

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

**ОСВІТНЬО-НАУКОВА ПРОГРАМА**  
(зі змінами)

**«Сенсорний аналіз в харчових технологіях»**

**Другого рівня вищої освіти**

за спеціальністю G13 Харчові технології

галузі знань G Інженерія, виробництво та будівництво

Кваліфікація Магістр з харчових технологій

**РОЗГЛЯНУТО ТА  
ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ**

протокол № 14 від «12» 06 2025 р.

Введено в дію наказом ректора

від «18» 06 2025 р. № 159-01

Ректор  **Лариса ІВАНЧЕНКОВА**

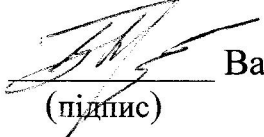
Одеса – 2025 р.

**ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ**  
освітньо-наукової програми  
« Сенсорний аналіз в харчових технологіях »

галузь знань	G Інженерія, виробництво та будівництво
спеціальність	G13 Харчові технології
спеціалізація	-
рівень вищої освіти	другий
ступінь	магістр

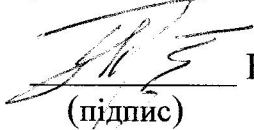
**ПОГОДЖЕНО**

В.о. проректора з науково-педагогічної та навчальної роботи

  
Валерій МУРАХОВСЬКИЙ  
(підпис)

« 12 » 06 2025 р.

Начальник відділу ліцензування, акредитації та сертифікації

  
Валерій МУРАХОВСЬКИЙ  
(підпис)

« 12 » 06 2025 р.

В.о. директора ННІ готельно-ресторанного і туристичного бізнесу та енології ім. О.О. Преображенського

  
Ірина СОЛОНИЦЬКА  
(підпис)

« 10 » 06 2025 р.

**СХВАЛЕНО ТА РЕКОМЕНДОВАНО**

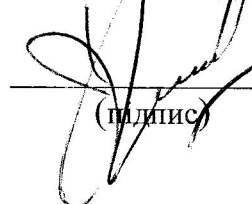
Методичною радою зі спеціальності

**G13 Харчові технології**

галузі знань G Інженерія, виробництво та будівництво

протокол № 6, від « 10 » 06 2025 р.

Голова Методичної ради зі спеціальності

  
Богдан ЄГОРОВ  
(підпис)

## ПЕРЕДМОВА

Розроблено проектною групою ННІ готельно-ресторанного і туристичного бізнесу та енології ім. О.О. Преображенського у складі:

1. Керівник проектної групи (**гарант освітньої програми**): Каменева Наталя Валеріївна, доктор сільськогосподарських наук, професор, професор кафедри технології вина та сенсорного аналізу ОНТУ.

2. Член проектної групи: Ткаченко Оксана Борисівна, доктор технічних наук, професор, завідувач кафедри технології вина та сенсорного аналізу ОНТУ.

3. Член проектної групи: Манолі Тетяна Анатоліївна, кандидат технічних наук, доцент, доцент кафедри технології вина та сенсорного аналізу ОНТУ.

4. Член проектної групи: Тітлова Ольга Олександрівна, кандидат технічних наук, доцент, доцент кафедри технології вина та сенсорного аналізу ОНТУ.

5. Член проектної групи: Воронков Артем Юрійович, здобувач СВО «магістр» за спеціальністю G13 Харчові технології освітньо-науковою програмою «Сенсорний аналіз в харчових технологіях», 1-й рік навчання, ОНТУ.

6. Член проектної групи: Камінський Дмитрій Сергійович, головний технолог «Винний дім Гігієншвілі».

До роботи над освітньою програмою були залучені:

Зовнішній стейкхолдер 1: Суханов Андрій Сергійович, головний технолог ТОВ «Аквафрост».

Зовнішній стейкхолдер 2: Булаєва Марія Валентинівна, головний технолог СТ ТОВ «Південьагропереробка».

