

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

«Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральної і питної води»

Другого рівня вищої освіти

за спеціальністю 181 «Харчові технології»

галузі знань 18 «Виробництво та технології»

Кваліфікація «Магістр з харчових технологій»

ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ

Голова Вченої ради

_____ **Богдан ЄГОРОВ**

(протокол №__ від «__» _____ 2022 р.)

Освітньо-професійна програма вводиться в дію з _____ 2022 р.

Ректор _____ **Богдан ЄГОРОВ**

(наказ №__ від «__» _____ 2022 р.)

Одеса – 2022 р.

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми

галузь знань	18 «Виробництво та технології»
спеціальність	181 «Харчові технології»
спеціалізація	-
рівень вищої освіти	другий
ступінь	магістр

Проректор з науково-педагогічної та навчальної роботи
« ____ » _____ 2022 р. _____ Федір ТРІШИН

Директор НЦООП
« ____ » _____ 2022 р. _____ Надія ДЕЦ

Голова методичної Ради зі спеціальності 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології»
« ____ » _____ 2022 р. _____ Катерина ІОРГАЧОВА

Декан факультету Технології вина та туристичного бізнесу
« ____ » _____ 2022 р. _____ Ганна САРКІСЯН

ПЕРЕДМОВА

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

1. Керівник робочої групи (**гарант освітньо-професійної програми**):
Коваленко Олена Олександрівна, доктор технічних наук, професор, завідувачка кафедри біоінженерії і води.
2. Член робочої групи: Безусов Анатолій Тимофійович, доктор технічних наук, професор, професор кафедри біоінженерії і води.
3. Член робочої групи: Стрікаленко Т.В., доктор медичних наук, професор, професор кафедри біоінженерії і води.
4. Член робочої групи: Палвашова Ганна Ігорівна, кандидат технічних наук, доцент, доцент кафедри біоінженерії і води.
5. Член робочої групи: Кольчак Дмитро Олександрович, здобувач СВО «Магістр», спеціальність 181 «Харчові технології», освітньо-професійна програма «Харчові технології», 1 курс/ 2021-2022 рік навчання.

До роботи над ОП були залучені:

Зовнішній стейкхолдер 1 Савичева Олена Павлівна, головний технолог ПРАТ ВО «Одеський консервний завод».

Зовнішній стейкхолдер 2 Зайцева Лариса Сергіївна, директор ТДВ «Одеський завод мінеральної води «Куяльник»

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

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів додаються.

Освітньо-професійна програма «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральної і питної води» підготовки фахівців другого (магістерського) 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 30.12.2015 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 березня 2020 р. № 180); Стандарту вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» для другого (магістерського) рівня вищої освіти, затвердженого Наказом МОН України від 22.10.2020 р. № 1295, Положення про акредитацію освітніх програм, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти, затвердженого Наказом МОН України від 11.07.2019 р. № 977 тощо.

1. ПРОФІЛЬ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ

1. Загальна інформація	
Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу	Підготовка фахівців на здобуття освітнього ступеня <u>магістр</u> зі спеціальності <u>181 «Харчові технології»</u> здійснюється в Одеській національній академії харчових технологій. Випускова кафедра – <u>біоінженерії і води</u>
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Рівень вищої освіти – <u>другий</u> Ступінь вищої освіти – <u>магістр</u> Галузь знань – <u>18 «Виробництво та технології»</u> Спеціальність – <u>181 «Харчові технології»</u> Магістр з харчових технологій.
Офіційна назва освітньо-професійної програми	Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральної і питної води.
Тип диплому та обсяг освітньо-професійної програми	Диплом магістра, одиничний, 90 кредитів ЄКТС, термін навчання 1 рік 4 місяці
Наявність акредитації	відсутня
Цикл/рівень	FQ-ЕНЕА – другий цикл; EQF-LLL – рівень 7; НПК України – 7 рівень
Передумови	Наявність ступеня вищої освіти «Бакалавр», «Магістр» або освітньо-кваліфікаційного рівня «Спеціаліст»
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії освітньо-професійної програми	До наступної акредитації
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньо-професійної програми	http://nmv.onaft.edu.ua/osvitam
2. Мета освітньо-професійної програми	
Підготовка магістрів з харчових технологій, що володіють необхідними компетенціями та інноваційним мисленням для наукової діяльності та успішного виконання професійних обов'язків на виробництві і при управлінні якістю харчових продуктів, напоїв, мінеральної і питної води для забезпечення здорового і тривалого життя людини на основі концепції сталого розвитку та реалізації національних і регіональних стратегічних пріоритетів.	
3. Характеристика освітньої програми	
Предметна область	Галузь знань <u>18 «Виробництво та технології»</u> Спеціальність <u>181 «Харчові технології»</u> Обов'язкові компоненти – 74,4 %, з них: дисципліни загальної підготовки – 8,9 %, дисципліни професійної підготовки – 28,9 %, практична підготовка – 10,0 %, кваліфікаційна робота – 26,6 %. Дисципліни вільного вибору студента – 25,6 %.
Орієнтація освітньої програми	Програма має прикладний характер. Орієнтована програма на підготовку фахівців, здатних на високому професійному рівні приймати професійні рішення в області технологій оброблення

