

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

# ОСВІТНЬО-НАУКОВА ПРОГРАМА

«ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ»

Третього (освітньо-наукового) рівня вищої освіти

Ступінь вищої освіти: доктор філософії

за спеціальністю 181 «Харчові технології»

галузі знань 18 «Виробництво та технології»

Кваліфікація Доктор філософії з харчових технологій

ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ

  
Голова Вченої ради  
Богдан ЄГОРОВ  
(протокол № 14 від 06 2022 р.)

Освітня програма вводиться в дію 04 2022 р.

Ректор   
Богдан ЄГОРОВ  
(наказ № 27 від 06 2022 р.)

Одеса – 2022 р.

**ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ**  
освітньо-наукової програми  
«Харчові технології»

галузь знань	18 Виробництво та технології
спеціальність	181 Харчові технології
спеціалізація	
рівень вищої освіти	третій (освітньо-науковий)
ступінь	доктор філософії

Проректор з наукової роботи  
«03» 06 2022 р.

  
(підпис)

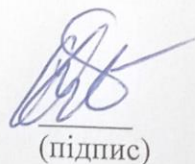
Наталя ПОВАРОВА

Директор  
навчально-наукового  
технологічного інституту  
харчової промисловості  
ім. М.В. Ломоносова  
«03» 06 2022 р.

  
(підпис)

Ірина СОЛОНИЦЬКА

Завідувач відділу аспірантури і  
докторантури, к.е.н., доцент  
«03» 06 2022р.

  
(підпис)

Катерина СОКОЛЮК

## ПЕРЕДМОВА

Освітня програма «Харчові технології» підготовки доктора філософії за спеціальністю 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології розроблена робочою групою у складі:

1. Керівник робочої групи (**гарант освітньої програми**): Богдан ЄГОРОВ, доктор технічних наук, професор, заслужений діяч науки і техніки України, член-кореспондент НААН України, лауреат Державної премії України в галузі науки і техніки, академік НААН України, професор кафедри технології зерна і комбікормів ОНТУ, Президент ОНТУ.

2. Член робочої групи: Наталія ТКАЧЕНКО, доктор технічних наук, професор, професор кафедри технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси ОНТУ.

3. Член робочої групи: Оксана ТКАЧЕНКО, доктор технічних наук, доцент, завідувач кафедри технології вина та сенсорного аналізу ОНТУ.

4. Член робочої групи: Дмитро ЖИГУНОВ, доктор технічних наук, професор, завідувач кафедри технології зернових продуктів, хліба і кондитерських виробів ОНТУ.

5. Член робочої групи: Алла МАКАРИНСЬКА, доктор технічних наук, доцент, завідувач кафедри технології зерна і комбікормів ОНТУ.

6. Член робочої групи: Ірина СОЛОНИЦЬКА, кандидат технічних наук, доцент, доцент кафедри технології зернових продуктів, хліба і кондитерських виробів ОНТУ.

7. Член робочої групи: Олександр ВЕРЕЩИНСЬКИЙ, стейкхолдер (доктор технічних наук, радник з науково-технічної політики та розвитку ТОВ «ОЛИС»);

8. Член робочої групи: Іван БУЦЕНКО, стейкхолдер (технічний директор ТОВ «Укрелеваторпром»)

9. Член робочої групи: Олена СТРУНОВА, здобувач вищої освіти спеціальності 181 «Харчові технології», СВО «Доктор філософії».

До роботи над ОНП були залучені:

Зовнішній стейкхолдер 1: Віталій ДОБРОВОЛЬСЬКИЙ, директор ТОВ «Одеський Хлібозавод №4» ТМ «Одеський коровай».

Зовнішній стейкхолдер 2: Родіон РИБЧИНСЬКИЙ, кандидат технічних наук, директор «Спілка борошномели України», голова правління ГО «Укрхарчопром», експерт зернового сектору ФАО ООН.

Зовнішній стейкхолдер 3: Юрій ШЕЛЕХОВ, директор ООО «ПРОМИСЛОВО-ТОРГОВЕЛЬНА КОМПАНІЯ ШАБО».

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів додаються.

Освітня програма «Харчові технології» підготовки фахівців третього (освітньо-наукового) 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 Укра-

їни «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); Постанови КМУ № 261 від 23.03.2016 р. "Про затвердження Порядку підготовки здобувачів вищої освіти ступеня доктора філософії та доктора наук у вищих навчальних закладах (наукових установах)", Стандарту вищої освіти зі спеціальності 181 «Харчові технології» для третього (освітньо-наукового) рівня вищої освіти, затвердженого Наказом МОН України від 23 грудня 2021 р. № 1429, 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-НАУКОВОЇ ПРОГРАМИ