Зовнішній стейкхолдер 3: Мандич Анастасія Олександрівна, начальник відділу закупівель ПрАТ «Одесавинпром».

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів розміщені за посиланням <http://surl.li/tnlbb>.

Освітня програма «Сенсорний аналіз в харчових технологіях» підготовки фахівців другого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю G13 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 15.05.2024 р. № 686, Постанови Кабінету Міністрів України «Про внесення змін до переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої та фахової передвищої освіти» від 30.08.2024 р. № 221 тощо.

## 1. ПРОФІЛЬ ОСВІТНЬО-НАУКОВОЇ ПРОГРАМИ

<b>1. Загальна інформація</b>	
<b>Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу</b>	Підготовка фахівців на здобуття освітнього ступеня магістр зі спеціальності G13 Харчові технології здійснюється в Одеському національному технологічному університеті. Випускова кафедра – технології вина та сенсорного аналізу
<b>Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу</b>	Рівень вищої освіти – другий Ступінь вищої освіти – магістр Галузь знань – G Інженерія, виробництво та будівництво Спеціальність – G13 Харчові технології Магістр з харчових технологій
<b>Офіційна назва освітньо-наукової програми</b>	Сенсорний аналіз в харчових технологіях
<b>Тип диплому та обсяг освітньо-наукової програми</b>	Диплом магістра, одиничний, 120 кредитів ЄКТС.
<b>Форми здобуття освіти за ОП та розрахункові строки виконання ОП за кожною з них</b>	Форма навчання: денна. Розрахункові строки виконання ОП: Денна - 1 рік 10 місяців
<b>Наявність акредитації</b>	Акредитовано до 01.07.2028
<b>Цикл/рівень</b>	FQ-ЕНЕА – другий цикл; EQF-LLL – рівень 7; НРК України – 7 рівень
<b>Передумови</b>	Прийом здійснюється за чинними правилами прийому для відповідного року вступу. Наявність ступеня вищої освіти «Бакалавр», «Магістр» або освітньо-кваліфікаційного рівня «Спеціаліст».
<b>Мова(и) викладання</b>	Українська
<b>Термін дії освітньої програми</b>	До 01.07.2027
<b>Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми</b>	<a href="http://nmv.ontu.edu.ua/osvitam">http://nmv.ontu.edu.ua/osvitam</a>
<b>2. Мета освітньої програми</b>	
<i>Підготовка фахівців з сенсорного аналізу харчових продуктів, що володіють необхідними компетенціями та інноваційним мисленням для виконання науково-дослідних, педагогічних та управлінських функцій, здатних організувати та розвивати інновації в сенсорному аналізі харчових продуктів, управляти їх якістю та безпечністю задля запровадження і розвитку харчових технологій для здорового, тривалого і щасливого життя людини на основі концепції сталого розвитку та реалізації національних і регіональних стратегічних пріоритетів.</i>	
<b>3. Характеристика освітньої програми</b>	
<b>Предметна область</b>	Галузь знань – G Інженерія, виробництво та будівництво. Спеціальність – G13 Харчові технології. <i>Об'єктом вивчення та професійної діяльності магістра з харчових технологій є: технологічні процеси і харчові продукти.</i> <i>Цілі навчання – формування у здобувачів вищої освіти здатності розв'язувати складні задачі та проблеми харчових технологій, що передбачає проведення досліджень та/або впрова-</i>

