

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**

**ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**

# **ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА**

**«ТЕХНОЛОГІЇ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ,  
НАПОЇВ, МІНЕРАЛЬНИХ І ПИТНИХ ВОД»**

**Першого рівня вищої освіти**

**за спеціальністю 181 «Харчові технології»**

**галузі знань 18 «Виробництво та технології»**

**Кваліфікація: бакалавр з харчових технологій**

**ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ**

**Голова Вченої ради**

\_\_\_\_\_ **Богдан ЄГОРОВ**

(протокол №\_\_ від «\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_ р.)

Освітня програма вводиться в дію з \_\_\_\_\_ 202\_ р.

Ректор \_\_\_\_\_ **Богдан ЄГОРОВ**

(наказ №\_\_ від «\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_ р.)

Одеса – 202\_ р.

**ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ**  
освітньо-професійної програми  
«Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних і питних вод»

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

Проректор з науково-педагогічної  
та навчальної роботи  
«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_ р.

\_\_\_\_\_  
(підпис)

Федір ТРІШИН

Директор Навчального центру  
організації освітнього процесу  
«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_ р.

\_\_\_\_\_  
(підпис)

Надія ДЕЦ

Голова методичної  
Ради зі спеціальності  
181 «Харчові технології»  
галузі знань 18 «Виробництво  
та технології»  
«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.

\_\_\_\_\_  
(підпис)

Катерина ІОРГАЧОВА

Декан факультету ТВтаТБ  
«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.

\_\_\_\_\_  
(підпис)

Ганна САРКІСЯН

## ПЕРЕДМОВА

Розроблено робочою групою факультету технології вина та туристичного бізнесу навчально-наукового технологічного інституту харчової промисловості ім. М.В. Ломоносова Одеської національної академії харчових технологій у складі:

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

2. Член робочої групи: Доценко Наталія Вікторівна, кандидат технічних наук, доцент кафедри біоінженерії і води.

3. Член робочої групи: Берегова Ольга Михайлівна, кандидат технічних наук, доцент кафедри біоінженерії і води.

4. Член робочої групи: Ляпіна Олена Василівна, кандидат хімічних наук, доцент кафедри біоінженерії і води.

5. Член робочої групи: Новосельцева Вікторія Вікторівна, PhD, старший викладач кафедри біоінженерії і води.

6. Член робочої групи: Михайлова Єлизавета Костянтинівна здобувач СВО «Баклавр», спеціальність 181 «Харчові технології», освітньо-професійна програма «Технології переробки фруктів та овочів в аграрному бізнесі», 3 курс 2021/2022 р.н.

До роботи над ОП були залучені:

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

Зовнішній стейкхолдер 2: Зайцева Лариса Сергіївна, директор ТДВ «Одеський завод мінеральних вод «Куяльник».

Зовнішній стейкхолдер 3: Калінчук Станіслав Леонідович, головний технолог ТОВ «Кривоозерська ХСФ».

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів додаються.

Освітня програма «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних і питних вод» 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 03.03.2020 р. № 180); Стандарту вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, затвердженого Наказом МОН України від 18.10.2018 р. № 1125, Положення про акредитацію освітніх програм, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти, затвердженого Наказом МОН України від 11.07.2019р. № 977 тощо.

# 1. ПРОФІЛЬ ОСВІТНЬОЇ-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ «ТЕХНОЛОГІЇ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ, НАПОЇВ, МІНЕРАЛЬНИХ І ПИТНИХ ВОД»