<b>1. Загальна інформація</b>	
<b>Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу</b>	Підготовка фахівців на здобуття освітньо-наукового ступеня доктора філософії зі спеціальності 181 Харчові технології здійснюється в Одеському національному технологічному університеті. Випускаючі кафедри – Кафедра технології зерна і комбікор-мів, Кафедра технології зернових продуктів, хліба і кондитерських виробів, Кафедра технології вина та сенсорного аналізу, Кафедра технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси, Кафедра технології ресторанного і оздоровчого харчування і Кафедра технології м'яса, риби та морепродуктів.
<b>Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу</b>	Доктор філософії Доктор філософії з харчових технологій
<b>Офіційна назва освітньо-наукової програми</b>	Харчові технології
<b>Тип диплому та обсяг освітньо-наукової програми</b>	Обсяг освітньої складової освітньо-наукової програми підготовки доктора філософії становить 60 кредитів ЄКТС. Термін підготовки 4 роки. Наукова складова передбачає проведення власного наукового дослідження та оформлення його результатів у вигляді дисертації
<b>Наявність акредитації</b>	Ліцензовано Наказ МОН України № 655 від 10 червня 2016 р. Акредитація відсутня
<b>Цикл/рівень</b>	НРК України – 8 рівень, FQ-EHEA – третій цикл, EQF LLL – 8 рівень
<b>Передумови</b>	Для здобуття освітнього рівня «доктор філософії» зі спеціальності 181 Харчові технології можуть вступати особи, які здобули освітній рівень «магістр». Програма фахових вступних випробувань для осіб, що здобули попередній рівень вищої освіти за іншими спеціальностями повинна передбачати перевірку набуття особою компетентностей та результатів навчання, що визначені стандартом вищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології для другого (магістерського) рівня вищої освіти.
<b>Мова(и) викладання</b>	Українська
<b>Термін дії освітньої програми</b>	До 01.10.2026
<b>Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми</b>	<a href="http://nmv.ontu.edu.ua/filosof">http://nmv.ontu.edu.ua/filosof</a>
<b>2. Мета освітньої програми</b>	
Підготовка висококваліфікованих, конкурентоспроможних, національно свідомих наукових та науково-педагогічних фахівців, здатних генерувати нові сучасні знання та наукові ідеї, розв'язувати комплексні проблеми, проводити фундаментальні та/або прикладні дослідження у галузі харчових технологій, проводити самостійне наукове дослідження, результати якого мають наукову новизну та практичне значення, забезпечити підготовку кадрів з розробки, запровадження і розвитку харчових технологій для здорового, тривалого життя людини, задоволення попиту ринку праці, держави і суспільства, а також здійснювати науково-педагогічну діяльність у сфері харчових технологій.	

### 3. Характеристика освітньої програми

<b>Предметна область</b>	<p>Галузь знань – 18 Виробництво та технології Спеціальність – 181 Харчові технології <i>Об'єкт вивчення:</i> технології, технологічні процеси, способи виробництва і зберігання харчових продуктів, харчові продукти, якісний та кількісний склад сировини і готової продукції, методи визначення якості та безпечності готової продукції. <i>Цілі навчання:</i> підготовка фахівців з харчових технологій, здатних продукувати нові ідеї, розв'язувати комплексні проблеми, проводити фундаментальні та/або прикладні дослідження у сфері харчових технологій та здійснювати науково-педагогічну діяльність. <i>Теоретичний зміст предметної області:</i> поняття, теорії та принципи розроблення та/або удосконалення харчових технологій. <i>Методи, методики та технології:</i> загальнонаукові методи пізнання і дослідницької діяльності, технології харчової промисловості, аналітичні методи, методи комп'ютерного моделювання технологічних процесів, математично-статистичні методи аналізу даних, сучасні цифрові технології. <i>Інструменти та обладнання:</i> спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання, сучасні інформаційні системи (хмарні технології, комунікаційні технології передачі та обміну інформацією) та спеціалізоване програмне забезпечення.</p>
<b>Орієнтація освітньої програми</b>	<p>Освітньо-наукова. Наукові дослідження у сфері харчових технологій, спрямовані на підвищення якості та безпечності харчових продуктів, покращення харчової та біологічної цінності харчових продуктів, наукове обґрунтування технологічних основ, принципи ресурсо- та енергоефективності харчових технологій, інноваційний розвиток теорії і практики харчових технологій.</p>
<b>Основний фокус освітньої програми і спеціалізації</b>	<p>Спеціальна освіта в галузі 18 «Виробництво та технології» Акцент робиться на підготовці освітньо-наукових кадрів, які володіють класичними та сучасними методами наукових досліджень в галузі харчових технологій, методологією педагогічної діяльності, самостійно виконують наукові дослідження, результати яких дають соціальні, екологічні, матеріальні цінності та загальнодержавне стратегічне значення. Ключові слова: сировина, технологія переробки, технологія виробництва, технологічні режими, харчові технології, харчові продукти, підприємства харчової і переробної галузей, інноваційні технології, якість, безпечність, ефективність.</p>
<b>Особливості та відмінності</b>	<p>Освітня програма охоплює дисципліни, що передбачають поєднання теоретичних аспектів із практичними прикладами майбутньої діяльності, що дозволяє здобувачам освіти набути необхідних навичок. Спрямована на глибоку професійну підготовку висококваліфікованих наукових та науково-педагогічних кадрів, які володітимуть універсальними навиками дослідника із сучасними науковими знаннями в галузі харчових технологій і виробництва харчових продуктів, ініціативних та здатних до швидкої адаптації, комерціалізації інтелектуальної власності. Формує фахівців харчової промисловості з новим перспективним способом мислення, здатних не лише застосовувати існуючі технології, але й розробляти нові на базі сучасних наукових досягнень, впроваджувати інноваційні проекти у переробці сировини та виробництві високоякісної, безпечної харчової продукції. Освітньо-наукова програма передбачає поєднання теоретичних знань та практичну і педагогічну підготовку. Навчання проводиться в активному дослідницькому науковому середовищі, що передбачає використання ін-</p>

