

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

«ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ»

Другого рівня вищої освіти

за спеціальністю 181 «Харчові технології»

галузі знань 18 «Виробництво та технології»

Кваліфікація «Магістр»

ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ

Голова вченої ради

_____ **Б.В. Єгоров**

(протокол №__ від «__» _____ 202_ р.)

Освітня програма вводиться в дію з _____ 202_ р.

Ректор _____ **Б.В. Єгоров**

(наказ №__ від «__» _____ 202_ р.)

Одеса – 2021 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
«_____» _____ 202_ р.

(підпис)

Ф.А. Трішин

Директор НЦООП
«_____» _____ 202_ р.

(підпис)

Н.О. Дец

Голова методичної Ради
зі спеціальностей
галузі знань
«_____» _____ 202_ р.

(підпис)

К.Г. Іоргачова

Декан факультету

«_____» _____ 202_ р.

(підпис)

Г.О. Саркісян

ПЕРЕДМОВА

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

1. Керівник робочої групи (**гарант освітньої програми**):

Коваленко Олена Олександрівна, завідувачка кафедри біоінженерії і води, докторка технічних наук, професор кафедри біоінженерії і води.

2. Член робочої групи: Афанасьєва Тетяна Миколаївна, кандидат технічних наук, доцент кафедри біоінженерії і води.

3. Член робочої групи: Нікітчина Тетяна Іванівна, кандидат технічних наук, доцент кафедри біоінженерії і води.

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.

Освітня програма «Харчові технології» 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 30.12.2015р. № 1187 (змін до Постанови КМУ від 30.12.2015р. № 1187, в редакції постанови Кабінету Міністрів України від 10.05.2018р. № 347 та змін до Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності, затверджених постановою Кабінету Міністрів України від 03 березня 2020 р. № 180); 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 11.07.2019р. № 977 тощо.

1. ПРОФІЛЬ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ (ОСВІТНЬО-НАУКОВОЇ) 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. Випускаюча 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.
Офіційна назва освітньо-професійної програми	Харчові технології
Тип диплому та обсяг освітньо-професійної програми	<i>Диплом магістра, одиничний ступінь, 90 кредитів ЄКТС, термін навчання 1 рік 4 місяці</i>
Наявність акредитації	відсутня
Цикл/рівень	<i>FQ-EHEA – другий цикл; EQF-LLL – рівень 7; НРК України – 8 рівень</i>
Передумови	<i>Наявність ступеня бакалавра або освітньо-кваліфікаційного рівня спеціаліста/магістра</i>
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	До наступної акредитації
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	http://nmv.onaft.edu.ua/osvitam

2. Мета освітньої програми	
Підготовка висококваліфікованих магістрів з харчових технологій, що володіють необхідними компетенціями та інноваційним мисленням для ефективного управління, наукової діяльності, успішного виконання професійних обов'язків і забезпечення розробок, запровадження і розвиток технологій в області із оброблення води та переробки агропродукції для здорового, 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 – 68,8 %, з них: дисципліни загальної підготовки – 12,9 %, дисципліни професійної підготовки – 29 %, практична підготовка – 19,4 %, кваліфікаційна робота – 7,5 %. Дисципліни вільного вибору студента – 31,2 %.
Орієнтація освітньої програми	Освітня програма є професійною, прикладною, орієнтована на підготовку фахівців, здатних на високому професійному рівні приймати професійні рішення в області технологій з оброблення води та переробки агропродукції в умовах ризику і невизначеності та забезпечення відповідного рівня ефективної наукової діяльності із