<b>1. Загальна інформація</b>	
<b>Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу</b>	Підготовка фахівців на здобуття освітнього ступеня <u>бакалавр</u> зі спеціальності <u>181 Харчові технології</u> здійснюється в Одеській національній академії харчових технологій. Випускаюча кафедра – <u>біоінженерії і води</u>
<b>Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу</b>	Рівень вищої освіти – перший Ступінь вищої освіти – бакалавр Галузь знань – 18 Виробництво та технології Спеціальність – 181 Харчові технології Бакалавр з харчових технологій
<b>Офіційна назва освітньо-професійної програми</b>	Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних і питних вод
<b>Тип диплому та обсяг освітньо-професійної програми</b>	Диплом бакалавра, одиничний, 240 кредитів ЄКТС, термін навчання 3 роки 10 місяців на основі повної загальної середньої освіти. Диплом бакалавра, одиничний, 120 кредитів ЄКТС, термін навчання 1 рік 10 місяців на основі ступеня «молодший бакалавр» (освітньо-кваліфікаційного рівня вищої освіти «молодший спеціаліст») / освітньо-професійного ступеня «Фаховий молодший бакалавр», за умови визнання та перезарахування не більше ніж 120 кредитів ЄКТС, отриманих у межах попередньої освітньої програми підготовки молодшого бакалавра (молодшого спеціаліста).
<b>Наявність акредитації</b>	Відсутня
<b>Цикл/рівень</b>	FQ-ЕНЕА – перший цикл, QF-LLL – 6 рівень, НРК України – 6 рівень
<b>Передумови</b>	Наявність повної середньої освіти або освітньо-професійного ступеня «Фаховий молодший бакалавр» / ступеня вищої освіти «Молодший бакалавр», або освітньо-кваліфікаційного рівня «Молодший спеціаліст»
<b>Мова(и) викладання</b>	Українська
<b>Термін дії освітньої програми</b>	До наступної акредитації
<b>Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми</b>	<a href="http://nmv.onaft.edu.ua/osvitab">http://nmv.onaft.edu.ua/osvitab</a>
<b>2. Мета освітньої програми</b>	
Підготовка конкурентоспроможного та обізнаного фахівця з виробництва харчової продукції, шляхом поєднання сучасних методів навчання та наукових досліджень відповідно до потреб агропромислового сектору України та держави в цілому, здат-	

<p>ного до організації та розвитку інновацій у сфері виробництва та управління якістю і безпечністю харчових продуктів, напоїв, мінеральних і питних вод. Поглиблена фундаментальна, соціально-економічна, психолого-педагогічна, спеціальна та науково-практична підготовка фахівців здатних здійснювати професійний підхід до поліпшення виробничих питань з технології переробки фруктів та овочів в аграрному бізнесі, виробництва мінеральних та питних вод, а також проведення наукових досліджень задля формування основи подальшого навчання у вищій школі.</p>	
<p><b>3. Характеристика освітньої програми</b></p>	
<p><b>Предметна область</b></p>	<p>Галузь знань <u>18 «Виробництво та технології»</u>          Спеціальність <u>181 «Харчові технології»</u>          Обов'язкові компоненти – 65,8 %, з них: дисципліни загальної підготовки – 20 %, дисципліни професійної підготовки – 32 %, практична підготовка – 4,4 %, кваліфікаційна робота – 9,4 %. Дисципліни вільного вибору студента – 34,2 %.</p>
<p><b>Орієнтація освітньої програми</b></p>	<p>Програма має прикладний характер, орієнтована на підготовку фахівців у сфері технологій харчових виробництв, виробництв напоїв, мінеральних і питних вод.</p>
<p><b>Основний фокус освітньої програми і спеціалізації</b></p>	<p>Акцент на підготовці висококваліфікованих фахівців в галузі технологій виробництва харчових продуктів, напоїв, мінеральних і питних вод, здатних здійснювати науково-дослідницьку, виробничу та адміністративну діяльність.          Ключові слова: підприємство харчової галузі, технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних і питних вод, контроль якості та безпечності харчової продукції, напоїв і води, проектування</p>
<p><b>Особливості та відмінності</b></p>	<p>Програма передбачає ґрунтовну практичну підготовку, яка базується на проходженні практики на базі провідних підприємств: державних підприємств, приватних акціонерних товариств з виробництва соків, напоїв, мінеральних і питних вод, закордонної практики за міжнародними договорами. Вивчення програми базується на виконанні низки взаємопов'язаних курсових робіт та проектів з використанням інноваційних технологій, що мають прикладний характер та індивідуальний об'єкт дослідження. Освітня програма забезпечує набуття глибоких знань і критичний підхід до організації та контролю виробництва харчової продукції, шляхом прийняття ефективних професійних рішень, розв'язання актуальних задач і проблем галузі. Розвиває перспективи стажування та працевлаштування на сучасних підприємствах України.</p>
<p><b>4. Здатність випускників освітньої програми до працевлаштування та подальшого навчання</b></p>	
<p><b>Працевлаштування</b></p>	<p>Працевлаштування на підприємствах будь-якої організаційно-правової форми (державної, комерційної, муніципальної) зокрема: працювати на підприємствах, у віділах головного технолога, науково-дослідних лабораторіях, в навчальних закладах, супроводити розробки в галузі виробництва та технологій переробної і харчової промисловості, вести дослідну роботу, керувати роботою фахівців нижчого рівня підготовки.          Професійні назви робіт (за ДК 003:2010 зі змінами від 25.10.21):</p>