	<p>теракивних, відкритих та проблемних лекцій, семінарів і круглих столів із запрошенням відомих фахівців і практиків з підприємств харчової промисловості, торгівлі та суміжних галузей знань, участь у бізнес-тренінгах, використання кейс-методів, а також публічного захисту дисертації з застосуванням сучасних освітніх інформаційно комунікаційних технологій, новітніх досягнень науки і техніки та впровадженням результатів своїх наукових досліджень у виробництво.</p>
<p><b>4. Здатність випускників освітньої програми до працевлаштування та подальшого навчання</b></p>	
<p><b>Працевлаштування</b></p>	<p>Працевлаштування на посадах наукових і науково-педагогічних працівників в наукових установах і закладах вищої освіти, інженерні, експертні, аналітичні тощо посади у дослідницьких, проектних та конструкторських установах і підрозділах підприємств харчової промисловості, а також підприємствах будь-якої організаційно-правової форми (державні, муніципальні, комерційні, некомерційні) та за будь-якими видами харчової діяльності.</p>
<p><b>Подальше навчання</b></p>	<p>Здобуття наукового ступеня доктора наук і додаткових кваліфікацій у системі освіти дорослих.</p>
<p><b>5. Викладання та оцінювання</b></p>	
<p><b>Викладання та навчання</b></p>	<p>Загальний стиль навчання – проблемно-орієнтований, інтерактивного навчання з використанням сучасних освітніх технологій та методик (лекції-дискусії, семінарські/практичні та лабораторні заняття, наукові семінари, самостійна робота з інформаційними джерелами, консультації з викладачами та зовнішніми стейкхолдерами, дистанційне навчання, самонавчання під час підготовки до занять. Лекційні курси поєднуються з практичними заняттями, семінарами, диспуатами, «мозковими штурмами». Навчання відбувається в невеликих групах, що дозволяє практикувати особистісноцентроване навчання, виконання індивідуальних завдань для самостійного опрацювання або командного вирішення ситуаційних завдань, кейсів з метою розвитку креативного мислення та вміння працювати у команді. У навчальному процесі застосовуються такі методи: організації та здійснення, стимулювання й мотивації, контролю, корекції ефективності навчально-пізнавальної діяльності, проблемно-пошукові. Самостійна робота на основі підручників та конспектів лекцій, консультацій із викладачами визначається як особистісно-орієнтована педагогічна взаємодія суб'єктів навчання. До проведення занять залучаються професіонали-практики. Здобувачі освіти беруть безпосередню участь у виконанні індивідуальних розрахункових завдань, науково-дослідних робіт, дисертації. Під час викладання передбачено використання архіву наукової бібліотеки ОНТУ, підручників, навчальних посібників, конспектів лекцій, монографій, методичних рекомендацій, електронних навчальних курсів, розроблених науково-педагогічним персоналом університету на базі платформи Moodle, періодичних наукових видань, в тому числі публікацій науково-метричних баз Scopus, Web of Science, ScienceDirect, Springer Nature та мережі Internet на основі принципів доброчесності, цілеспрямованості і бінарності викладача та здобувача вищої освіти в навчанні.</p>
<p><b>Оцінювання</b></p>	<p><i>Освітня складова програми.</i> Система контролю опанування здобувачами вищої освіти дисциплін освітньо-наукової програми складається з поточного та підсумкового видів контролю. Поточний контроль має на меті отримання оперативних даних про рівень знань аспірантів і якість сформованих ними компетентностей. Він передбачає застосування комплексу методів опитування: усне опитування, тестовий контроль, виконання кейсових завдань тощо. Підсумковий контроль знань у вигляді екзамену / диференцій-</p>