	подальшою орієнтацією на професійну та наукову кар'єру.
Основний фокус освітньої програми і спеціалізації	Акцент на здатності фахівців галузі виробництва та технологій з водопідготовки та переробки агропродукції здійснювати науково-дослідницьку, виробничу та професійну діяльність в області харчових технологій. Ключові слова: технологічні процеси, харчові продукти, інтелектуальна власність, інноваційний менеджмент в харчовій галузі, управління якістю продукції, наукові концепції, категорії, принципи, методи, експериментальні дослідження.
Особливості та відмінності	Програма передбачає поглиблену теоретичну, спеціальну практичну та науково-дослідну підготовку, узагальнення результатів науково-дослідних рішень, виконання та захист кваліфікаційної роботи магістрів. Програма виконується в активному дослідницькому середовищі. Розвиває перспективи стажування та працевлаштування на сучасних підприємствах України.
4. Здатність випускників освітньої програми до працевлаштування та подальшого навчання	
Працевлаштування	Фахівець може займати посади (за ДК 003:2010): в галузях інженерної справи (технолог цеху, технолог заводу, технолог з інноваційних розробок, хімік-технолог, технолог СЕС, технолог центру метрології, стандартизації і сертифікації, технолог-мікробіолог, технолог з реалізації інгредієнтів для виробництва консервованих продуктів, зав. виробництвом), начальник відділу (начальник зміни, начальник цеху, начальник виробничо-технологічної лабораторії, начальник науково-дослідної лабораторії), менеджер (менеджер з якості сировини, менеджер з закупівлі сировини та допоміжних матеріалів, менеджер з реалізації готової продукції, менеджер з сертифікації і безпеки готової продукції, менеджер з управління підприємством консервної промисловості), інженер-конструктор (начальник відділу проектної установи, головний спеціаліст проектної установи), професіонали в галузі підготовки кадрів (викладач коледжу, викладач ВНЗ, молодший науковий співробітник, старший науковий співробітник, зав. лабораторією кафедри, провідний науковий співробітник)
Подальше навчання	Мають право продовжити навчання на третьому (освітньо-науковому) рівні вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій в системі післядипломної освіти. Підвищення кваліфікації, академічної мобільності
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

	<p>віртуальних командах в рамках міжнародного дослідницького проекту. Останній рік навчання завершується публічним захистом кваліфікаційної роботи магістра.</p>
Оцінювання	<p>Оцінювання якості засвоєння здійснюється за 100-бальною шкалою ЕКТС (ECTS), національною чотирьох бальною системою.</p> <p>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.</p>
6. Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	<p>Здатність розв'язувати задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері харчових технологій</p>
Загальні компетентності (ЗК)	<p>ЗК 1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації зрізних 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>Додаткові загальні компетенції ОП, бажано, максимально дозакрити за їх рахунок soft skills:</p> <p>Можуть бути використані наступні загальні компетенції:</p> <p>ЗК 1. Здатність до адаптації та дії в новій ситуації.</p> <p>ЗК 2. Вміння виявляти, ставити та вирішувати проблеми.</p> <p>ЗК 3. Здатність мотивувати людей та рухатися до спільної мети.</p> <p>ЗК 4. Здатність спілкуватися з представниками інших професійних груп різного рівня (з експертами з інших галузей знань/видів економічної діяльності).</p> <p>ЗК 5. Визначеність і наполегливість щодо поставлених завдань і взятих обов'язків</p> <p>ЗК6. Здатність генерувати нові ідеї (креативність);</p> <p>ЗК 7. Здатність працювати в команді.</p> <p>ЗК 8. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.</p> <p>ЗК 9. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій;</p> <p>ЗК 10. Здатність управляти своїм часом.</p> <p>ЗК6*. Здатність до адаптації у мінливому зовнішньому середовищі підприємств харчової та переробної промисловості із використанням інформаційних та комунікаційних навичок в сфері оброблення води та переробки агропродукції.</p>

<p>Спеціальні компетентності (СК)</p>	<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 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 проєктів.</p> <p>СК 6. Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі.</p> <p>СКп* Додаткові спеціальні компетентії ОП, що підкреслюють унікальність ОП, її галузевий або регіональний аспект (від 3 до 5).</p> <p>СК7*. Здатність використовувати нормативно-правове забезпечення процесу виробництва на підприємствах харчової галузі у сфері оброблення води та переробки агропродукції;</p> <p>СК8*. Здатність до ініціювання та реалізації інноваційних проєктів на підприємств харчової галузі у сфері оброблення води та переробки агропродукції.</p> <p>СК9*. Здатність забезпечувати безперервний саморозвиток і самовдосконалення, відповідальність за розвиток інших у професійній діяльності.</p> <p>СК10*. Здатність аналізувати та проводити соціально-орієнтовану політику у галузі контролю якості та виробництва, безпечності харчових продуктів тривалого зберігання і води у харчовій галузі.</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</p>