	<p>дження інновацій та характеризується невизначеністю умов і вимог.</p> <p><i>Теоретичний зміст предметної області</i> становлять наукові концепції, категорії, принципи, методи, харчові технології.</p> <p><i>Методи, 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.</p> <p><i>Інструменти та обладнання:</i> спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади (відповідно до вимог освітньої програми), комп'ютерна техніка та програмне забезпечення.</p>
<b>Орієнтація освітньої програми</b>	Освітньо-наукова програма має прикладний характер, орієнтована на підготовку фахівців у сфері сенсорного аналізу харчових продуктів.
<b>Основний фокус освітньої програми та спеціалізації</b>	Акцент на формування здатності фахівців з харчових технологій здійснювати науково-дослідницьку, виробничу та адміністративну діяльність в галузі харчового виробництва. Ключові слова: компетентності, результати навчання, харчові технології, сенсорний аналіз, інноваційні технології, управління якістю, наукові дослідження, практика.
<b>Особливості та відмінності програми</b>	Основний акцент робиться на поглиблену теоретичну і практичну підготовку у сфері сенсорного аналізу харчових продуктів з метою проведення науково-дослідних, інноваційних та технологічних робіт. Професійний аспект програми – організація науково-дослідницької практичної підготовки на підприємствах харчової промисловості та установах або організаціях, діяльність яких спрямована на контроль якості харчових продуктів. Науковий аспект програми – наявність обов'язкового семестру для наукового узагальнення результатів науково-дослідницької роботи та оприлюднення їх на науково-практичних семінарах, конференціях тощо.
<b>4. Здатність випускників освітньої програми до працевлаштування та подальшого навчання</b>	
<b>Працевлаштування</b>	Працевлаштування на підприємствах будь-якої організаційно-правової форми (державні, муніципальні, комерційні, некомерційні,) та за будь-якими видами економічної діяльності. Професійні назви робіт (за ДК 003:2010): 1210.1 Керівники підприємств, установ та організацій; 1222.1 Головні фахівці-керівники та технічні керівники виробничих підрозділів у промисловості; 1229.4 Керівники підрозділів у сфері освіти та виробничого навчання; 1237.1 Головні фахівці – керівники науково-дослідних підрозділів та підрозділів з науково-технічної підготовки виробництва та інші керівники;

	<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);</p> <p>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 інноваційної діяльності;</p> <p>2447.1 Наукові співробітники (проекти та програми);</p> <p>2471 Професіонали з безпеки та якості (код КП).</p>
<b>Подальше навчання</b>	Продовження навчання на третьому (освітньо-науковому) рівні вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій у системі освіти дорослих
<b>5. Викладання та оцінювання</b>	
<b>Викладання та навчання</b>	<p>Викладання здійснюється на основі студентоцентрованого підходу з набуттям загальних та фахових компетентностей, достатніх для продукування нових ідей, розв'язання комплексних проблем у сфері сенсорного аналізу харчових продуктів. Контактні години побудовані у формі лекцій, семінарів та практичних занять в інтерактивному форматі. у формі лекцій, практичних занять, семінарів, воркшопів, консультацій, самостійного навчання за індивідуальними завданнями, виконання курсових робіт, науково-дослідницької практики, підготовки кваліфікаційної роботи з використанням підручників, посібників, конспектів лекцій, методичних рекомендацій, періодичних наукових видань та мережі Internet.</p> <p>Використання методу ситуативних завдань, мозкового штурму, практичних кейсів, тренінгів з метою розвитку креативного мислення, вміння працювати в команді та виступати у ролі лідера групи. Дистанційні заняття з використанням інформаційних технологій. 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. Самостійна робота студентів здійснюється під керівництвом викладача та передбачає опанування наукової та науково-методичної літератури фахової спрямованості та виконання на її основі індивідуальних та/або командних проектів, розв'язання бізнес-кейсів, роботу у глобальних віртуальних командах в рамках міжнародного дослідницького проекту. Останній рік навчання завершується публічним захистом бакалаврського (магістерського) дослідження. Стиль навчання – студентоцентричний, проблемно-орієнтований, з ініціативною самоосвітою.</p>
<b>Оцінювання</b>	Оцінювання якості засвоєння здійснюється за 100-бальною шкалою