	<p>ного заліку проводиться як форма оцінювання рівня засвоєння здобувачем вищої освіти теоретичного і практичного матеріалу з навчальної дисципліни. Оцінювання здійснюється відповідно до «Положення про організацію освітнього процесу в ОНТУ».</p> <p><i>Наукова складова програми.</i> Оцінювання наукової діяльності здобувачів вищої освіти здійснюється на основі кількісних та якісних показників, що характеризують підготовку наукових праць, участь у наукових конференціях, підготовку дисертації відповідно до затвердженого індивідуального плану наукової роботи здобувача. Звіти здобувачів вищої освіти за результатами виконання індивідуального плану кожні півроку затверджуються на засіданні кафедри та вченій раді інституту з відповідною рекомендацією. Кінцевим результатом навчання є повне виконання освітньо-наукової програми, індивідуального плану наукової роботи та рукопис дисертації. Дисертація на здобуття ступеня доктора філософії є самостійним розгорнутим дослідженням, що пропонує розв'язання комплексної проблеми в сфері харчових технологій або на її межі з іншими спеціальностями. Атестація здобувачів освітнього рівня доктора філософії здійснюється у формі публічного захисту дисертації у разовій спеціалізованій раді та присудження здобувачу наукового ступеня доктор філософії.</p>												
<p><b>6. Програмні компетентності</b></p>													
<p><b>Інтегральна компетентність</b></p>	<p>Здатність продукувати нові ідеї, розв'язувати комплексні проблеми професійної та/або дослідницько-інноваційної діяльності у сфері виробництва харчових продуктів, застосовувати методологію наукової та педагогічної діяльності, а також проводити власне наукове дослідження, результати якого мають наукову новизну, теоретичне та практичне значення.</p>												
<p><b>Загальні компетентності (ЗК)</b></p>	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="470 1039 603 1077"><b>ЗК1</b></td> <td data-bbox="603 1039 1556 1077">Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="470 1077 603 1115"><b>ЗК2</b></td> <td data-bbox="603 1077 1556 1115">Здатність працювати в міжнародному контексті.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="470 1115 603 1272"><b>ЗК3</b></td> <td data-bbox="603 1115 1556 1272">Здатність розв'язувати комплексні проблеми у харчових технологіях на основі системного наукового та загального культурного світогляду із дотриманням принципів професійної етики та академічної доброчесності.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="470 1272 603 1323"><b>ЗК4*</b></td> <td data-bbox="603 1272 1556 1323">Здатність до адаптації та дії в новій ситуації.</td> </tr> </table>	<b>ЗК1</b>	Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.	<b>ЗК2</b>	Здатність працювати в міжнародному контексті.	<b>ЗК3</b>	Здатність розв'язувати комплексні проблеми у харчових технологіях на основі системного наукового та загального культурного світогляду із дотриманням принципів професійної етики та академічної доброчесності.	<b>ЗК4*</b>	Здатність до адаптації та дії в новій ситуації.				
<b>ЗК1</b>	Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.												
<b>ЗК2</b>	Здатність працювати в міжнародному контексті.												
<b>ЗК3</b>	Здатність розв'язувати комплексні проблеми у харчових технологіях на основі системного наукового та загального культурного світогляду із дотриманням принципів професійної етики та академічної доброчесності.												
<b>ЗК4*</b>	Здатність до адаптації та дії в новій ситуації.												
<p><b>Спеціальні компетентності (СК)</b></p>	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="470 1323 603 1435"><b>СК1</b></td> <td data-bbox="603 1323 1556 1435">Здатність виконувати оригінальні дослідження, досягати наукових результатів, що формують нові знання у сфері харчових технологій та/або дотичних до них міждисциплінарних напрямках.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="470 1435 603 1585"><b>СК2</b></td> <td data-bbox="603 1435 1556 1585">Здатність ініціювати, розробляти і реалізовувати комплексні інноваційні проекти у сфері виробництва харчових продуктів та дотичні до неї міждисциплінарні проекти, виявляти лідерство під час їх реалізації.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="470 1585 603 1771"><b>СК3</b></td> <td data-bbox="603 1585 1556 1771">Здатність застосовувати сучасні методології, методи та інструменти експериментальних і теоретичних досліджень, цифрові технології, методи комп'ютерного моделювання, бази даних та інші електронні ресурси, спеціалізоване програмне забезпечення у науковій та освітній діяльності у сфері харчових технологій.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="470 1771 603 1845"><b>СК4</b></td> <td data-bbox="603 1771 1556 1845">Здатність критично аналізувати та оцінювати сучасний стан і тенденції розвитку харчових технологій.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="470 1845 603 1957"><b>СК5</b></td> <td data-bbox="603 1845 1556 1957">Здатність виявляти, ставити та розв'язувати задачі дослідницького характеру, оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт у харчовій промисловості.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="470 1957 603 2027"><b>СК6</b></td> <td data-bbox="603 1957 1556 2027">Здатність здійснювати науково-педагогічну діяльність у закладах вищої освіти.</td> </tr> </table>	<b>СК1</b>	Здатність виконувати оригінальні дослідження, досягати наукових результатів, що формують нові знання у сфері харчових технологій та/або дотичних до них міждисциплінарних напрямках.	<b>СК2</b>	Здатність ініціювати, розробляти і реалізовувати комплексні інноваційні проекти у сфері виробництва харчових продуктів та дотичні до неї міждисциплінарні проекти, виявляти лідерство під час їх реалізації.	<b>СК3</b>	Здатність застосовувати сучасні методології, методи та інструменти експериментальних і теоретичних досліджень, цифрові технології, методи комп'ютерного моделювання, бази даних та інші електронні ресурси, спеціалізоване програмне забезпечення у науковій та освітній діяльності у сфері харчових технологій.	<b>СК4</b>	Здатність критично аналізувати та оцінювати сучасний стан і тенденції розвитку харчових технологій.	<b>СК5</b>	Здатність виявляти, ставити та розв'язувати задачі дослідницького характеру, оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт у харчовій промисловості.	<b>СК6</b>	Здатність здійснювати науково-педагогічну діяльність у закладах вищої освіти.
<b>СК1</b>	Здатність виконувати оригінальні дослідження, досягати наукових результатів, що формують нові знання у сфері харчових технологій та/або дотичних до них міждисциплінарних напрямках.												
<b>СК2</b>	Здатність ініціювати, розробляти і реалізовувати комплексні інноваційні проекти у сфері виробництва харчових продуктів та дотичні до неї міждисциплінарні проекти, виявляти лідерство під час їх реалізації.												
<b>СК3</b>	Здатність застосовувати сучасні методології, методи та інструменти експериментальних і теоретичних досліджень, цифрові технології, методи комп'ютерного моделювання, бази даних та інші електронні ресурси, спеціалізоване програмне забезпечення у науковій та освітній діяльності у сфері харчових технологій.												
<b>СК4</b>	Здатність критично аналізувати та оцінювати сучасний стан і тенденції розвитку харчових технологій.												
<b>СК5</b>	Здатність виявляти, ставити та розв'язувати задачі дослідницького характеру, оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт у харчовій промисловості.												
<b>СК6</b>	Здатність здійснювати науково-педагогічну діяльність у закладах вищої освіти.												



