

ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

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 зі спеціальності «Харчові технології», PhD

ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ

Голова вченої ради

_____ / **Б.В. Єгоров** /

(протокол №____ від «____» _____20__ р.)

Освітня програма вводиться в дію з _____20__ р.

Ректор_____ / **Б.В. Єгоров**
/

(наказ №____ від «____» _____20__ 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
ступінь	Доктор філософії

Проректор з наукової роботи	_____	Наталя ПОВАРОВА
«_____» _____ 202_ р.	(підпис)	

Проректор з науково-педагогічної та навчальної роботи	_____	Федір ТРІШИН
«_____» _____ 202_ р.	(підпис)	

Завідувач відділу аспірантури і докторантури	_____	Катерина СОКОЛЮК
«_____» _____ 202_ р.	(підпис)	

Гарант освітньо-наукової програми	_____	Богдан ЄГОРОВ
«_____» _____ 202_ р.	(підпис)	

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-наукова програма (ОНП) «**Харчові технології**» третього рівня вищої освіти за спеціальністю **181 «Харчові технології»** галузі знань **18 Виробництво та технології** розроблена робочою групою у складі:

1. Єгоров Богдан Вікторович, доктор технічних наук, професор, ректор ОНАХТ, **гарант освітньо-наукової програми.**
2. Іоргачова Катерина Георгіївна, доктор технічних наук, професор, завідувача кафедрою технології хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів
3. Станкевич Георгій Миколайович, доктор технічних наук, професор, завідувач кафедри технології зберігання зерна
4. Жигунов Дмитро Олександрович, доктор технічних наук, доцент, завідувач проблемної науково-дослідної лабораторії комплексної переробки рослинної сировини в харчові та кормові продукти
5. Тележенко Любов Миколаївна, доктор технічних наук, професор, завідувача кафедрою технології ресторанного і оздоровчого харчування
6. Дьяконова Анжела Костянтинівна, доктор технічних наук, професор кафедри готельно-ресторанного бізнесу
7. Осипова Лариса Анатоліївна, доктор технічних наук, професор кафедри технології вина та сенсорного аналізу
8. Коваленко Олена Олександрівна, доктор технічних наук, ст.наук.співроб., завідувача кафедрою біоінженерії та води
9. Віннікова Людмила Григорівна, доктор технічних наук, професор, завідувача кафедрою технології м'яса, риби і морепродуктів
10. Ткаченко Наталія Андріївна, доктор технічних наук, професор, завідувача кафедрою технології молока, жирів і парфумерно-косметичних засобів
11. Чагаровський Олександр Петрович, доктор технічних наук, професор, голова Ради директорів Спілки молочних підприємств України (за згодою), член Наглядової Ради ОНАХТ
12. Мардар Марина Реміківна, доктор технічних наук, професор, проректор з науково-педагогічної роботи та міжнародних зв'язків

13. Бочарова Оксана Володимирівна, доктор технічних наук, доцент, завідувача кафедрою товарознавства та митної справи
14. Ткаченко Оксана Борисівна, доктор технічних наук, доцент, завідувача кафедрою технології вина та сенсорного аналізу
15. Бельтюкова Світлана Вадимівна доктор хімічних наук, професор кафедри харчової хімії та експертизи
16. Дубина Аліна Анатоліївна, здобувач третього рівня вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології»

ОНП «Харчові технології» підготовки фахівців третього 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); 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)", 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 «Харчові технології» зі спеціальності 181

«Харчові технології»