	<p>3510 Фахівці з переробки плодоовочевої продукції</p> <p>3520 Фахівці з бродильного виробництва та виноробства</p> <p>3530 Фахівці з виробництва молочних продуктів</p> <p>3570 Фахівці з технології харчування</p> <p>3590 Інші фахівці в галузі харчової та переробної промисловості</p> <p>3119 Технолог</p> <p>3111 Технік-технолог</p> <p>3111 Технік-лаборант (хімічні та фізичні дослідження)</p> <p>3116 Технік-лаборант (хімічне виробництво)</p> <p>3211 Лаборант (біологічні дослідження)</p> <p>3211 Технік-лаборант (біологічні дослідження)</p> <p>3491 Лаборант наукового підрозділу (інші сфери галузі)</p> <p>3211 Асистент хіміка</p> <p>3211 Асистент біохіміка</p> <p>3119 Стажист-дослідник</p> <p>3119 Технік з підготовки виробництва</p> <p>3119 Технік із стандартизації</p> <p>3119 Технік із підготовки технічної документації</p> <p>3119 Фахівець з технічної експертизи</p> <p>3152 Інспектор з експлуатації, виробничо-технічних та організаційних питань</p> <p>3152 Інспектор технічний</p> <p>3330 Асистент викладача професійної (професійно-технічної) освіти</p> <p>3330 Асистент майстра виробничого навчання</p> <p>3340 Педагог професійного навчання</p> <p>3340 Інструктор із заготівельної діяльності</p> <p>3340 Інструктор виробничого навчання</p> <p>3340 Майстер навчального цеху</p> <p>3340 Технолог-наставник</p> <p>3419 Інспектор із збуту</p> <p>3419 Організатор з постачання</p> <p>3423 Інспектор з кадрів</p> <p>3421 Іспектор з контролю виконанням доручень</p> <p>3431 Секретар адміністративний</p> <p>3431 Секретар комітету (організації підприємства, установи)</p> <p>3431 Секретар правління</p> <p>3212 Інспектор з охорони праці</p> <p>3212 Інспектор з використання водних ресурсів</p> <p>3436.1 Помічник керівника підприємства (установи, організації)</p> <p>3436.2 Помічник керівника виробничого підрозділу</p> <p>3436.2 Помічник керівники іншого основного підрозділу</p> <p>3436.3 Помічник керівника малого підприємства без апарату управління</p> <p>3212 Фахівець з організації та ведення фермерського господарства</p> <p>3439 Інструктор з основної діяльності</p>
<b>Подальше навчання</b>	Мають право продовжити навчання на другому (магістерському) рівні вищої освіти.