	<b>СК7*</b>	Здатність застосовувати глибокі знання з наукових основ харчових технологій при розробці та реалізації заходів з удосконалення харчових технологій на підприємствах та підвищувати якість харчових продуктів, розробляти та впроваджувати у виробництво на основі системного підходу новітніх ресурсо- та енергозберігаючих технологій харчових продуктів та заходи з оцінки стану технології, якості та безпечності харчових продуктів.
<b>7. Програмні результати навчання</b>		
<b>Програмні результати навчання (ПРН)</b>	<b>ПРН 1</b>	Вільно презентувати та обговорювати з фахівцями і нефахівцями результати досліджень, наукові та прикладні проблеми у сфері харчових технологій державною та іноземною мовами, кваліфіковано відображати результати досліджень у наукових публікаціях із дотриманням принципів професійної етики та академічної доброчесності.
	<b>ПРН 2</b>	Формулювати і перевіряти гіпотези; використовувати для обґрунтування висновків належні докази, зокрема, результати теоретичного аналізу, експериментальних досліджень і математичного та/або комп'ютерного моделювання, наявні літературні дані.
	<b>ПРН 3</b>	Використовувати сучасні інструменти та технології пошуку, оброблення та аналізу інформації з проблем харчових технологій, зокрема, статистичні методи аналізу даних великого обсягу та/або складної структури, спеціалізовані бази даних та інформаційні системи.
	<b>ПРН 4</b>	Планувати, організувати і виконувати експериментальні та/або теоретичні дослідження у сфері харчових технологій з використанням сучасних інструментів та обладнання, інформаційних технологій і програмного забезпечення.
	<b>ПРН 5</b>	Мати передові концептуальні та методологічні знання, демонструвати дослідницькі навички у сфері харчових технологій та на межі предметних галузей, достатні для проведення наукових і прикладних досліджень з метою отримання нових знань та/або здійснення інновацій на рівні сучасних світових досягнень науки і техніки.
	<b>ПРН 6</b>	Розробляти та реалізовувати наукові та/або інноваційні інженерні проекти, які дають можливість розв'язувати значущі наукові та прикладні проблеми у сфері виробництва харчових продуктів з врахуванням соціальних, економічних, екологічних і правових аспектів.
	<b>ПРН 7</b>	Критично аналізувати результати власних досліджень у сфері харчових технологій і результати інших дослідників у контексті усього комплексу сучасних знань щодо досліджуваної проблеми, забезпечувати захист інтелектуальної власності.
	<b>ПРН 8</b>	Розробляти і викладати спеціальні дисципліни з харчових технологій у закладах вищої освіти, здійснювати навчально-методичне забезпечення освітнього процесу.
	<b>ПРН 9*</b>	Виконувати функціональні обов'язки на підприємствах з виробництва харчових продуктів, нівелюючи вплив різних чинників та виробничих ситуацій.
	<b>ПРН 10*</b>	Науково обґрунтовувати, розробляти та реалізовувати заходи з удосконалення харчових технологій на підприємствах та підвищення якості харчових продуктів. Розробляти та впроваджувати у виробництво на основі системного підходу новітні ресурсо- та