	води та переробки сировини рослинного походження з метою виробництва якісних і безпечних харчових продуктів та напоїв тривалого зберігання, фасованих мінеральних і питних вод, а також підготовленої води для господарсько-питних потреб харчового виробництва в умовах ризику і невизначеності, а також з метою забезпечення відповідного рівня ефективної наукової діяльності із подальшою орієнтацією на професійну та наукову кар'єру.
Основний фокус освітньої програми і спеціалізації	Основне спрямування освітньої програми – підготувати фахівців, здатних на високому рівні здійснювати науково-дослідницьку та професійну діяльність на підприємствах, що спеціалізують на виробництві та контролі якості харчових продуктів, напоїв, мінеральної і питної води. Ключові слова: технологічні процеси, харчові продукти, інтелектуальна власність, стратегічне управління в харчовій галузі, управління якістю продукції, наукові концепції, категорії, принципи, методи, експериментальні дослідження.
Особливості та відмінності	Програма передбачає поглиблену теоретичну, спеціальну практичну та науково-дослідницьку підготовку, узагальнення результатів дослідження, формування та впровадження нових технологічних рішень, розробку нового харчового продукту та управління його якістю, виконання та захист кваліфікаційної роботи магістра. Підготовка здійснюється у тісному взаємозв'язку з підприємствами України, що впроваджують інноваційні технології харчових продуктів і напоїв тривалого зберігання на основі рослинної сировини, технології фасованих мінеральних і питних вод, а також технології підготовленої води для господарсько-питних потреб харчового виробництва.
4. Здатність випускників освітньої програми до працевлаштування та подальшого навчання	
Працевлаштування	Фахівець може займати посади (за ДК 003:2010 зі змінами №10 від 25.10.2021): 2149.1 Молодший науковий співробітник (галузь інженерної справи) 2149.1 Науковий співробітник (галузь інженерної справи) 2149.2 Консультант (у певній галузі інженерної справи) 2149.2 Інженер із впровадження нової техніки й технології 2149.2 Інженер-дослідник 2149.2 Інженер-технолог 2149.2 Інженер-лаборант 2149.2 Інженер з якості 2211.2 Мікробіолог 2149.2 Інженер з охорони праці 2146.2 Інженер-технолог з очищення води 2213.2 Технолог зі зберігання та первинної переробки продукції рослинництва 2213.2 Технолог-дослідник зі зберігання та первинної переробки продукції рослинництва 2310 Викладачі закладів вищої освіти 2321 Викладачі закладів професійної (професійно-технічної) освіти 2322 Викладачі закладів фахової передвищої освіти