	<p>виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій.</p> <p>РН 6. Розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств галузі на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки</p> <p>РН 7. Мати спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері харчових технологій, зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців.</p> <p>РН 8. Здійснювати захист інтелектуальної власності у сфері харчових технологій, виконувати відповідні патентні дослідження, готувати документи на отримання патентів на винаходи і корисні моделі.</p> <p>РН 9. Вільно володіти державною та іноземною мовами для обговорення професійної діяльності, результатів досліджень та інновацій у сфері харчових технологій.</p> <p>РН 10. Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки.</p> <p>РН 11. Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів.</p>
	<p>Додаткові програмні результати ОП, що підкреслюють унікальність ОП, її галузевий або регіональний аспект (від 3 до 5). Додаткові ПРН обов'язково мають відповідати додатковим СК.</p> <p>РН12*. Встановлювати зв'язки між елементами науково-технічної інформації та виявляти можливості розвитку підприємств харчової галузі у сфері оброблення води та переробки агропродукції.</p> <p>РН13*. Мати поглиблені знання стосовно правил і стандартів діяльності підприємств харчової галузі у сфері оброблення води та переробки агропродукції.</p> <p>РН14*. Впроваджувати інноваційні проекти з метою створення умов для ефективного функціонування та розвитку підприємств харчової галузі у сфері оброблення води та переробки агропродукції.</p> <p>РН15*. Вміти адаптуватися та проявляти ініціативу і самостійність у ситуаціях, які виникають у професійній діяльності.</p> <p>РН16*. Забезпечувати чітку роботу підприємств харчової галузі у сфері оброблення води та переробки агропродукції, виробництво якісної та безпечної харчової продукції.</p>
<p>8. Ресурсне забезпечення реалізації програми</p>	
<p>Кадрове забезпечення</p>	<p>Розробники програми: доктора та кандидати наук, професора, доценти; є штатними співробітниками Одеської національної академії харчових технологій.</p> <p>До реалізації програми залучаються науково-педагогічні працівники з</p>

	<p>науковими степенями 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 тощо.</p>
Матеріальне забезпечення	<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>
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	<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 https://library.onaft.edu.ua/, на сайті кафедри http://biv.onaft.edu.ua/ та у модульному дистанційному середовищі http://moodle.onaft.edu.ua/.</p>
9. Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	<p>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» https://www.onaft.edu.ua/download/pubinfo/Regulations_procedure_recalculation_%20training_results.pdf</p>
Міжнародна кредитна мобільність	<p>ОНАХТ має партнерські угоди міжнародної академічної мобільності з університетами у межах різних програм: Еразмус+, програми подвійних дипломів тощо http://inter.onaft.edu.ua/</p>
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	<p>Іноземні громадяни навчаються в ОНАХТ за загальнодержавними програмами та договорами, укладеними з юридичними та фізичними особами.</p>