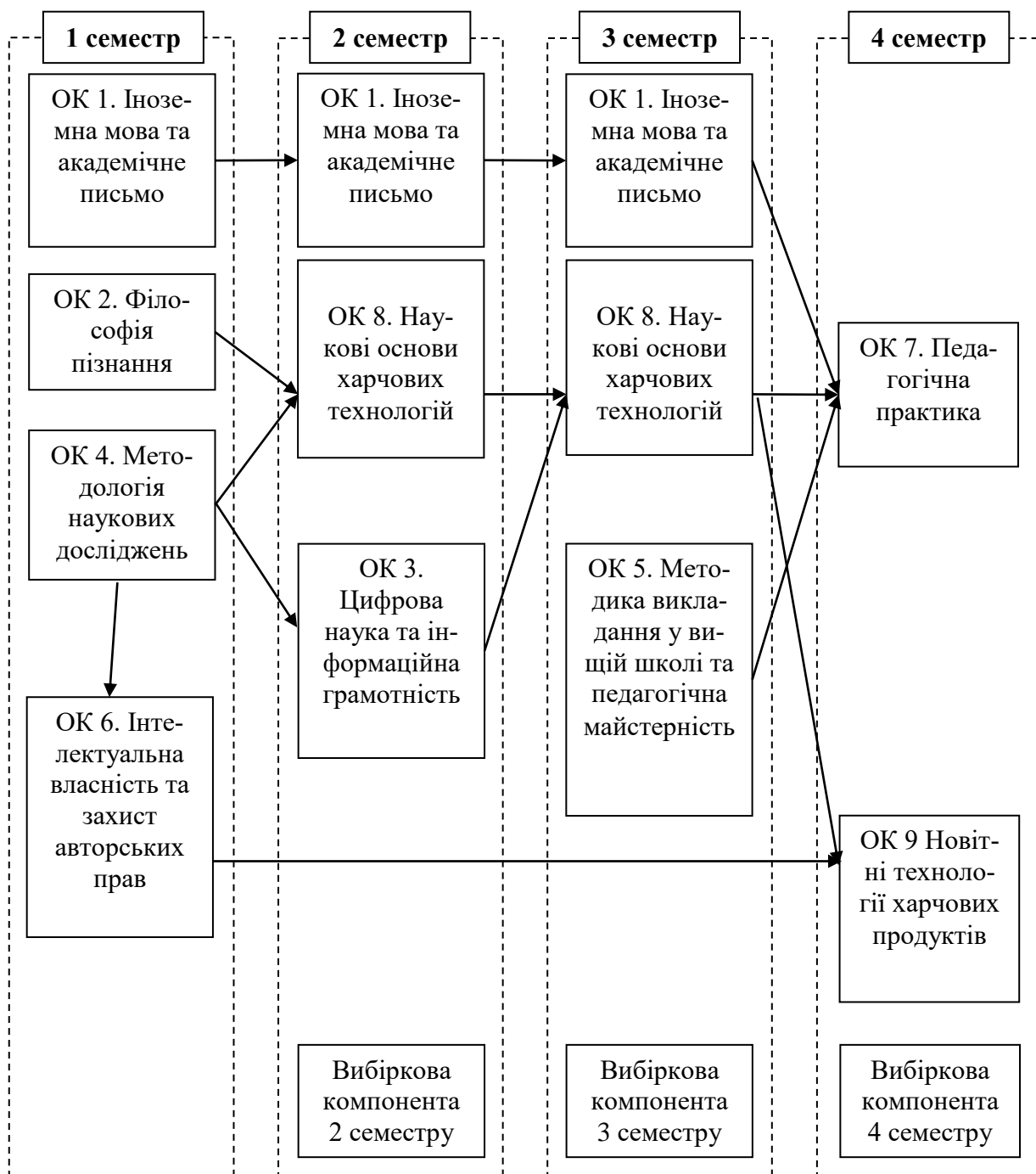
		енергозберігаючі технології харчових продуктів та заходи з оцінки стану технології, якості та безпечності харчових продуктів.
<b>8. Ресурсне забезпечення реалізації програми</b>		
<b>Кадрове забезпечення</b>	<p>Розробники програми: доктори, професори, кандидати наук, доценти; є штатними співробітниками Одеського національного технологічного університету. До реалізації програми залучаються науково-педагогічні працівники з науковими ступенями та науковими званнями, аспіранти, професіонали-практики 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 країни, зернопереробних підприємствах та фермах і тваринницьких комплексах України, в т.ч. і Південного регіону, а також у закладах вищої освіти Європейських країн. Крім того, постійно беруть участь у професійних тренінгах, семінарах, ворк-шопах тощо.</p>	
<b>Матеріальне забезпечення</b>	<p>Матеріально-технічне забезпечення відповідає ліцензійним вимогам стосовно надання освітніх послуг у сфері вищої освіти.</p> <p>Усі приміщення відповідають будівельним, санітарним нормам та нормам протипожежної безпеки. У наявності: навчальні приміщення, комп'ютерні класи, спеціалізовані лабораторії, навчально-наукові лабораторії, бібліотека, читальні зали, точки бездротового доступу до мережі Internet, спортивний комплекс, гуртожитки, їдальні, санаторій-профілакторій, бази відпочинку та ін.</p>	
<b>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</b>	<p>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення відповідає ліцензійним вимогам. Кожна дисципліна забезпечена комплексом навчально-методичних матеріалів (підручниками, силабусами, робочими програмами, конспектами лекцій, методичними вказівками до практичних/лабораторних робіт).</p> <p>Інформаційне забезпечення – актуального змістовного контенту, що міститься у Науково-технічній бібліотеці ОНТУ <a href="https://library.ontu.edu.ua/">https://library.ontu.edu.ua/</a>, на сайтах випускових кафедр: <a href="http://feedbiofuel.ontu.edu.ua/">http://feedbiofuel.ontu.edu.ua/</a>, <a href="http://mbc.ontu.edu.ua/">http://mbc.ontu.edu.ua/</a>, <a href="https://tm.ontu.edu.ua/">https://tm.ontu.edu.ua/</a>, <a href="http://tvie.ontu.edu.ua/">http://tvie.ontu.edu.ua/</a>, <a href="http://technology-meat.ontu.edu.ua/">http://technology-meat.ontu.edu.ua/</a>, <a href="http://trioh.ontu.edu.ua/">http://trioh.ontu.edu.ua/</a> та у модульному дистанційному середовищі <a href="http://moodle.ontu.edu.ua/">http://moodle.ontu.edu.ua/</a>.</p>	
<b>9. Академічна мобільність</b>		
<b>Національна кредитна мобільність</b>	<p>Національна академічна мобільність здійснюється на підставі укладених договорів між Одеським національним технологічним університетом та закладами вищої освіти України. Порядок перезарахування кредитів регулюється «Положенням про порядок перезарахування результатів навчання (навчальних дисциплін) в ОНТУ» <a href="https://www.ontu.edu.ua/download/pubinfo/Regulations_procedure_recalculation%20training_results.pdf">https://www.ontu.edu.ua/download/pubinfo/Regulations_procedure_recalculation%20training_results.pdf</a></p>	
<b>Міжнародна кредитна мобільність</b>	<p>ОНТУ має партнерські угоди міжнародної академічної мобільності з університетами у межах різних програм: Еразмус+, програми подвійних дипломів тощо <a href="http://inter.ontu.edu.ua/">http://inter.ontu.edu.ua/</a></p>	
<b>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти</b>	<p>Іноземні громадяни навчаються в ОНТУ за загальнодержавними програмами та договорами, укладеними з юридичними та фізичними особами.</p>	

## 2. ПЕРЕЛІК КОМПОНЕНТ ОСВІТНЬО-НАУКОВОЇ ПРОГРАМИ

Шифр	Назва компоненти ОНП	Кількість годин	Кількість кредитів	Форма контролю
<b>ОБОВ'ЯЗКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ</b>				
<b>ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ</b>				
<b>ОК 1</b>	Іноземна мова та академічне письмо	270	9,0	Диф.залік/ Екзамен
<b>ОК 2</b>	Філософія пізнання	120	4,0	Екзамен
<b>ОК 3</b>	Цифрова наука та інформаційна грамотність	120	4,0	Екзамен
<b>ОК 4</b>	Методологія наукових досліджень	120	4,0	Екзамен
<b>ОК 5</b>	Методика викладання у вищій школі та педагогічна майстерність	90	3,0	Диф.залік
<b>ОК 6</b>	Інтелектуальна власність та захист авторських прав	90	3,0	Диф.залік
<b>ОК 7</b>	Педагогічна практика	180	6,0	Диф.залік
	<b>Разом</b>	<b>990,0</b>	<b>33,0</b>	
<b>ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ</b>				
<b>ОК 8</b>	Наукові основи харчових технологій	180	6,0	Екзамен
<b>ОК 9</b>	Новітні технології харчових продуктів	180	6,0	Екзамен
	<b>Разом</b>	<b>360</b>	<b>12,0</b>	
	<b>РАЗОМ</b>	<b>1350,0</b>	<b>45,0</b>	
<b>ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ З КАТАЛОГУ ОП *</b>				
<b>(не менше 25% від загальної кількості годин)</b>				
<b>ВК 1</b>	Вибіркова компонента 2 семестру	180	6,0	Диф.залік
<b>ВК 2</b>	Вибіркова компонента 3 семестру	180	6,0	Диф.залік
<b>ВК 3</b>	Вибіркова компонента 4 семестру	90	3,0	Диф.залік
	<b>РАЗОМ</b>	<b>450</b>	<b>15,0</b>	<b>X</b>
	<b>РАЗОМ ЗА ОНП</b>	<b>1800,0</b>	<b>60,0</b>	<b>X</b>