	<p>2351.2 Консультант центру професійного розвитку 2411.2 Аудитор систем харчової безпеки 2411.2 Аудитор систем якості 2423 Інспектор (з дипломом магістра) 1120.1 Вищі посадові особи органів державної виконавчої влади 1120.2 Вищі посадові особи місцевих органів державної влади 1141.1 Вищі посадові особи політичних партій 1142.1 Вищі посадові особи професійних спілок 1210.1 Керівники підприємств, установ та організацій 1210.1 Керівник (директор, начальник) закладу професійної (професійно-технічної освіти) 1210.1 Директор навчально-виробничого комбінату 1210.1 Керівник (директор) центру професійного розвитку 1222.1 Головні фахівці - керівники та технічні керівники виробничих підрозділів у промисловості 1222.2 Начальники (інші керівники) та майстри виробничих дільниць (підрозділів) у промисловості 1224 Керівники виробничих підрозділів в оптовій та роздрібній торгівлі 1225 Керівники виробничих підрозділів у закладах ресторанного господарства, готелях та інших місцях розміщення 1227 Керівники виробничих підрозділів у комерційному обслуговуванні 1228 Керівники виробничих підрозділів у побутовому обслуговуванні 1229.1 Керівні працівники апарату центральних органів державної влади 1229.1 Директор (начальник) департаменту 1229.1 Завідувач (начальник) сектору 1229.3 Керівні працівники апарату місцевих органів державної влади та місцевого самоврядування 1229.3 Завідувач (начальник) сектору (місцева державна адміністрація, орган місцевого самоврядування) 1229.4 Керівники підрозділів у сфері освіти та виробничого навчання 1229.4 Голова циклової комісії закладу фахової передвищої освіти 1229.4 Завідувач (начальник) відділення (курсу, циклу) у закладі освіти 1235 Керівники підрозділів матеріально-технічного постачання 1237.1 Головні фахівці - керівники науково-дослідних підрозділів та підрозділів з науково-технічної підготовки виробництва та інші керівники 1237.2 Начальники (завідувачі) науково-дослідних підрозділів та підрозділів з науково-технічної підготовки виробництва та інші керівники 1238 Керівники проектів та програм 1239 Керівники інших функціональних підрозділів 1312 Керівники малих підприємств без апарату управління в промисловості 1329 Керівники інших малих підприємств без апарату управління</p>
<p>Подальше навчання</p>	<p>Мають право продовжити навчання на третьому (освітньо-науковому) рівні вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій в системі післядипломної освіти. Підвищення кваліфікації, академічної мобільності</p>

5. Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Викладання здійснюється на основі студентоцентрованого підходу. Контактні години побудовані у формі лекцій, семінарів та практичних занять в інтерактивному форматі. 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 кваліфікаційної роботи магістра.
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, захист індивідуальних та командних проектів тощо. Підсумковий контроль – екзамен/диференційний залік (оцінювання на підставі результатів поточного контролю). Підсумкова атестація – захист кваліфікаційної роботи магістра.
6. Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері харчових технологій
Загальні компетентності (ЗК)	<p>ЗК 1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.</p> <p>ЗК 2. Здатність проводити дослідження на відповідному рівні.</p> <p>ЗК 3. Здатність генерувати нові ідеї (креативність).</p> <p>ЗК 4. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.</p> <p>ЗК 5. Здатність працювати в міжнародному контексті.</p> <p>ЗК 6*. Вміння висловлювати думку розумно і стисло, вміння виступати публічно.</p> <p>ЗК 7*. Здатність уважно слухати, вміння вести перемовини, вести бізнес-комунікацію.</p> <p>ЗК 8*. Вміння аналізувати ситуацію, що склалася, робити корисні висновки та змінювати поведінку відповідно до середовища.</p> <p>ЗК 9*. Здатність відчувати, розуміти та аналізувати почуття та емоції інших людей.</p> <p>ЗК 10*. Позитивне світосприйняття, бажання дізнатися нове, вміння розв'язувати проблеми творчо і нестандартно.</p>
Спеціальні компетентності (СК)	<p>СК 1. Здатність обирати та застосовувати спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, науково-обґрунтовані методи та програмне забезпечення для проведення наукових досліджень у сфері харчових технологій</p> <p>СК 2. Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з</p>

	<p>урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі</p> <p>СК 3. Здатність захищати інтелектуальну власність у сфері харчових технологій</p> <p>СК 4. Здатність розробляти програми ефективного функціонування підприємств харчової промисловості та/або закладів ресторанного господарства відповідно до прогнозів розвитку галузі в умовах глобалізації.</p> <p>СК 5. Здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проектів.</p> <p>СК 6. Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі.</p> <p>СК 7*. Вміння розробляти та впроваджувати інноваційні технології і нові продукти з регіональної сировини на підприємствах з виробництва харчових продуктів і напоїв тривалого зберігання, фасованих мінеральних і питних вод, а також підготовленої води для господарсько-питних потреб харчового виробництва.</p> <p>СК 8*. Вміння використовувати в професійній діяльності нормативно-правові документи для забезпечення розвитку підприємства з виробництва якісних і безпечних харчових продуктів, напоїв, мінеральної і питної води, а також досягнення в його діяльності балансу між економічним успіхом, охороною навколишнього середовища та соціальною відповідальністю.</p> <p>СК 9*. Здатність до безперервного саморозвитку і самовдосконалення, вміння заохочувати інших до професійного зростання.</p>
<p>7. Програмні результати навчання</p>	
<p>Програмні результати навчання (ПРН)</p>	<p>ПРН 1. Відшукувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій.</p> <p>ПРН 2. Приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи у сфері харчових технологій, у тому числі у невизначених ситуаціях та за наявності ризиків, а також в міждисциплінарних контекстах.</p> <p>ПРН 3. Застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти, у тому числі математичне і комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач у харчових технологіях.</p> <p>ПРН 4. Застосовувати статистичні методи обробки експериментальних даних в галузі харчових технологій, використовувати спеціалізоване програмне забезпечення для обробки експериментальних даних.</p> <p>ПРН 5. Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій.</p> <p>ПРН 6. Розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств галузі на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати</p>