	<p>ЄКТС (ECTS), національною чотирьох бальною системами.</p> <p>Форми контролю: поточний і підсумковий контроль знань і підсумкова атестація. Поточне оцінювання на практичних, лабораторних заняттях (усне опитування або письмовий експрес-контроль, виступи студентів при обговоренні питань, звіти про лабораторні роботи, контрольні роботи), тестовий контроль, звіти з практики, презентації, есе тощо. Підсумковий контроль – екзамен/диференційований залік (оцінювання на підставі результатів поточного контролю). Підсумкова атестація – захист кваліфікаційної роботи магістра.</p>
<b>6. Програмні компетентності</b>	
<b>Інтегральна компетентність</b>	Здатність розв'язувати задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері харчових технологій.
<b>Загальні компетентності (ЗК)</b>	<p><b>ЗК 1.</b> Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.</p> <p><b>ЗК 2.</b> Здатність проводити дослідження на відповідному рівні.</p> <p><b>ЗК 3.</b> Здатність генерувати нові ідеї (креативність).</p> <p><b>ЗК 4.</b> Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.</p> <p><b>ЗК 5.</b> Здатність працювати в міжнародному контексті.</p>
<b>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК)</b>	<p><b>СК 1.</b> Здатність обирати та застосовувати спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, науково-обґрунтовані методи та програмне забезпечення для проведення наукових досліджень у сфері харчових технологій.</p> <p><b>СК 2.</b> Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі.</p> <p><b>СК 3.</b> Здатність захищати інтелектуальну власність у сфері харчових технологій.</p> <p><b>СК 4.</b> Здатність розробляти програми ефективного функціонування підприємств харчової промисловості та/або закладів ресторанного господарства відповідно до прогнозів розвитку галузі в умовах глобалізації.</p> <p><b>СК 5.</b> Здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проєктів.</p> <p><b>СК 6.</b> Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі.</p> <p><b>СК 7.</b> Здатність до науково-педагогічної діяльності у закладах вищої та фахової передвищої освіти.</p> <p><b>СК 8.</b> Здатність комерціалізувати інноваційні розробки.</p> <p><b>СК 9.</b> Здатність розробляти та реалізовувати науково-технічні проєкти у сфері харчових виробництв з урахуванням технічних, соціально-економічних, правових та інших аспектів.</p> <p><b>СК 10*.</b> Здатність організовувати на сучасному рівні сенсорний контроль якості продуктів із забезпеченням об'єктивності і достовірності результатів, що дозволяють диференціювати харчові продукти за рівнями якості.</p> <p><b>СК 11*.</b> Здатність досліджувати тенденції інноваційного розвитку сенсорного аналізу в харчових технологіях, використовувати методи статистичної обробки даних, робити відповідні узагальнення з метою</p>

прийняття рішень щодо подальшого розвитку і вдосконалення технологій виробництва харчових продуктів.

### 7. Результати навчання

#### Результати навчання (РН)

**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.** Розробляти та викладати спеціалізовані навчальні дисципліни у закладах вищої освіти.

**РН 13.** Здійснювати комерціалізацію інноваційних розробок.

**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

**РН 15\*.** Організувати на сучасному рівні сенсорний контроль якості продуктів, забезпечувати об'єктивність і достовірність результатів, що дозволяють диференціювати харчові продукти за рівнями якості.

**РН 16\*.** Розробляти та вдосконалювати технології виробництва харчових продуктів з метою розширення асортименту та створення харчових

