кількості годин)				
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	Екзамен/ Диф.залік
	РАЗОМ	1905	63,5	X
	РАЗОМ ЗА ОП	7200	240	X

*є можливість вибору дисципліни з іншої ОП

СТРУКТУРНО-ЛОГІЧНА СХЕМА ОПП



3. ФОРМА АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Атестація бакалаврів 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, впровадженням інноваційних технологій, модернізацією, технічним переоснащенням, реконструкцією, розширенням підприємств з виробництва пивобезалкогольної, виноробної продукції та напоїв.

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 розміщена 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

[illegible]

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 1																																		
ОК 2																																		
ОК 3																																		
ОК 4																																		
ОК 5																																		
ОК 6																																		
ОК 7																																		
ОК 8																																		
ОК 9																																		
ОК 10																																		
ОК 11																																		
ОК 12																																		
ОК 13																																		
ОК 14																																		
ОК 15																																		
ОК 16																																		
ОК 17																																		
ОК 18																																		
ОК 19																																		
ОК 20																																		
ОК 21																																		
ОК 22																																		
ОК 23																																		
ОК 24																																		
ОК 25																																		
ОК 26																																		
ОК 27																																		
ОК 28																																		
ОК 29																																		
ОК 30																																		
ОК 31																																		
ОК 32																																		
ОК 33																																		
ОК 34																																		

Примітка: * - оволодіння спеціальною (фаховою) компетенцією І/ІІ ступеня

Примітка: * - оволодіння спеціальною (фаховою) компетенцією К28* забезпечує програмний результат ПРН28*
 * - оволодіння спеціальною (фаховою) компетенцією К29* забезпечує програмний результат ПРН29*
 * - оволодіння спеціальною (фаховою) компетенцією К30* забезпечує програмний результат ПРН30*
 * - оволодіння спеціальною (фаховою) компетенцією К31* забезпечує програмний результат ПРН31*

**ПЕРЕЛІК ВИКОРИСТАНИХ ДОКУМЕНТІВ,
НА ЯКИХ БАЗУЄТЬСЯ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА**

1. Закон України «Про вищу освіту» від 01.07.2014 р. № 1556-VII. – <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1556-18>.
2. Стандарти вищої освіти України зі спеціальності 181 «Харчові технології» для (бакалаврського) рівня вищої освіти №1125 від 18.10.2018 р.
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/npras/244824068>
5. Національна рамка кваліфікацій. – <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1341-2011-п/para12#n12>
6. Постанова Кабінету Міністрів України «Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти» від 29.04.2015 року № 266. – <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/266-2015-п>.
7. Розроблення освітніх програм. Методичні рекомендації / Авт.: В.М. Захарченко, В.І. Луговий, Ю.М. Рашкевич, Ж.В. Таланова / За ред. В.Г. Кременя. – К. : ДП «НВЦ «Пріоритети», 2014. – 120 с. - URL: <http://erasmusplus.org.ua/korysna-informatsiia/korysni-materialy/category/3-materialy-natsionalnoi-komandy-ekspertiv-shchodo-zaprovadzhennia-instrumentiv-bolonskoho-protseesu.html?download=84:rozroblennia-osvitnikh-prohram-metodychni-rekomendatsii&start=80>
8. Стратегічний план розвитку Одеського національного технологічного університету 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 – URL: <http://www.unideusto.org/tuningeu/>
10. TUNING Educational Structures in Europe (Проект 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-protseesu.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-protseesu.html?download=82:bolonskyi-protseesu-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-protseesu.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)

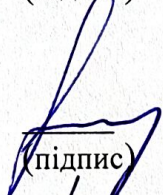
« 05 » 05 2023 р.


(підпис)

Тетяна АФАНАСЬЕВА

Члени робочої групи:

« 05 » 05 2023 р.


(підпис)

Оксана ТКАЧЕНКО

« 05 » 05 2023 р.


(підпис)

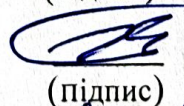
Наталя КАМЕНЕВА

« 05 » 05 2023 р.


(підпис)

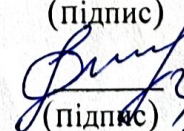
Тетяна СУГАЧЕНКО

« 05 » 05 2023 р.


(підпис)

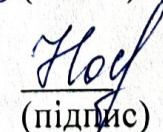
Олексій ХОДАКОВ

« 05 » 05 2023 р.


(підпис)

Віктор ФЕЄР

« 05 » 05 2023 р.


(підпис)

Артем НОСОВ

Зареєстровано:
Відділ ЛАтаС НЦООП

Методист:

Світлана ЛУПОЛ

(Власне ім'я, ПРІЗВИЩЕ)

02.08.2023 р.

(дата, підпис)

Перевірено:
Відділ ЛАтаС НЦООП

Методист:

Світлана ЛУПОЛ

(Власне ім'я, ПРІЗВИЩЕ)

09.08.2023 р.

(дата, підпис)