<b>5. Викладання та оцінювання</b>		
<b>Викладання та навчання</b>	Викладання здійснюється на основі студентоцентрованого проблемно-орієнтованого навчання. Заняття побудовані у формі лекцій, лабораторних, практичних занять, консультацій. Лекції мають інтерактивний науковопізнавальний характер. Практичні та лабораторні заняття проводяться з використанням поширених методів (ситуаційні завдання, ділові ігри, підготовка презентацій із використання сучасних професійних програмних засобів). Самостійна робота здійснюється під керівництвом викладача та передбачає опанування наукової та науково-методичної літератури фахової спрямованості та виконання на її основі індивідуальних та/або командних робіт, проектів в рамках дослідних проектів кафедри. Навчально-методичне забезпечення і консультування самостійної роботи здійснюється через університетське інформаційно-освітнє середовище Moodle.	
<b>Оцінювання</b>	Оцінювання якості засвоєння здійснюється за 100-бальною шкалою ЕКТС (ECTS) та національною чотирьох бальною системами. Форми контролю: поточний, підсумковий контроль знань та підсумкова атестація. Поточне оцінювання на лекціях, семінарських, практичних, лабораторних заняттях (усне опитування або письмовий експрес – контроль знань студентів, виступи студентів при обговоренні тематичних питань, звіти про лабораторні 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 бакалавра.	
<b>6. Програмні компетентності</b>		
<b>Інтегральна компетентність</b>	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, а також у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій.	
<b>Загальні компетентності (К)</b>	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.
	K15*	Здатність спілкуватися, домовлятися, вести діалог і вирішувати комплексні питання.
	K16*	Здатність до адаптації та дії в сучасних економічних умовах.
<b>Спеціальні компетентності (К)</b>	K17	Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.
	K18	Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення.
	K19	Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпеки сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.
	K20	Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.
	K21	Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.
	K22	Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки.
	K23	Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів.
	K24	Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач.
	K25	Здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці).
	K26	Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових ма-



		теріалів.
	K27	Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб.
	K28	Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію.
	K29	Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту.
	K30*	Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів, напоїв, мінеральних і питних вод під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі.
	K31*	Здатність використовувати спеціальні знання для інженерних розрахунків, проектування, модернізації, технічного переоснащення, реконструкції, розширення підприємств з виробництва харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод.
<b>7. Програмні результати навчання</b>		
<b>Програмні результати навчання (ПР)</b>	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 числі 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 запроєктованого асортименту.
ПР14	Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсощадних 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	Організувати 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*	Розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств галузі на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки.
	ПР29*	Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки.
	ПР30*	Володіти загальними знаннями щодо організації та функціонування лабораторій харчових підприємств, сучасних методів досліджень, які застосовують для оцінки якості та безпечності продовольчої сировини, напівфабрикатів, харчових пародуктів, напоїв і води.

### **8. Ресурсне забезпечення реалізації програми**

<b>Кадрове забезпечення</b>	<p>Розробники програми: доктора та кандидати наук, професора, доцент; є штатними співробітниками Одеської національної академії харчових технологій.</p> <p>До реалізації програми залучаються науково-педагогічні працівники з науковими ступенями та науковими 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 півдня України та у закладах вищої освіти Європейських країн. Крім того, постійно беруть участь у професійних тренінгах, семінарах, конференціях 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, санаторійпрофілакторій, 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 ОНАХТ <a href="https://library.onaft.edu.ua/">https://library.onaft.edu.ua/</a>, на сайті кафедри (<a href="http://http://biv.onaft.edu.ua/">http://http://biv.onaft.edu.ua/</a>) та у модульному дистанційному середовищі <a href="http://moodle.onaft.edu.ua/">http://moodle.onaft.edu.ua/</a>.</p> <p>Читальний зал бібліотеки забезпечений бездротовим доступом до мережі Інтернет. Крім фонду наукової (в т.ч. електронної) бібліотеки ОНАХТ, студенти мають вільний доступ до бібліотеки кафедри біоінженерії і води, що містить примірники монографій, підручників та інших навчальних посібників, які забезпечують навчальний процес за</p>