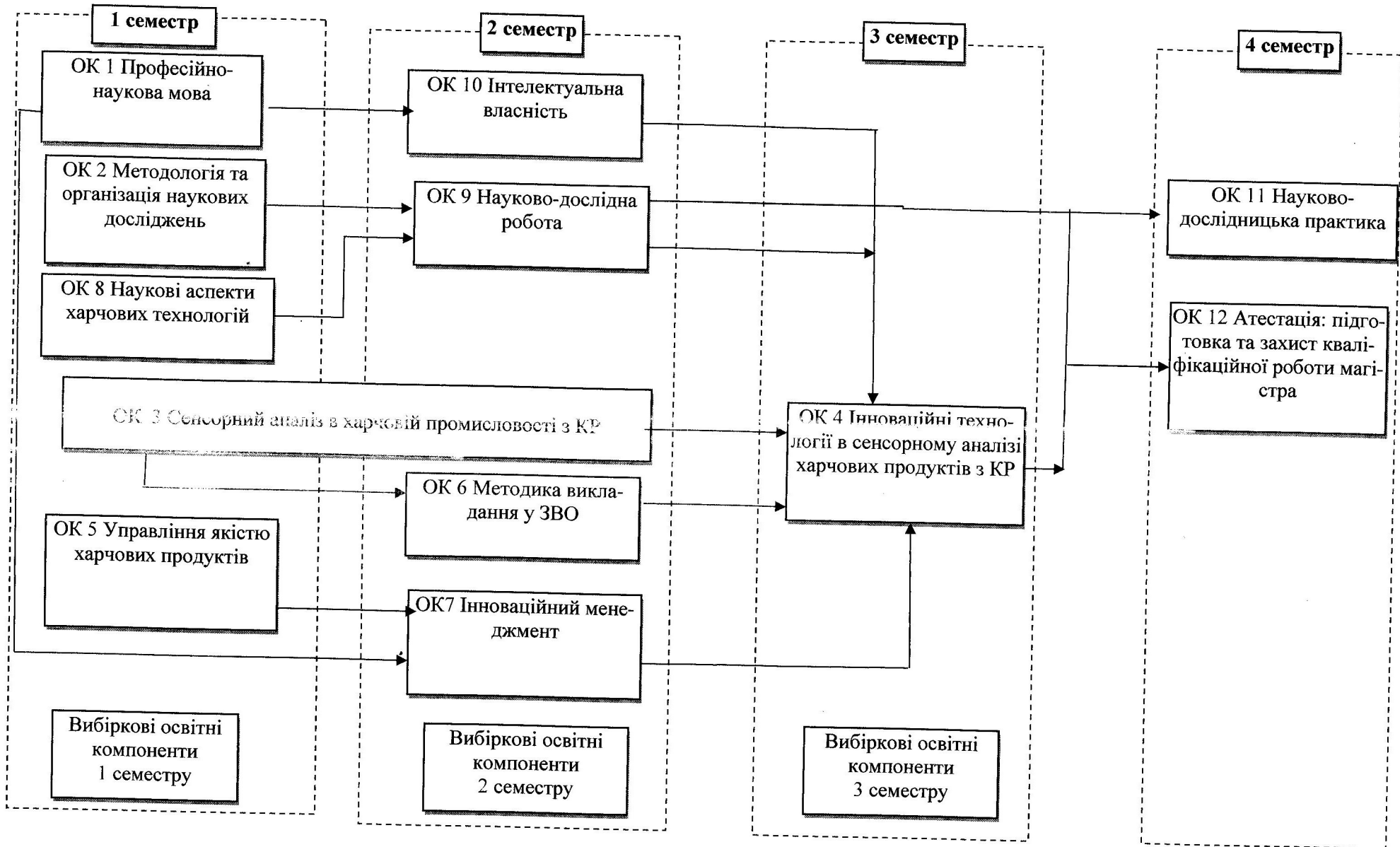
	продуктів із заданими властивостями на основі інновацій в сенсорному аналізі.
<b>8. Ресурсне забезпечення реалізації програми</b>	
<b>Кадрове забезпечення</b>	<p>Розробники програми – доктори та кандидати наук, доценти, є штатними співробітниками ОНТУ.</p> <p>До реалізації програми залучаються науково-педагогічні 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 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, ворк-шопах тощо.</p>
<b>Матеріальне забезпечення</b>	<p>Матеріально-технічне забезпечення відповідає ліцензійним вимогам стосовно надання освітніх послуг у сфері вищої освіти.</p> <p>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.</p>
<b>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</b>	<p>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).</p> <p>Інформаційне забезпечення актуального змістовного контенту, що міститься у Науково-технічній бібліотеці ОНТУ (<a href="https://library.ontu.edu.ua/">https://library.ontu.edu.ua/</a>), на сайті кафедри (<a href="http://tvie.ontu.edu.ua">http://tvie.ontu.edu.ua</a>) та у модульному дистанційному середовищі (<a href="http://moodle.ontu.edu.ua/">http://moodle.ontu.edu.ua/</a>).</p>
<b>9. Академічна мобільність</b>	
<b>Національна кредитна мобільність</b>	<p>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 <a href="https://ontu.edu.ua/download/pubinfo/Regulations_procedure_recalculation_training_results-ONUT.pdf">https://ontu.edu.ua/download/pubinfo/Regulations_procedure_recalculation_training_results-ONUT.pdf</a></p>
<b>Міжнародна кредитна мобільність</b>	<p>ОНТУ має партнерські угоди міжнародної академічної мобільності з університетами у межах різних програм: Еразмус+, програми подвійних дипломів, тощо <a href="http://inter.ontu.edu.ua/">http://inter.ontu.edu.ua/</a></p>
<b>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти</b>	<p>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.</p>