1 – Загальна інформація	
Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу	Одеська національна академія харчових технологій
Освітня кваліфікація	Доктор філософії зі спеціальності «Харчові технології», PhD
Кваліфікація в дипломі	Ступінь вищої освіти – доктор філософії Спеціальність – 181 «Харчові технології» Освітня програма – «Харчові технології»
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом доктора філософії, одиничний ступінь, 60 кредитів ЄКТС, термін навчання 3 роки 10 місяців (4 академічних років)
Наявність акредитації	Акредитується вперше
Цикл/рівень	НРК України – 8 рівень, QF-EHEA – третій цикл, EQF LLL – 8 рівень
Передумови	Вступ на основі диплому СВО «Магістр» (або ОКР «Спеціаліст»)
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	5 років
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	https://triohblog.wordpress.com/
2 – Мета освітньої програми	
Здобуття теоретичних знань, умінь, навичок та інших компетентностей, достатніх для продукування нових ідей, розв'язання комплексних проблем у галузі професійної та дослідницько-інноваційної діяльності, оволодіння методологією наукової та педагогічної діяльності, а також проведення власного наукового дослідження та захисту дисертації з харчових технологій, товарознавства та експертизи товарів, результати яких мають наукову новизну, теоретичне та практичне значення.	
3 - Характеристика освітньої програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))	Об'єкти вивчення: теоретичні та методологічні засади харчових технологій, науково-дослідна, організаційно-управлінська та освітньо-професійна системи функціонування підприємств, організацій та установ харчової промисловості усіх форм власності. Цілі навчання: підготовка здобувачів освітньо-наукового рівня, які володіють методологією дослідницько-інноваційної, організаційно-управлінської та педагогічної діяльності, що необхідна для розв'язання

	складних творчих науково-практичних завдань у сфері функціонування та розвитку харчових виробництв, а також реалізації кадрової політики. Теоретичний зміст предметної області: теоретико-методологічні, наукові та прикладні основи харчових технологій; принципи оптимізації технологічних процесів для забезпечення високого рівня якості та безпечності харчових продуктів, екологічної безпеки й ресурсозбереження виробництва; закономірності інноваційного розвитку теорії і практики харчових технологій; методологічні принципи наукової, науково-технічної та науково-педагогічної діяльності. Методи, методики та технології наукового пізнання, комплекс інноваційно-дослідницьких, організаційно-технологічних, науково-педагогічних і маркетингових методів, методик і технологій для науково-технічного забезпечення розвитку харчових технологій. ▪ Інструменти та обладнання: інформаційно-аналітичні інструменти, системи підтримки прийняття управлінських рішень, спеціалізоване програмне забезпечення, сучасне лабораторне і технологічне обладнання.
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-наукова
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Розвиток теорії і практики досліджень в області харчових технологій, формування продовольчих ринків і продовольчої безпеки, за спеціалізаціями: – Технологія хлібопекарських продуктів, кондитерських виробів та харчових концентратів – Технологія зернових, бобових, круп'яних продуктів і комбікормів, олійних і луб'яних культур – Технологія м'ясних, молочних продуктів і продуктів з гідробіонтів – Технологія жирів, ефірних масел і парфумерно-косметичних продуктів – Технологія консервованих і охолоджених харчових продуктів – Технологія харчової продукції – Технологія цукристих речовин та продуктів бродіння – Товарознавство харчових продуктів
Особливості програми	Реалізується у наукових групах, активних у широкому колі експериментів, що ведуться над дослідженням фізичних властивостей, хімічного складу та мікробіологічних показників сировини, напівфабрикатів, харчових продуктів, формування їх асортименту,

	розробка та удосконалення методів оцінки їх якості та безпечності, а також встановлення закономірностей технологічних процесів. Широкий перелік поглиблених лекційних курсів та лабораторних практикумів.
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Науково-педагогічна чи наукова діяльність у закладах вищої освіти (наукових установах). Посади за національним класифікатором України “Класифікатор професій” ДК 003:2010: 1210.1 Керівники підприємств, установ та організацій 1222.1 Головні фахівці - керівники та технічні керівники виробничих підрозділів у промисловості 1229.4 Керівники підрозділів у сфері освіти та виробничого навчання 1237.2 Начальники (завідувачі) науково-дослідних підрозділів та підрозділів з науково-технічної підготовки виробництва та інші керівники 1312 Керівники малих підприємств без апарату управління в промисловості 2213.1 Наукові співробітники (агрономія, водне господарство, зооінженерія, лісівництво, меліорація та природно-заповідна справа) 2310.1 Професори та доценти 2310.2 Інші викладачі університетів та вищих навчальних закладів Випускник може обіймати інші посади відповідно до професійних назв робіт, що характеризується спеціальними компетентностями. Випускники-аспірантури можуть працевлаштовуватися в профільних міністерствах, закладах вищої освіти, на підприємствах різних форм власності та видів економічної діяльності.
Подальше навчання	Здобування наукового ступеню: доктор наук. Набуття додаткових кваліфікацій в системі післядипломної освіти.
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Загальний стиль навчання – проблемно-орієнтований, інтерактивного навчання з використанням сучасних освітніх технологій та методик (лекції-дискусії, семінарські та практичні заняття, наукові семінари, самостійна робота з інформаційними джерелами,