	освітньою програмою.
<b>9. Академічна мобільність</b>	
<b>Національна кредитна мобільність</b>	Національна академічна мобільність здійснюється на підставі укладених договорів між Одеською національною Академією харчових технологій та закладами вищої освіти України. Порядок перезарахування кредитів регулюється «Положенням про порядок перезарахування результатів навчання (навчальних дисциплін) в ОНАХТ» <a href="https://www.onaft.edu.ua/download/pubinfo/Regulations_procedure_recalculation_%20training_results.pdf">https://www.onaft.edu.ua/download/pubinfo/Regulations_procedure_recalculation_%20training_results.pdf</a>
<b>Міжнародна кредитна мобільність</b>	ОНАХТ має партнерські угоди міжнародної академічної мобільності з університетами у межах різних програм: Еразмус+, програми подвійних дипломів тощо <a href="http://inter.onaft.edu.ua/">http://inter.onaft.edu.ua/</a>
<b>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти</b>	Іноземні громадяни навчаються в ОНАХТ за загальнодержавними програмами та договорами, укладеними з юридичними та фізичними особами.

## 2. ПЕРЕЛІК КОМПОНЕНТ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ

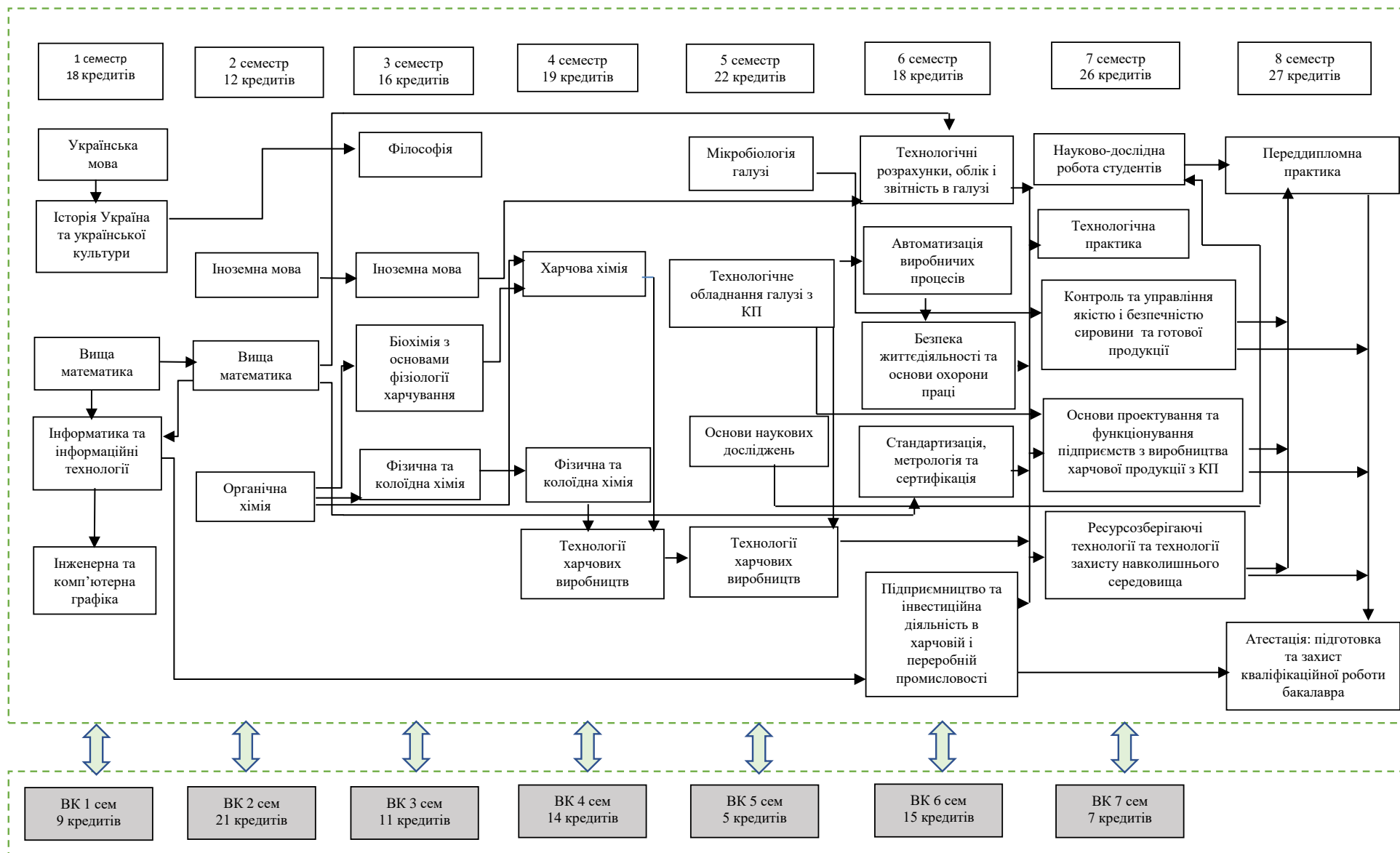
Шифр	Назва компоненти ОПП	Кількість годин	Кількість кредитів	Форма контролю
1	2	3	4	5
<b>ОБОВ'ЯЗКОВІ КОМПОНЕНТИ</b>				
<b>ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ</b>				
<b>ОК1</b>	Історія України та української культури	90	3,0	екзамен
<b>ОК2</b>	Інформатика та інформаційні технології	120	4,0	екзамен
<b>ОК3</b>	Українська мова	90	3,0	диф. залік
<b>ОК4</b>	Вища математика	210	7,0	диф.залік, екзамен
<b>ОК5</b>	Органічна хімія	180	6,0	екзамен
<b>ОК6</b>	Іноземна мова	180	6,0	диф.залік, екзамен
<b>ОК7</b>	Філософія та основи права	90	3,0	екзамен
<b>ОК8</b>	Біохімія з основами фізіології харчування	180	6,0	екзамен
<b>ОК9</b>	Фізична та колоїдна хімія	210	7,0	диф.залік, екзамен
<b>ОК10</b>	Харчова хімія	90	3,0	екзамен
	<b>Разом</b>	<b>1 440</b>	<b>48,0</b>	<b>x</b>
<b>ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ</b>				
<b>ОК11</b>	Інженерна та комп'ютерна графіка	120	4,0	диф.залік
<b>ОК12</b>	Технологічні розрахунки, облік і звітність в галузі	90	3,0	диф.залік
<b>ОК13</b>	Технології харчових виробництв: <i>Технологія цукрового виробництва</i> <i>Технологія м'яса, м'ясопродуктів та риби</i> <i>Технологія молока та молочних продуктів</i>	690	23,0	екзамен