## 2. ПЕРЕЛІК КОМПОНЕНТ ОСВІТНЬО-НАУКОВОЇ ПРОГРАМИ

Шифр	Назва компоненти освітньої програми	Кількість годин	Кількість кредитів	Форма контролю
1	2	3	4	5
<b>ОБОВ'ЯЗКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ</b>				
<b>ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ</b>				
ОК 1	Професійно-наукова мова	150	5	Екзамен
	<b>Разом:</b>	<b>150</b>	<b>5</b>	-
<b>ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ</b>				
ОК 2	Методологія та організація наукових досліджень	120	4	Диф. залік
ОК 3	Сенсорний аналіз в харчовій промисловості з КР	450	15	Екзамен, диф. залік
ОК 4	Інноваційні технології в сенсорному аналізі харчових продуктів з КР	210	7	Екзамен, диф. залік
ОК 5	Управління якістю харчових продуктів	180	6	Екзамен
ОК 6	Методика викладання у ЗВО	90	3	Диф. залік
ОК 7	Інноваційний менеджмент	90	3	Диф. залік
ОК 8	Наукові аспекти харчових технологій	90	3	Екзамен
ОК 9	Науково-дослідна робота	210	7	Диф. залік
ОК 10	Інтелектуальна власність	90	3	Диф. залік
ОК 11	Науково-дослідницька практика	180	6	Диф. залік
ОК 12	Атестація: підготовка та захист кваліфікаційної роботи магістра	810	27	Публічний захист
	<b>Разом</b>	<b>2520</b>	<b>84</b>	-
<b>РАЗОМ ОБОВ'ЯЗКОВІ КОМПОНЕНТИ</b>		<b>2670</b>	<b>89</b>	-
<b>ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ З КАТАЛОГУ ОП*</b>				
ВК 1	Вибіркові освітні компоненти 1 семестру*	90	3	Екзамен, диф. залік
ВК 2	Вибіркові освітні компоненти 2 семестру*	240	2	Екзамен, диф. залік
ВК 3	Вибіркові освітні компоненти 3 семестру*	600	20	Диф. залік
<b>РАЗОМ ВИБІРКОВІ КОМПОНЕНТИ:</b>		<b>930</b>	<b>31</b>	-
<b>РАЗОМ ЗА ОНП:</b>		<b>3600</b>	<b>120</b>	-

\*є можливість вибору освітнього компоненту з іншої ОП

## 2.2 СТРУКТУРНО-ЛОГІЧНА СХЕМА ОП



### 3. ФОРМА АТЕСТАЦІІ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Атестація здобувачів СВО магістр спеціальності G13 Харчові технології здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи.

Кваліфікаційна робота передбачає розв'язання складного спеціалізованого завдання або проблеми у сфері сенсорного аналізу харчових продуктів, 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](https://ontu.edu.ua/download/pubinfo/regulation_exam_com-ONUT.pdf).