\* - є можливість вибору дисципліни з іншої ОП

## Структурно-логічна схема освітньо-наукової програми «Харчові технології»



### 3. ФОРМА АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

<b>Форма атестації здобувачів вищої освіти</b>	Атестація здобувачів вищої освіти здійснюється у формі публічного захисту дисертації.
<b>Вимоги до дисертації на здобуття ступеня доктора філософії</b>	Дисертація на здобуття ступеня доктора філософії є самостійним розгорнутим дослідженням, що передбачає розв'язання конкретної наукової задачі або комплексної проблеми у сфері харчових технологій або на її межі з іншими спеціальностями, що передбачає глибоке переосмислення наявних та створення нових цілісних знань та або професійної практики, результати наукового дослідження становлять оригінальний внесок у розвиток харчової науки, мають наукову новизну, теоретичне та практичне значення, оприлюднені в публікаціях у періодичних наукометричних виданнях. Дисертація не повинна містити академічний плагіат, фабрикацію, фальсифікацію. Дисертація має бути оприлюднена на офіційному сайті закладу вищої освіти або його підрозділу, або у репозитарії закладу вищої освіти. Максимальний та/або мінімальний обсяг основного тексту дисертації має складати 7...5 авторських аркушів.
<b>Вимоги до публічного захисту</b>	Захист дисертації відбувається прилюдно на засіданні разової спеціалізованої вченої ради. Обов'язковою передумовою допуску до захисту дисертації є опублікування основних результатів у фахових наукових виданнях (відповідно до вимог Постанови КМУ № 44 від 12.01.2022 р.) Здобувач ступеня доктора філософії має право на вибір спеціалізованої вченої ради.

#### **Характеристика системи внутрішнього забезпечення якості підготовки**

В ОНТУ функціонує система забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти (система внутрішнього забезпечення якості <https://ontu.edu.ua/download/pubinfo/Provision-system-education-ONUT.pdf>), яка передбачає здійснення таких процедур і заходів:

- 1) визначення принципів та процедур забезпечення якості вищої освіти;
- 2) здійснення моніторингу та періодичного перегляду освітніх програм;
- 3) щорічне оцінювання здобувачів вищої освіти, науково-педагогічних працівників ОНТУ та регулярне оприлюднення результатів таких оцінювань на офіційному веб-сайті ОНТУ, на інформаційних стендах та в будь-який інший спосіб;
- 4) забезпечення підвищення кваліфікації науково-педагогічних працівників;
- 5) забезпечення наявності необхідних ресурсів для організації освітнього процесу, у тому числі самостійної роботи студентів;
- 6) забезпечення наявності інформаційних систем для ефективного управління освітнім процесом;
- 7) забезпечення публічності інформації про освітні програми, ступені вищої освіти та кваліфікації;
- 8) забезпечення ефективної системи запобігання та виявлення академічного плагіату у наукових працях працівників вищих навчальних закладів і здобувачів вищої освіти;
- 9) інших процедур і заходів.

Система забезпечення ОНТУ якості освітньої діяльності та якості вищої освіти (система внутрішнього забезпечення якості) за поданням ОНТУ оцінюється Національним агентством із забезпечення якості вищої освіти або акредитованими ним незалежними установами оцінювання та забезпечення якості вищої освіти на предмет її відповідності вимогам до системи за-

безпечення якості вищої освіти, що затверджуються Національним агентством із забезпечення якості вищої освіти, та міжнародним стандартам і рекомендаціям щодо забезпечення якості вищої освіти.

#### 4. МАТРИЦЯ ВІДПОВІДНОСТІ ПРОГРАМНИХ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ КОМПОНЕНТАМ ОСВІТНЬО-НАУКОВОЇ ПРОГРАМИ

Компоненти освітньої програми	Інтегральна компетентність	Компетентності										
		Загальні компетентності				Спеціальні (фахові) компетенції						
		ЗК1	ЗК2	ЗК3	ЗК4*	СК1	СК2	СК3	СК4	СК5	СК6	СК7*
ОК 01	+		+									
ОК 02	+	+	+	+								
ОК 03	+		+					+				
ОК 04	+	+				+		+		+		
ОК 05	+							+			+	
ОК 06	+	+							+			
ОК 07	+							+			+	
ОК 08	+	+		+	+	+	+	+		+		+
ОК 09	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+

#### 5. МАТРИЦЯ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ПРОГРАМНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ (ПРН) ВІДПОВІДНИМИ КОМПОНЕНТАМИ ОСВІТНЬО-НАУКОВОЇ ПРОГРАМИ

Компоненти освітньої програми	Програмні результати навчання									
	ПРН1	ПРН2	ПРН3	ПРН4	ПРН5	ПРН6	ПРН7	ПРН8	ПРН9*	ПРН10*
ОК 01	+									
ОК 02	+	+								
ОК 03			+							
ОК 04		+		+			+			
ОК 05								+		
ОК 06							+			
ОК 07								+		
ОК 08		+	+	+	+	+			+	+
ОК 09				+	+	+	+		+	+

Примітка: \* - оволодіння загальною компетенцією ЗК4\* впливає на забезпечення результатів ПРН9\*, ПРН10\*

\* - оволодіння спеціальною (фаховою) компетенцією СК7\* забезпечує програмний результат ПРН10\*