	<i>Технологія бродильних виробництв Технологія води і водопідготовки харчових виробництв Технологія продуктів ресторанного та оздоровчого харчування Технологія хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів Технологія консервування плодів та овочів Технологія жирів та жирозамінників Технологія зберігання і переробки зерна</i>			
<b>OK14</b>	Мікробіологія галузі	90	3,0	екзамен
<b>OK15</b>	Технологічне обладнання галузі з КП	180	6,0	диф.залік, екзамен
<b>OK16</b>	Основи наукових досліджень	90	3,0	диф.залік
<b>OK17</b>	Автоматизація виробничих процесів	90	3,0	екзамен
<b>OK18</b>	Безпека життєдіяльності та основи охорони праці	90	3,0	екзамен
<b>OK19</b>	Підприємництво та інвестиційна діяльність в харчовій і переробній промисловості	180	6,0	екзамен
<b>OK20</b>	Стандартизація, метрологія та сертифікація	90	3,0	диф.залік
<b>OK21</b>	Контроль та управління якістю і безпечністю сировини та готової продукції	135	4,5	екзамен
<b>OK22</b>	Ресурсозберігаючі технології та технології захисту навколишнього середовища	135	4,5	екзамен
<b>OK23</b>	Основи проектування та функціонування підприємств з виробництва харчової продукції з КП	240	8,0	диф.залік, екзамен
<b>OK24</b>	Науково-дослідна робота студентів	90	3,0	диф.залік
	<b>Разом</b>	<b>2310</b>	<b>77,0</b>	<b>х</b>
	<b>РАЗОМ</b>	<b>3750</b>	<b>125,0</b>	<b>х</b>
<b>OK25</b>	Технологічна практика	180	6,0	диф.залік
<b>OK26</b>	Переддипломна практика	135	4,5	диф.залік
<b>OK27</b>	Атестація: підготовка та захист кваліфікаційної роботи бакалавра	675	22,5	публічний захист
	<b>РАЗОМ ОBOB'ЯЗКОВІ КОМПОНЕНТИ</b>	<b>4740</b>	<b>158,0</b>	<b>х</b>
<b>ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ З КАТАЛОГУ ОП*</b>				
<b>BK1</b>	Вибіркова компонента 1 семестру	270	9,00	диф.залік, екзамен
<b>BK2</b>	Вибіркова компонента 2 семестру	630	21,00	диф.залік, екзамен
<b>BK3</b>	Вибіркова компонента 3 семестру	330	11,00	диф.залік, екзамен
<b>BK4</b>	Вибіркова компонента 4 семестру	420	14,00	диф.залік, екзамен
<b>BK5</b>	Вибіркова компонента 5 семестру	150	5,00	диф.залік, екзамен