та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки

ПРН 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 нефаківців.

ПРН 8. Здійснювати захист інтелектуальної власності у сфері харчових технологій, виконувати відповідні патентні дослідження, готувати документи на отримання патентів на винаходи і корисні моделі.

ПРН 9. Вільно володіти державною та іноземною мовами для обговорення професійної діяльності, результатів досліджень та інновацій у сфері харчових технологій.

ПРН 10. Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки.

ПРН 11. Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів.

ПРН 12*. Встановлювати зв'язки між елементами науково-технічної інформації та визначати шляхи розвитку підприємств з виробництва харчових продуктів, напоїв, мінеральних і питних вод.

ПРН 13*. Мати поглиблені знання стосовно правил і стандартів діяльності підприємств харчової галузі, зокрема у сфері виробництва харчових продуктів і напоїв тривалого зберігання на основі рослинної сировини, фасованої мінеральної та питної води, підготовленої води для господарсько-питних потреб харчового виробництва.

ПРН 14*. Розробляти нові харчові продукти та впроваджувати інноваційні проекти з метою створення умов для ефективного функціонування та розвитку підприємств з виробництва харчових продуктів і напоїв тривалого зберігання на основі рослинної сировини, фасованої мінеральної та питної води, підготовленої води для господарсько-питних потреб харчового виробництва.

ПРН 15*. Вміти адаптуватися та проявляти ініціативу і самостійність у ситуаціях, які виникають у професійній діяльності.

8. Ресурсне забезпечення реалізації програми

Кадрове забезпечення

Розробники програми є доктори та кандидати наук, професора та доценти кафедри біоінженерії і води. Вони є штатними співробітниками Одеської національної академії харчових технологій.

До реалізації програми залучаються науково-педагогічні працівники з науковими степенями та науковими званнями, професіонали-практики і студенти з досвідом роботи (стейкхолдери).

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 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). Інформаційне забезпечення – актуального змістовного контенту, що міститься у Науково-технічній бібліотеці ОНАХТ https://library.onaft.edu.ua/ , на сайті кафедри http://biv.onaft.edu.ua/ та у модульному дистанційному середовищі http://moodle.onaft.edu.ua/
9. Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	Національна академічна мобільність здійснюється на підставі укладених договорів між Одеською національною Академією харчових технологій та закладами вищої освіти України. Порядок перерахування кредитів регулюється «Положенням про порядок перерахування результатів навчання (навчальних дисциплін) в ОНАХТ» https://www.onaft.edu.ua/download/pubinfo/Regulations_procedure_recalculation_%20training_results.pdf
Міжнародна кредитна мобільність	ОНАХТ має партнерські угоди міжнародної академічної мобільності з університетами у межах різних програм: Еразмус+, програми подвійних дипломів тощо http://inter.onaft.edu.ua/
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Іноземні громадяни навчаються в ОНАХТ за загальнодержавними програмами та договорами, укладеними з юридичними та фізичними особами.