## 6. ПЕРЕЛІК ВИКОРИСТАНИХ ДОКУМЕНТІВ, НА ЯКИХ БАЗУЄТЬСЯ ОСВІТНЬО-НАУКОВА ПРОГРАМА

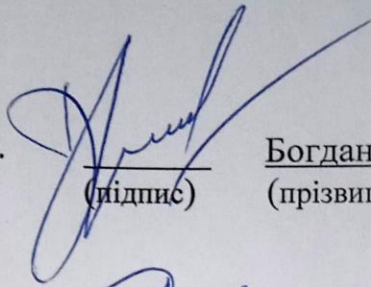
1. Закон України від 01.07.2014 р. № 1556-VII «Про вищу освіту». [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1556-18>.
  2. Закон України від 05.09.2017 р. «Про освіту». [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/2145-19>.
  3. Перелік галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти. [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/266-2015-п>.
  4. Постанова Кабінету Міністрів України «Про затвердження національної рамки кваліфікацій» від 23.11.2011 р. № 1341. [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1341-2011-п>.
  5. Національний класифікатор України: «Класифікатор видів економічної діяльності» ДК 0090:2010. [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://www.ukrstat.gov.ua>.
  6. Національний класифікатор України: «Класифікатор професій» ДК 003:2010. [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://www.dk003.com>.
  7. Методичні рекомендації щодо розроблення стандартів вищої освіти. Затверджені Наказом Міністерства освіти і науки України від 01.06.2017 р. № 600 (у редакції наказу Міністерства освіти і науки України від 30.04.2020 р. № 584. [Електронний ресурс]. Режим доступу: [https://mon.gov.ua/storage/app/media/vyshcha/naukovo-metodychna\\_rada/2020-metod-rekomendacziyi.docx](https://mon.gov.ua/storage/app/media/vyshcha/naukovo-metodychna_rada/2020-metod-rekomendacziyi.docx).
  8. Постанова Кабінету Міністрів України «Про затвердження Порядку підготовки здобувачів вищої освіти ступеня доктора філософії та доктора наук у вищих навчальних закладах (наукових установах) № 261 від 23 березня 2016 р.
  9. Стандарти вищої освіти України за спеціальністю 181 «Харчові технології» для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти. [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://mon.gov.ua/storage/app/media/vishcha-osvita/zatverdzeni%20standarty/2021/11/29/181-Kharchov-tekhnbakalavr.pdf>.
  10. Стандарти вищої освіти України за спеціальністю 181 «Харчові технології» для другого (магістерського) рівня вищої освіти. [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://mon.gov.ua/storage/app/media/vishcha-osvita/zatverdzeni%20standarty/2020/10/23/181-Kharchov.tekhnmahistr/1.pdf>.
- Додатковий перелік документів:**
11. Стратегічний план розвитку Одеської національної академії харчових технологій на період до 2027 року. [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://www.onaft.edu.ua/download/pubinfo/Long-term-Devel-Strategy-2027.pdf>.

12. 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.
13. TUNING (для ознайомлення зі спеціальними (фаховими) компетентностями та прикладами стандартів [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://www.unideusto.org/tuningeu/>.
14. [Tuning Educational Structures in Europe](http://www.unideusto.org/tuningeu/) [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://www.unideusto.org/tuningeu/>.
15. 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.
16. Рашкевич Ю.М. Болонський процес та нова парадигма вищої освіти [Електронний ресурс]. Режим доступу: <file:///D:/Users/Dell/Downloads/BolonskyiProcessNewParadigmHE.pdf>.
17. 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)

«14» 05 2022 р.

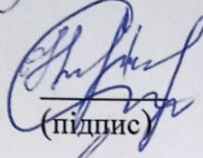


(підпис)

Богдан ЄГОРОВ  
(прізвище та ініціали)

Члени робочої групи:

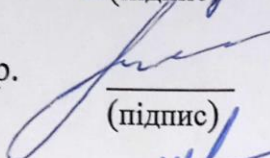
«17» 05 2022 р.



(підпис)

Наталія ТКАЧЕНКО  
(прізвище та ініціали)

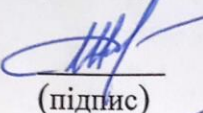
«17» 05 2022 р.



(підпис)

Оксана ТКАЧЕНКО  
(прізвище та ініціали)

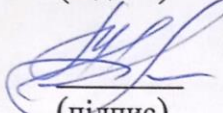
«17» 05 2022 р.



(підпис)

Дмитро ЖИГУНОВ  
(прізвище та ініціали)

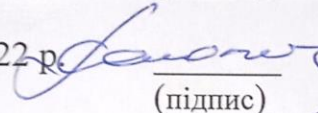
«17» 05 2022 р.



(підпис)

Алла МАКАРИНСЬКА  
(прізвище та ініціали)

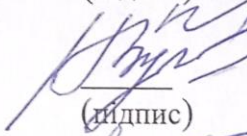
«17» 05 2022 р.



(підпис)

Ірина СОЛОНИЦЬКА  
(прізвище та ініціали)

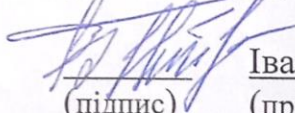
«17» 05 2022 р.



(підпис)

Олександр ВЕРЕЩИНСЬКИЙ  
(прізвище та ініціали)

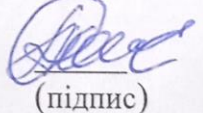
«17» 05 2022 р.



(підпис)

Іван БУЦЕНКО  
(прізвище та ініціали)

«17» 05 2022 р.



(підпис)

Олена СТРУНОВА  
(прізвище та ініціали)

Зареєстровано:  
Відділ ЛАтаС НЦ ООП