	консультації викладачів, дистанційне навчання, самонавчання під час підготовки до занять. Лекційні курси поєднуються з практичними заняттями, семінарами, диспутами, «мозковими штурмами». Навчання відбувається в невеликих групах, що дозволяє практикувати студентоцентроване навчання. 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 науково-дослідних робіт.
Оцінювання	Освітня складова програми. Система контролю опанування аспіратами 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 проектних завдань тощо. Підсумковий контроль знань у вигляді екзамену / диференційного заліку проводиться як форма оцінювання рівня засвоєння аспірантом теоретичного і практичного матеріалу з навчальної дисципліни. Наукова складова програми. Оцінювання наукової діяльності аспірантів 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 аспіранта.
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати комплексні проблеми в галузі професійної та/або дослідницько-інноваційної діяльності, що передбачає глибоке переосмислення наявних і створення нових цілісних знань та/або професійної практики у сфері харчових технологій.

Загальні компетентності (ЗК)	ЗК01. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу. ЗК02. Здатність спілкуватися іноземною мовою. ЗК03. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології. ЗК04. Здатність до проведення досліджень на відповідному рівні. ЗК05. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. ЗК06. Здатність генерувати нові ідеї (креативність). ЗК07. Здатність працювати в міжнародному контексті. ЗК08. Здатність розробляти проекти та управляти ними. ЗК09. Здатність діяти на основі етичних міркувань (мотивів).
Спеціальні (фахові) компетентності спеціальності (СК)	СК10. Здатність аналізувати науково-технічний рівень і тенденції розвитку світової та вітчизняної харчової науки, генерувати нові ідеї для розв'язання існуючих комплексних проблем у галузі. СК11. Здатність формувати структуру дисертаційної роботи та рубрикації її змістовного наповнення, планувати та організовувати наукові дослідження, обробляти їх результати, публікувати статті, забезпечувати правовий захист інтелектуальної власності. СК12. Здатність використовувати сучасну лабораторно-інструментальну базу для проведення експериментальних досліджень у сфері харчової науки. СК13. Здатність розроблювати та впроваджувати інноваційні конкурентоспроможні технології харчових продуктів. СК14. Здатність оптимізувати процеси у харчових технологіях та конструювати рецептурний склад продуктів із застосуванням апарату математичного моделювання та сучасного програмного забезпечення. СК15. Здатність розроблювати та впроваджувати технологічні рішення для забезпечення та збереження якості і безпечності продовольчої сировини та харчових продуктів впродовж технологічного процесу та в процесі зберігання. СК16. Здатність розроблювати рекомендації та нормативні документи з метою систематизації одержаних нових знань і вирішення конкретних прикладних завдань харчової промисловості та ресторанної індустрії. СК17. Здатність здійснювати маркетингові дослідження ринку продовольчих товарів, оцінювати

	конкурентоспроможність наукових проектів та фінансові ризики від їх впровадження. СК18. Здатність усно і письмово інтерпретувати та презентувати результати науково-дослідної роботи, брати участь у наукових дискусіях на вітчизняному та міжнародному рівнях, відстоювати свою позицію у сфері харчової науки. СК19. Здатність до науково-педагогічної діяльності за спеціальністю, володіння сучасними методологіями викладання та науково-методичною термінологією в освітній сфері, засобами особистісного та професійного самовираження.
--	---