<b>ВК6</b>	Вибіркова компонента 6 семестру	450	15,00	диф.залік, екзамен
<b>ВК7</b>	Вибіркова компонента 7 семестру	210	7,00	диф.залік, екзамен
	<b>РАЗОМ</b>	<b>2460</b>	<b>82,0</b>	<b>х</b>
	<b>РАЗОМ ЗА ОПП</b>	<b>7200</b>	<b>240,0</b>	<b>х</b>

\* є можливість вибору компонент з з іншої ОП

## Структурно-логічна схема ОП



### 3. ФОРМА АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Атестація бакалаврів спеціальності 181 «Харчові технології» здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи (дипломного проекту).

Кваліфікаційна робота передбачає розв'язання складного спеціалізованого завдання або практичної проблеми в сфері харчових технологій, 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://www.onaft.edu.ua/download/pubinfo/regulation\\_exam\\_com1.pdf](https://www.onaft.edu.ua/download/pubinfo/regulation_exam_com1.pdf).

Кваліфікаційна робота бакалавра виконується за тематикою, що визначена в ОНАХТ, деталізацію вимог регламентовано Стандартом, ОП та внутрішніми документами й положеннями ОНАХТ.

У кваліфікаційній роботі не може бути академічного плагіату, фальсифікації та списування, що регламентується також «Положенням про академічну доброчесність в ОНАХТ» <https://www.onaft.edu.ua/download/pubinfo/Regulat-Academic-Integrity.pdf>.

Для публічного ознайомлення зі змістом кваліфікаційних робіт, вони розміщуються на офіційному сайті ОНАХТ або його структурного підрозділу, або в електронному архіві, що регламентовано відповідним Положенням «Про створення електронного архіву дипломних проектів/робіт, кваліфікаційних робіт, курсових проектів/робіт здобувачів вищої освіти в Одеській національній академії харчових технологій» <https://www.onaft.edu.ua/download/pubinfo/provision-e-Archive.pdf>.