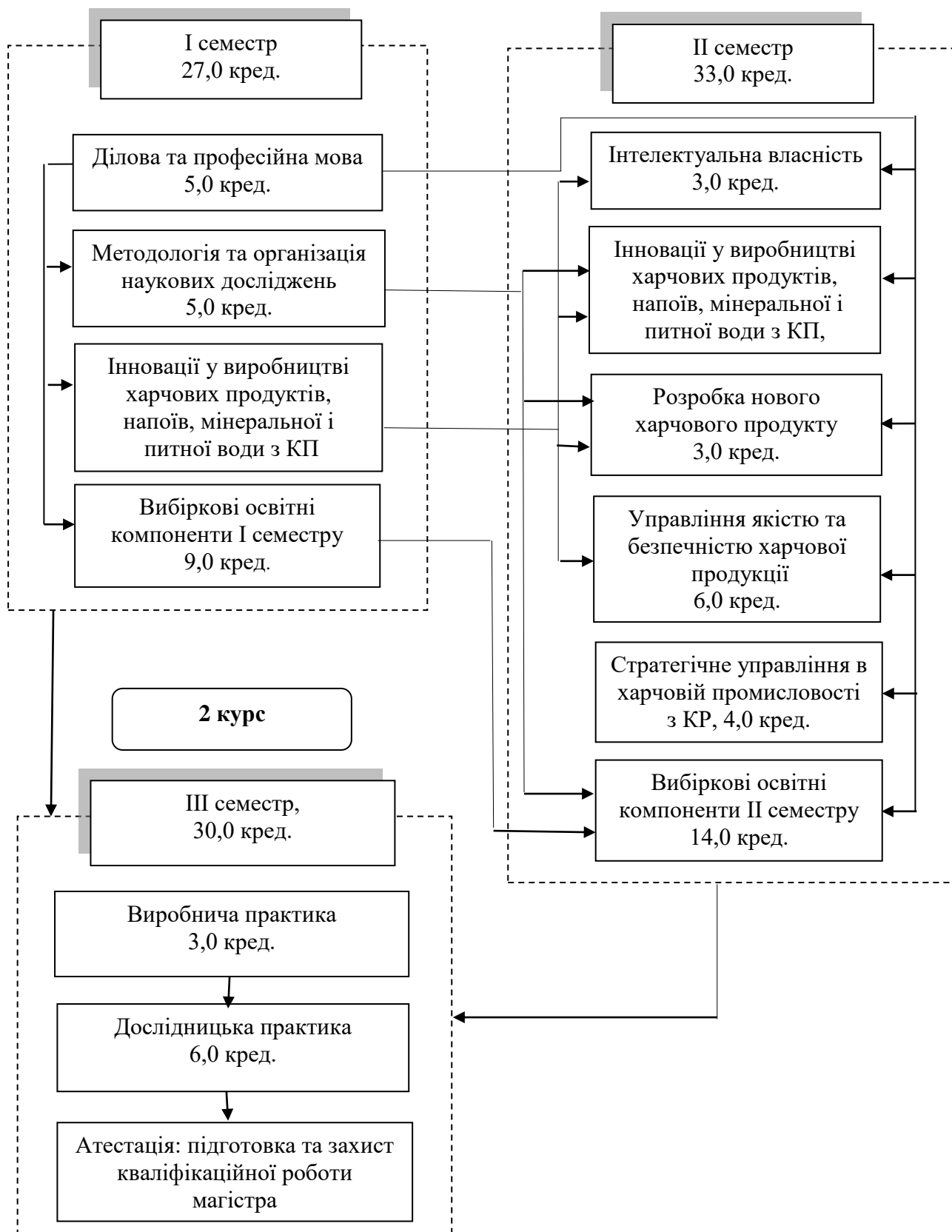
2. ПЕРЕЛІК КОМПОНЕНТ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ

Шифр	Назва освітньої компоненти ОПП	Кількість годин	Кількість кредитів	Форма контролю
ОБОВ'ЯЗКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ				
ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ				
ОК 1	Ділова та професійна мова	150	5,0	екзамен
ОК 2	Інтелектуальна власність	90	3,0	диф.залік
	Разом	240	8,0	х
ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ				
ОК 3	Методологія та організація наукових досліджень	150	5,0	диф.залік
ОК 4	Інновації у виробництві харчових продуктів, напоїв, мінеральної і питної води з КП	330	11,0	екзамен/ диф.залік
ОК 5	Управління якістю та безпечністю харчової продукції	180	6,0	екзамен
ОК 6	Розробка нового харчового продукту	90	3,0	диф.залік
ОК 7	Стратегічне управління в харчовій промисловості з КР	120	4,0	диф.залік
ОК 8	Виробнича практика	180	6,0	диф.залік
ОК 9	Дослідницька практика	90	3,0	диф.залік
ОК 10	Атестація: підготовка та захист кваліфікаційної роботи магістра	720	24,0	публічний захист
	Разом	1770	59,0	х
	Разом за обов'язковими освітніми компонентами	2010	67,0	х
ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ З КАТАЛОГУ ОП*				
ВК 1	Вибіркова компонента 1 семестру	270	9,0	диф.залік
ВК 2	Вибіркова компонента 2 семестру	420	14,0	диф.залік
	Разом за вибірковими освітніми компонентами	690	23,0	х
	РАЗОМ ЗА ОПП	2700	90,0	х