Кваліфікаційна робота магістра 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>

Для публічного ознайомлення зі змістом кваліфікаційних робіт, вони розміщуються у відкритому доступі у репозитарії науково-технічної бібліотеки ОНТУ (<https://cardfile.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 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 дотримання академічної доброчесності працівниками ОНТУ та здобувачами вищої освіти, у тому числі створення і забезпечення функціонування ефективної системи запобігання та виявлення академічного плагіату;
- 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 за 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-НАУКОВОЇ ПРОГРАМИ

Компоненти освітньої програми	Інтегральна компетентність	Компетентності															
		Загальні компетентності					Спеціальні (фахові, предметні) компетентності										
		ЗК 1	ЗК 2	ЗК 3	ЗК 4	ЗК 5	СК 1	СК 2	СК 3	СК 4	СК 5	СК 6	СК 7	СК 8	СК 9	СК 10*	СК 11*
ОК 1					+					+							
ОК 2	+	+		+	+		+	+	+				+	+			
ОК 3	+		+	+			+					+				+	+
ОК 4	+	+	+	+	+	+	+	+				+		+	+	+	+
ОК 5		+	+	+			+	+	+	+		+				+	+
ОК 6		+								+		+					
ОК 7	+	+		+	+	+		+	+	+				+	+		
ОК 8	+				+					+					+		
ОК 9	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+			+	+	+
ОК 10		+			+				+					+			
ОК 11	+	+	+		+	+		+	+	+	+			+	+	+	+
ОК 12	+	+	+		+	+		+	+	+	+			+	+	+	+

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

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								+					+			
ОК 11	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+		+	+	+	+
ОК 12	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+		+	+	+	+

Примітка: \* - оволодіння спеціальною (фаховою) компетенцією СК10\* забезпечує програмний результат РН15\*

\* - оволодіння спеціальною (фаховою) компетенцією СК11\* забезпечує програмний результат РН16\*

## **6. ПЕРЕЛІК ВИКОРИСТАНИХ ДОКУМЕНТІВ, НА ЯКИХ БАЗУЄТЬСЯ ОСВІТНЬО-НАУКОВА 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) (затверджено та введено в дію наказом Міністерства освіти і науки України від 22.10.2020 р. № 1295) <https://mon.gov.ua/storage/app/media/vishcha-osvita/zatverdzeni%20standarty/2020/10/23/181-Kharchov.tekhn.mahistr.1.pdf>
3. Національний класифікатор України: «Класифікатор професій» ДК 003:2010. – URL: <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/va327609-10#Text>
4. Постанова Кабінету Міністрів України «Про затвердження національної рамки кваліфікацій» від 23.11.2011 р. № 1341. – URL: <https://www.kmu.gov.ua/npas/244824068>
5. Національна рамка кваліфікацій. – <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1341-2011-п/paran12#n12>
6. Постанова Кабінету Міністрів України «Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти» від 29.04.2015 року № 266. – <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/266-2015-п>.
7. Розроблення освітніх програм. Методичні рекомендації / Авт.: В.М. Захарченко, В.І. Луговий, Ю.М. Рашкевич, Ж.В. Таланова / За ред. В.Г. Кременя. – К. : ДП «НВЦ «Пріоритети», 2014. – 120 с. - URL: <http://erasmusplus.org.ua/korysna-informatsiia/korysni-materialy/category/3-materialy-natsionalnoi-komandy-ekspertiv-shchodo-zaprovadzhennia-instrumentiv-bolonskoho-protsesu.html?download=84:rozroblennia-osvitnikh-prohram-metodychni-rekomendatsii&start=80>
8. Стратегія розвитку Одеського національного технологічного університету в умовах воєнного стану та повоєнного відновлення України – [Long-term-Development-Strategy-2027.pdf](https://ontu.edu.ua/Long-term-Development-Strategy-2027.pdf) (ontu.edu.ua).
9. Постанова Кабінету Міністрів України «Про внесення змін до переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої та фахової передвищої освіти» від 30.08.2024 р. № 221 <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1021-2024-%D0%BF#Text>.