2. ПЕРЕЛІК КОМПОНЕНТ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ

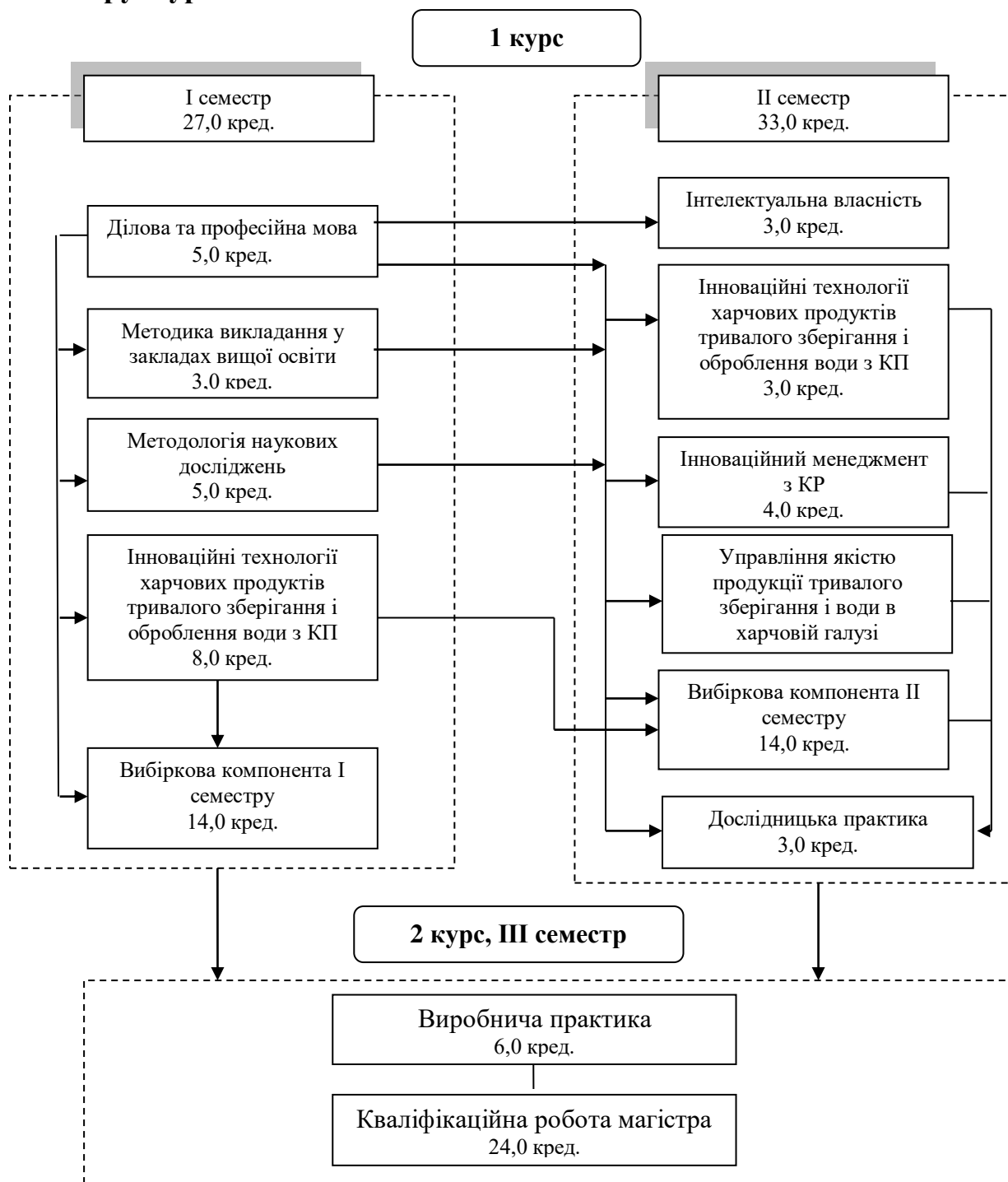
Шифр	Назва компоненти ОПП	Кількість годин	Кількість кредитів	Форма контролю
ОБОВ'ЯЗКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ				
ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ				
ОК 1	Ділова та професійна мова	150	5,0	екзамен
ОК 2	Інтелектуальна власність	90	3,0	диф.залік
	Разом	240	8,0	х
ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ				
ОК 3	Методологія та організація наукових досліджень	150	5,0	диф.залік
ОК 4	Методика викладання у закладах вищої освіти	90	3,0	диф.залік
ОК 5	Управління якістю продукції тривалого зберігання і води в харчовій галузі	90	3,0	екзамен
ОК 6	Інноваційний менеджмент з КР	120	4,0	диф.залік
ОК 7	Інноваційні технології харчових продуктів тривалого зберігання і оброблення води з КП	330	11,0	екзамен/ диф.залік
	Разом	780	26	х
РАЗОМ				
				х
ОК 8	Виробнича практика	180	6,0	диф.залік
ОК 9	Дослідницька практика	90	3,0	диф.залік
ОК 10	Кваліфікаційна робота магістра	720	24,0	публічний захист
	РАЗОМ ОБОВ'ЯЗКОВІ КОМПОНЕНТИ	1860	62,0	х
ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ З КАТАЛОГУ ОП* (не менше 25% від загальної кількості годин)				
ВК 1	Вибіркова компонента 1 семестру	420	14,0	диф.залік
ВК 2	Вибіркова компонента 2 семестру	420	14,0	диф.залік
	РАЗОМ	840	28,0	х
	РАЗОМ ЗА ОПП	2700	90,0	х