7 – Програмні результати навчання

Програмні результати навчання (ПРН)	ПРН01. Знати та розуміти філософську методологію наукового пізнання та психолого-педагогічних аспектів професійно-наукової діяльності та проблем, пов'язаних з впливом науки і техніки на розвиток сучасної цивілізації. ПРН02. Проводити критичний аналіз, оцінку і синтез нових наукових положень та ідей. Володіти сучасними концептуальними та методологічними знаннями для виконання науково-дослідницької та/або професійної діяльності і на межі предметних галузей знань. ПРН03. Спілкуватись українською та іноземною мовами в усній та письмовій формі, використовуючи різні стилі, методи та прийоми наукової комунікації та міжнародного співробітництва. розуміти іншомовні наукові тексти з відповідної спеціальності. ПРН04. Застосовувати сучасні інформаційно-комунікаційні інструменти та технології для забезпечення ефективних наукових і професійних комунікацій, моделювання, прогнозування та інтерпретації отриманих результатів. ПРН05. Самостійно та професійно виконувати експериментальні дослідження, формулювати власні висновки, пропозиції, рекомендації, приймати рішення. ПРН06. Здійснювати моніторинг наукової інформації стосовно досліджуваної проблеми, встановлювати її інформаційну цінність шляхом порівняльного аналізу з іншими джерелами. ПРН07. Формулювати наукову проблему з огляду на ціннісні орієнтири сучасного суспільства та стан її наукової розробки, генерувати нові ідеї, які мають розширювати і поглиблювати стан наукових досліджень. ПРН08. Мати досвід спілкування в діалоговому режимі з широкою науковою спільнотою та громадськістю у відповідній галузі наукової та/або професійної
--	--

діяльності.

ПРН09. Розробляти інноваційні наукові проекти фундаментального та прикладного спрямування, володіти принципами фінансування науково-дослідної роботи, структури кошторисів на її виконання, підготовки запиту на отримання фінансування, складання звітної документації.

ПРН10. Дотримуватися основних засад академічної доброчесності, професійної етики та корпоративної культури у науковій та освітній (педагогічній) діяльності.

ПРН11. Мати ґрунтовні знання предметної області, аналізувати науково-технічний рівень світової та вітчизняної харчової науки, уміти формулювати мету власного наукового дослідження як складову загально-цивілізаційного процесу.

ПРН12. На основі знання стратегії наукового дослідження у галузі харчових технологій, правил і принципів проводити комплексно та методично вірно наукові дослідження. Ініціювати, організовувати та проводити комплексні дослідження в галузі науково-дослідницької та інноваційної діяльності, що призводять до отримання нових знань, кваліфіковано відображати результати наукових досліджень у наукових статтях і патентах.

ПРН13. Демонструвати знання та розуміння під час здійснення наукових досліджень в умовах науково-дослідних та виробничих лабораторій із застосуванням сучасного обладнання.

ПРН14. Досліджувати, розробляти, застосовувати, вдосконалювати та впроваджувати інноваційні технологічні рішення, засоби та методи інженерних наук для вирішення існуючих проблем та подальшого розвитку харчових технологій.

ПРН15. Прогнозувати, планувати і реалізовувати на практиці одержання харчових продуктів збалансованого складу, оптимізувати параметри технологічних процесів відповідно до реалізації принципів ресурсозбереження та екологічної безпеки.

ПРН16. Вирішувати комплексні завдання щодо ефективного зберігання і перероблення продовольчої сировини у харчові продукти з метою забезпечення їх якості та безпечності, відповідно до чинного законодавства.

ПРН17. Розробляти нормативну документацію, технологічні регламенти та рекомендації промисловості у сфері виробництва харчових продуктів з врахуванням вимог європейського і світового законодавства.