### **Додатковий перелік документів:**

1. TUNING (для ознайомлення зі спеціальними (фаховими) компетентностями та прикладами стандартів – URL: <http://www.unideusto.org/tuningeu/>)

2. TUNING Educational Structures in Europe (Проект Європейської Комісії "На-лаштування освітніх систем в Європі (для ознайомлення з прикладами стандар-тів та вимог до компетеностей для різних предметних областей) – URL: <http://www.ehea.info/cid101886/tuning-educational-structures-europe.html>.
  3. Національний освітній глосарій: вища освіта / 2-е вид., перероб. і доп. Укла-дачі: В. М. Захарченко, С. А. Калашнікова, В. І. Луговий, А. В. Ставицький, Ю. М. Рашкевич, Ж. В. Таланова / За ред. В. Г. Кременя. – К. : ТОВ «Видавничий дім «Плеяди», 2014. – 100 с. – URL: <http://erasmusplus.org.ua/korysna-informatsiia/korysni-materialy/category/3-materialy-natsionalnoi-komandy-ekspertiv-shchodo-zaprovadzhennia-instrumentiv-bolonskoho-protsesu.html?download=83:hlosarii-terminiv-vyshchoi-osvity-2014-r-onovlene-vydannia-z-urakhuvanniam-polozhen-novoho-zakonu-ukrainy-pro-vyshchu-osvitu&start=80>
  4. Рашкевич Ю.М. Болонський процес та нова парадигма вищої освіти – URL: <http://erasmusplus.org.ua/korysna-informatsiia/korysni-materialy/category/3-materialy-natsionalnoi-komandy-ekspertiv-shchodo-zaprovadzhennia-instrumentiv-bolonskoho-protsesu.html?download=82:bolonskyi-protses-nova-paradyhma-vyshchoi-osvity-yu-rashkevych&start=80>
  5. Розвиток системи забезпечення якості вищої освіти в Україні: інформаційно-аналітичний огляд – URL: <http://erasmusplus.org.ua/korysna-informatsiia/korysni-materialy/category/3-materialy-natsionalnoi-komandy-ekspertiv-shchodo-zaprovadzhennia-instrumentiv-bolonskoho-protsesu.html?download=88:rozvytok-systemy-zabezpechennia-iakosti-vyshchoi-osvity-ukrainy&start=80>
- International Standard Classification of Education (ISCED 2011)  
<https://www.datenportal.bmbf.de/portal/en/G294.html#:~:text=ISCED%20was%20de-veloped%20by%20UNESCO,facilitating%20national%20and%20international%20co mparisons>

Керівник проектної групи  
(гарант ОНП)

« 04 » 06 2025 р.

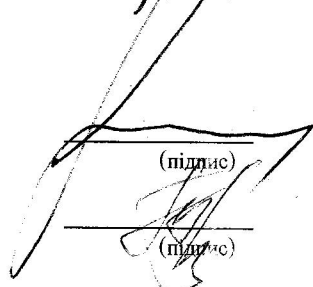


(підпис)

Наталя КАМЕНЕВА

Члени проектної групи:

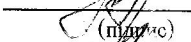
« 04 » 06 2025 р.



(підпис)

Оксана ТКАЧЕНКО

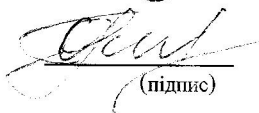
« 04 » 06 2025 р.



(підпис)

Тетяна МАНОЛІ

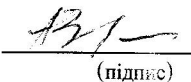
« 04 » 06 2025 р.



(підпис)

Ольга ТІТЛОВА

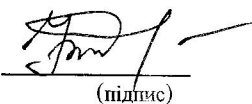
« 04 » 06 2025 р.



(підпис)

Артем ВОРОНКОВ

« 04 » 06 2025 р.



(підпис)

Димитрій КАМІНСЬКИЙ