*є можливість вибору дисципліни з іншої ОП

**7. Каталог вибірових освітніх компонентів ОП «Харчові технології»
СВО «Магістр»**

№ з/п	Назва дисципліни	СВО	Кількість кредитів	Шифр та назва спеціальності, ОПП/ОНП
Вибіркові освітні компоненти 1 семестру (необхідно набрати 14,0 кредитів)				
1	Інноваційні технології галузі з КП	150	5,0	181 «Харчові технології» ОП «Харчові технології»
2	Курсовий проект з "Інноваційних технологій галузі з КП"	90	3,0	181 «Харчові технології» ОП «Харчові технології»
3	Інструментальні методи наукових досліджень	90	3,0	181 «Харчові технології» ОП «Харчові технології»
4	Інформаційні технології в наукових дослідженнях	90	3,0	181 «Харчові технології» ОП «Харчові технології»
5	Комплексна практика	90	3,0	181 «Харчові технології» ОП «Харчові технології»
Дисципліна з іншої ОП				
6				
7				
Вибіркові освітні компоненти 2 семестру (необхідно набрати 14,0 кредитів)				
8	Технологічний інжиніринг підприємств галузі	120	4,0	
9	Науково-дослідна робота	300	10,0	
Дисципліна з іншої ОП				
10				

Структурно-логічна схема ОП «ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ» СВО Магістр



3. ФОРМА АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

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

Кваліфікаційна робота передбачає розв'язання складного спеціалізованого завдання або проблеми у сфері оброблення води та переробки агропродукції, для чого, проводяться дослідження та пропонуються інновації і характеризуються 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 екзаменаційну комісію https://www.onaft.edu.ua/download/pubinfo/regulation_exam_com-1.pdf

Кваліфікаційна робота магістр 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

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.

4. МАТРИЦЯ ВІДПОВІДНОСТІ ПРОГРАМНИХ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ КОМПОНЕНТАМ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ (приклад заповнення)

Компо- ненти освітньої програми	Інтегральна компетентність	Компетентності																			
		Загальні компетентності										Спеціальні (фахові) компетенції									
		ЗК1	ЗК2	ЗК3	ЗК4	ЗК5	ЗК6*	ЗК7*	ЗК8*	ЗК9*	ЗК10*	СК1	СК2	СК3	СК4	СК5	СК6	СК7*	СК8*	СК9*	СК10*
ОК 01					+	+									+						
ОК 02		+			+	+								+							
ОК 03		+		+								+	+			+					
ОК 04				+	+										+						
ОК 05		+	+	+	+	+										+					
ОК 06		+			+	+								+	+	+					
ОК 07	+	+		+	+	+									+	+					
ОК 08	+	+		+	+	+						+	+		+						
ОК 09	+	+	+	+	+	+									+	+					
ОК10	+	+	+	+	+	+						+	+	+	+	+	+				

**5. МАТРИЦЯ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ПРОГРАМНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ (ПРН)
ВІДПОВІДНИМИ КОМПОНЕНТАМИ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ (приклад заповнення)**

Компоненти освітньої програми	Програмні результати навчання																
	ПРН1	ПРН2	ПРН3	ПРН4	ПРН5	ПРН6	ПРН7	ПРН8	ПРН9	ПРН10	ПРН11	ПРН12*	ПРН13*	ПРН14*	ПРН15	ПРН16*	ПРН17*
ОК 01							+	+	+								
ОК 02	+							+									
ОК 03	+		+	+						+							
ОК 04							+		+	+							
ОК 05					+						+						
ОК 06		+			+					+							
ОК 07	+	+	+						+								
ОК 08	+		+	+					+	+							
ОК 09		+			+	+	+		+		+						
ОК 10	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+						

Примітка: * - оволодіння загальною компетенцією ЗК_n впливає на забезпечення результату ПРН_n

* - оволодіння спеціальною (фаховою) компетенцією СК_n забезпечує програмний результат ПРН_n (вноситься пояснення для з'ясування відповідностей між додатковими компетенціями та додатковими програмними результатами)

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)

«_____» _____ 2021 р. _____
(підпис) О.О. Коваленко

Члени робочої групи:

«_____» _____ 2021 р. _____
(підпис) Т.М. Афанасьєва

«_____» _____ 2021 р. _____
(підпис) Т.І. Нікітчина

«_____» _____ 202_ р. _____
(підпис) _____
(прізвище та ініціали)

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).