	ПРН18. Оцінювати економічну доцільність впровадження інноваційних наукових розробок, у тому числі за результатами маркетингового дослідження продовольчого ринку за рівнем доступності у споживанні харчової продукції. ПРН19. Професійно презентувати результати власного наукового дослідження на вітчизняних та міжнародних наукових конференціях і семінарах, мати досвід практичного використання іноземної мови у науковій, інноваційній та педагогічній діяльності. ПРН20. Планувати та здійснювати освітній процес на основі сучасних методологічних принципів, застосовувати активні методи викладання, використовувати різні стратегії педагогічної взаємодії, способів комунікативного впливу, діалогічного педагогічного спілкування, а також демонструвати навички лідерства і саморегуляції на основі самопізнання.
8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	Члени робочої групи: 15 докторів наук є штатними співробітниками Одеської національної академії харчових технологій, а також здобувач вищої освіти. До реалізації ОНП залучаються науково-педагогічні працівники з науковими степенями та науковими званнями, професіонали-практики - для проведення тематичних майстер-класів та відкритих лекцій 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. Науково-педагогічні працівники, що забезпечують ОНП відповідають кадровим вимогам ліцензійних умов провадження освітньої діяльності. Науково-педагогічні працівники, залучені до реалізації ОНП, є штатними співробітниками ОНАХТ. Відповідальні за освітні компоненти мають науковий ступінь і вчене звання та підтверджений рівень наукової і професійної підготовки.
Матеріально-технічне забезпечення	Забезпеченість навчальними приміщеннями, комп'ютерними робочими місцями, мультимедійним обладнанням відповідає потребі. В ОНАХТ встановлено локальні комп'ютерні мережі та бездротовий доступу до мережі Інтернет через Wi-Fi. Користування Інтернет-мережею безлімітне. Наявна вся

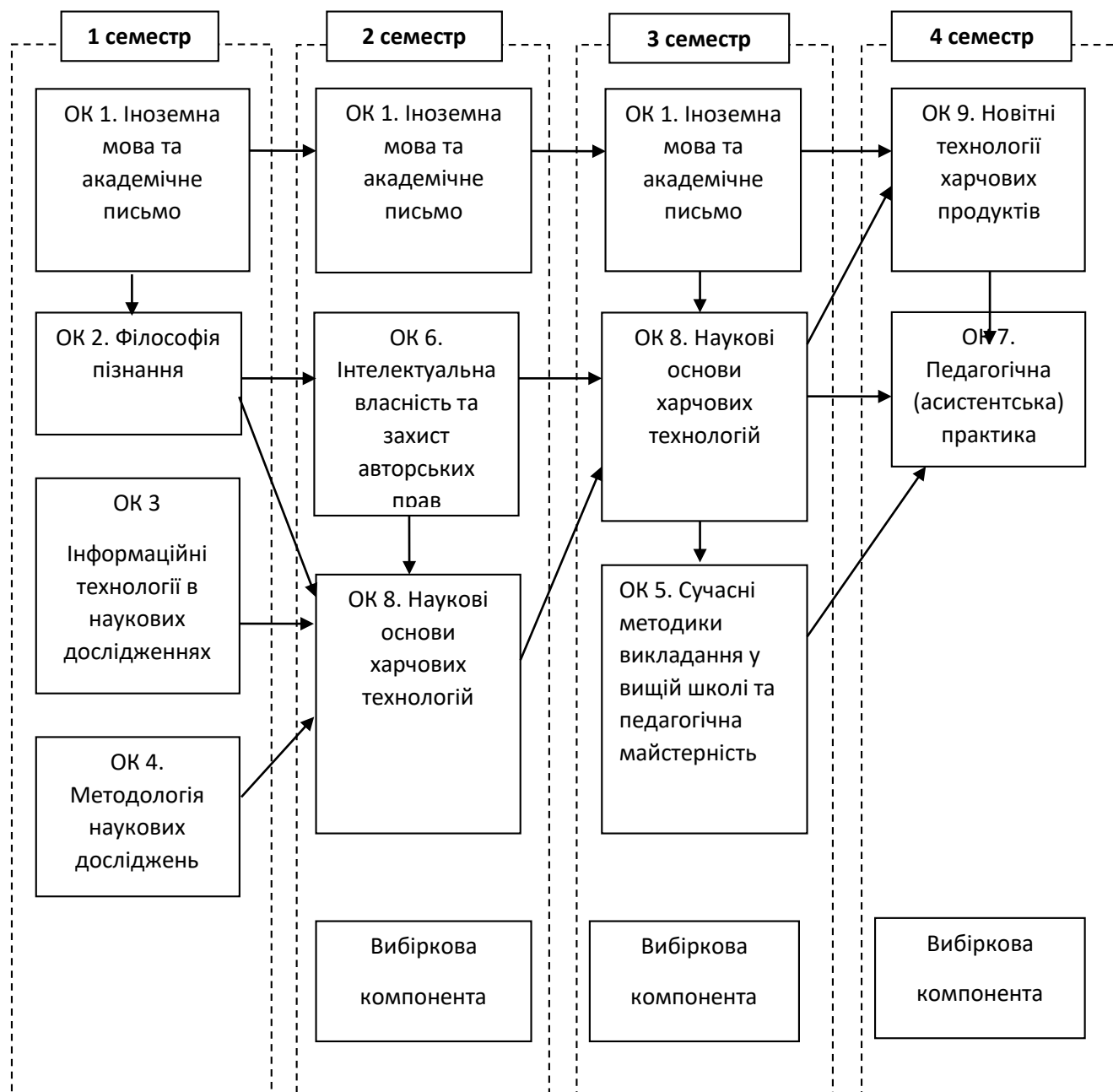
	необхідна соціально-побутова інфраструктура, кількість місць в гуртожитках відповідає вимогам. Для проведення досліджень та обробки обліково-аналітичних результатів створено спеціалізований комп'ютерний кабінет з відповідним програмним забезпеченням.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Інформаційне та навчально-методичне забезпечення відповідає ліцензійним вимогам. Кожна дисципліна забезпечена комплексом навчально-методичних матеріалів (підручниками, силабусами, робочими програмами, конспектами лекцій, методичними вказівками до практичних занять) Інформаційне забезпечення – актуального змістовного контенту, що міститься у Науково-технічній бібліотеці ОНАХТ https://library.onaft.edu.ua/, на сайті кафедри (http://trioh.ontu.edu.ua/metodichni-materiali/) та у модульному дистанційному середовищі http://moodle.onaft.edu.ua/.
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	На основі двосторонніх договорів між ОНАХТ та університетами України. Допускаються індивідуальні угоди про академічну мобільність для навчання та проведення досліджень в університетах та наукових установах України. До керівництва науковою роботою здобувачів можуть бути залучені провідні фахівців університетів України на умовах індивідуальних договорів. Кредити, отримані в інших університетах України, перезараховуються відповідно до довідки про академічну мобільність
Міжнародна кредитна мобільність	На основі двосторонніх договорів між ОНАХТ та закладами вищої освіти зарубіжних країн-партнерів. Індивідуальна академічна мобільність можлива за рахунок участі у проекті Еразмус +.
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-НАУКОВОЇ ПРОГРАМИ