*є можливість вибору дисципліни з іншої ОП

Структурно-логічна схема ОПП «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральної і питної води»

1 курс



3. ФОРМА АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Атестація магістрів спеціальності 181 «Харчові технології» здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи.

Кваліфікаційна робота має бути спрямована на розв'язання комплексної складної задачі або проблеми у сфері виробництва та управління якістю соків, напоїв, мінеральних і питних вод, що передбачає проведення досліджень та/або здійснення інновацій, а також характеризується невизначеністю умов і вимог.

Атестація здійснюється екзаменаційною комісією, до складу якої включаються не менше 3-х представників роботодавців та їх об'єднань, відповідно до Положення про таку комісію https://www.onaft.edu.ua/download/pubinfo/regulation_exam_com1.pdf

Кваліфікаційна робота магістра 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>

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**) та 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

В ОНАХТ функціонує система забезпечення 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 працівників ОНАХТ та регулярне оприлюднення результатів таких оцінювань на офіційному веб-сайті ОНАХТ, 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 ОНАХТ 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.

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. Розроблення освітніх програм. Методичні рекомендації / Авт.: В.М. Захарченко, В.І. Луговий, Ю.М. Рашкевич, Ж.В. Таланова / За ред. В.Г. Кременя. – К. : ДП «НВЦ «Пріоритети», 2014. – 120 с.
8. Стратегічний план розвитку Одеської національної академії харчових технологій на період до 2027 року – <https://www.onaft.edu.ua/download/pubinfo/Long-term-Devel-Strategy-2027.pdf>

Додатковий перелік документів:

9. TUNING (для ознайомлення зі спеціальними (фаховими) компетентностями та прикладами стандартів [Електронний ресурс]. – режим доступу: <http://www.unideusto.org/tuningeu/>
10. Tuning Educational Structures in Europe [Електронний ресурс]. – режим доступу: <http://www.unideusto.org/tuningeu/>

11. Національний освітній глосарій: вища освіта / 2-е вид., перероб. і доп. Укладачі: В. М. Захарченко, С. А. Калашнікова, В. І. Луговий, А. В. Ставицький, Ю. М. Рашкевич, Ж. В. Таланова / За ред. В. Г. Кременя. – К. : ТОВ «Видавничий дім «Плеяди», 2014. – 100 с.

12. Рашкевич Ю.М. Болонський процес та нова парадигма вищої освіти [Електронний ресурс]. – режим доступу: file:///D:/Users/Dell/Downloads/BolonskyiProcessNewParadigmHE.pdf

13. Розвиток системи забезпечення якості вищої освіти в Україні: інформаційно-аналітичний огляд. Укладачі: Добко Т., Золотарьова І., Калашнікова С., Ковтунець В., Курбатов С. та ін.; за заг. ред. С. Калашнікової та В. Лугового. – Київ : ДП «НВЦ «Пріоритети», 2015. – 84 с.

Керівник робочої групи
(гарант ОП)

«___» _____ 202_ р. _____ Олена КОВАЛЕНКО

Члени робочої групи:

«___» _____ 202_ р. _____ Анатолій БЕЗУСОВ

«___» _____ 202_ р. _____ Тетяна СТРИКАЛЕНКО

«___» _____ 202_ р. _____ Ганна ПАЛІВАШОВА

«___» _____ 202_ р. _____ Дмитро КОЛЬЧАК

Зареєстровано:
Відділ ЛАтаС НЦ ООП

Хронологія перегляду освітньої програми

Описуються зміни, що були внесені до ОП у процесі її історичного розвитку із зазначенням причин внесення, ініціаторів внесення (стейкхолдерів) та відповідних протоколів методичної Ради спеціальності за якими проведені ці зміни (окрім випадків значного оновлення ОП, у разі значного оновлення програма пере затверджується згідно встановленого порядку).