#### **Характеристика системи внутрішнього забезпечення якості підготовки здобувача другого рівня вищої освіти**

В ОНАХТ функціонує система забезпечення закладом вищої освіти якості освітньої діяльності та якості вищої освіти (система внутрішнього забезпечення якості <https://www.onaft.edu.ua/download/pubinfo/Provision-system-education-1.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 і педагогічних працівників закладу вищої освіти регулярно оприлюднення результатів таких оцінювань на офіційному веб-сайті закладу вищої освіти, на інформаційних стендах та в будь-який інший спосіб;
- 4) забезпечення підвищення кваліфікації педагогічних, наукових і науково-педагогічних працівників;
- 5) забезпечення наявності необхідних ресурсів для організації освітнього процесу, у тому числі самостійної роботи студентів, за кожною освітньою програмою;
- 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 закладів вищої освіти 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 закладом вищої освіти якості освітньої діяльності та якості вищої освіти (система внутрішнього забезпечення якості) за поданням ОНАХТ 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.



## 5. МАТРИЦЯ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ПРОГРАМНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ (ПР) ВІДПОВІДНИМИ КОМПОНЕНТАМИ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

Компоненти освітньої програми	Програмні результати навчання																																
	ПР01	ПР02	ПР03	ПР04	ПР05	ПР06	ПР07	ПР08	ПР09	ПР10	ПР11	ПР12	ПР13	ПР14	ПР15	ПР16	ПР17	ПР18	ПР19	ПР20	ПР21	ПР22	ПР23	ПР24	ПР25	ПР26	ПР27	ПР28*	ПР29*	ПР30*			
OK1		+																									+	+					
OK2		+	+									+								+													
OK3																					+	+	+				+						
OK4			+																	+					+								
OK5					+	+												+	+														
OK6		+																				+	+										
OK7																												+	+				
OK8		+			+	+												+	+														
OK9		+			+	+					+								+	+													
OK10		+			+	+												+	+														
OK11						+						+														+							
OK12							+				+							+					+	+						+			
OK13	+	+	+	+	+	+		+			+		+																				
OK14					+	+										+		+	+														
OK15	+	+	+	+	+	+	+					+	+	+		+																	
OK16	+			+	+	+		+			+	+	+	+				+	+	+	+									+			
OK17	+		+	+			+																										
OK18	+	+		+																													
OK19			+													+						+				+	+		+	+			
OK20							+		+	+	+							+															
OK21				+	+	+	+			+	+							+	+													+	
OK22	+							+		+								+											+		+		
OK23	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+			+	+				+	+			+				+		+		
OK24	+	+	+	+				+										+	+	+					+	+				+	+		
OK25	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+					+	+								+	+	
OK26	+	+	+	+			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+			+	+	+	+	+	+				+	+		
OK27	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+			+	+	+		

## 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
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. Постанова Кабінету Міністрів України від 30.12.2015 р. № 1187 «Про затвердження Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності». URL:<http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1187-2015-п/page>
8. 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.
9. 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>

### Додатковий перелік документів:

10. TUNING (для ознайомлення зі спеціальними (фаховими) компетентностями та прикладами стандартів [Електронний ресурс]. – режим доступу: <http://www.unideusto.org/tuningeu/>
11. Tuning Educational Structures in Europe [Електронний ресурс]. – режим доступу: <http://www.unideusto.org/tuningeu/>
12. 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.
13. Рашкевич Ю.М. Болонський процес та нова парадигма вищої освіти [Електронний ресурс]. – режим доступу: <file:///D:/Users/Dell/Downloads/BolonskyiProcessNewParadigmHE.pdf>
14. 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.

Керіник робочої групи  
(гарант ОП)

« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.

\_\_\_\_\_  
(підпис)

Афанасьєва Т.М.  
(прізвище та ініціали)

Члени робочої групи:

« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.

\_\_\_\_\_  
(підпис)

Доценко Н.В.  
(прізвище та ініціали)

« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.

\_\_\_\_\_  
(підпис)

Берегова О.М.  
(прізвище та ініціали)

« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.

\_\_\_\_\_  
(підпис)

Ляпіна О.В.  
(прізвище та ініціали)

« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.

\_\_\_\_\_  
(підпис)

Новосельцева В.В.  
(прізвище та ініціали)

Зареєстровано:  
Відділ ЛАтаС НЦ ООП