Шифр	Назва компоненти ОНП	Кількість кредитів	Кількість годин	Форма контролю
ОБОВ'ЯЗКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ				
Цикл дисциплін, що формують загальнонаукові компетентності та універсальні навички дослідника				
ОК 1	Іноземна мова та академічне письмо	9	270	екзамен
ОК 2	Філософія пізнання	4	120	екзамен
ОК 3	Інформаційні технології в наукових дослідженнях	4	120	диф. залік
ОК 4	Методологія наукових досліджень	4	120	екзамен
ОК 5	Сучасні методики викладання у вищій школі та педагогічна майстерність	3	90	диф. залік
ОК 6	Інтелектуальна власність та захист авторських прав	3	90	диф. залік
ОК 7	Педагогічна (асистентська) практика	6	180	диф. залік
Всього за цикл:		33	990	
Цикл дисциплін, що формують фахові компетентності				
ОК 8	Наукові основи харчових технологій	6	180	екзамен
ОК 9	Новітні технології харчових продуктів	6	180	екзамен
Всього за цикл:		12	360	
	РАЗОМ ОБОВ'ЯЗКОВІ КОМПОНЕНТИ	45	1350	X
ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ З КАТАЛОГУ ОП*				
ВК 1	Вибіркова компонента 2 семестру	6	180	диф. залік
ВК 2	Вибіркова компонента 3 семестру	6	180	диф. залік
ВК 1	Вибіркова компонента 4 семестру	3	90	диф. залік
	РАЗОМ ВИБІРКОВІ КОМПОНЕНТИ	15	450	X
	РАЗОМ ЗА ОНП	60	1800	X

*є можливість вибору дисципліни з іншої ОНП

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



3. ФОРМА АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Атестація за спеціальністю здійснюється у формі публічного захисту дисертаційної роботи. Обов'язковою умовою для отримання допуску до захисту дисертації на здобуття ступеню доктора філософії є успішне виконання освітньої складової освітньо-наукової програми доктора філософії.

Дисертація на здобуття ступеня доктора філософії є самостійним розгорнутим дослідженням, що пропонує розв'язання актуального наукового завдання в галузі Виробництво та технології або на межі кількох галузей, результати якого становлять оригінальний внесок у суму знань відповідної галузі та оприлюднені у відповідних публікаціях.

Вимоги до оформлення дисертації встановлює МОН України.

Вимоги щодо процедури та особливих умов проведення публічного захисту визначаються КМУ.

Характеристика системи внутрішнього забезпечення якості підготовки

В ОНАХТ функціонує система забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти (система внутрішнього забезпечення якості <https://www.ontu.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 здобувачів вищої освіти;
- 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

Матриця відповідності компетентностей та програмних результатів навчання
за спеціальністю 181 «Харчові технології»

Освітні компоненти	Інтегральна компетентність	Загальні компетентності									Спеціальні (фахові) компетентності									
		ЗК01.	ЗК02.	ЗК03.	ЗК 04.	ЗК05.	ЗК 06.	ЗК07.	ЗК08.	ЗК09.	СК10.	СК11.	СК12.	СК13.	СК14.	СК15.	СК16.	СК17.	СК18.	СК19. .
ПРН01. Знати та розуміти філософську методологію наукового пізнання та психолого-педагогічних аспектів професійно-наукової діяльності та проблем, пов'язаних з впливом науки і техніки на розвиток сучасної цивілізації.	+	+						+											+	
ПРН02. Проводити критичний аналіз, оцінку і синтез нових наукових положень та ідей. Володіти сучасними концептуальними та методологічними знаннями для виконання науково-дослідницької та/або професійної діяльності і на межі предметних галузей знань.	+	+				+					+							+		

ПРН03. Спілкуватись українською та іноземною мовами в усній та письмовій формі, використовуючи різні стилі, методи та прийоми наукової комунікації та міжнародного співробітництва. розуміти іншомовні наукові тексти з відповідної спеціальності.	+		+	+				+										+	
ПРН04. Застосовувати сучасні інформаційно-комунікаційні інструменти та технології для забезпечення ефективних наукових і професійних комунікацій, моделювання, прогнозування та інтерпретації отриманих результатів.	+	+		+		+		+										+	+
ПРН05. Самостійно та професійно виконувати експериментальні дослідження, формувати власні висновки, пропозиції, рекомендації, приймати рішення.	+	+			+							+		+			+		
ПРН06. Здійснювати моніторинг наукової інформації стосовно досліджуваної проблеми, встановлювати її інформаційну цінність шляхом порівняльного аналізу з іншими джерелами.	+	+	+			+					+						+		

ПРН07. Формулювати наукову проблему з огляду на ціннісні орієнтири сучасного суспільства та стан її наукової розробки, генерувати нові ідеї, які мають розширювати і поглиблювати стан наукових досліджень.	+				+		+									+				
ПРН08. Мати досвід спілкування в діалоговому режимі з широкою науковою спільнотою та громадськістю у відповідній галузі наукової та/або професійної діяльності.	+	+	+	+															+	
ПРН09. Розробляти інноваційні наукові проекти фундаментального та прикладного спрямування, володіти принципами фінансування науково-дослідної роботи, структури кошторисів на її виконання, підготовки запиту на отримання фінансування, складання звітної документації.	+	+			+				+					+						

ПРН10. Дотримуватися основних засад академічної доброчесності, професійної етики та корпоративної культури у науковій та освітній (педагогічній) діяльності.										+										+
ПРН11. Мати ґрунтовні знання предметної області, аналізувати науково-технічний рівень світової та вітчизняної харчової науки, уміти формулювати мету власного наукового дослідження як складову загально-цивілізаційного процесу.	+	+							+			+	+				+			
ПРН12. На основі знання стратегії наукового дослідження у галузі харчових технологій, правил і принципів проводити комплексно та методично вірно наукові дослідження. Ініціювати, організовувати та проводити комплексні дослідження в галузі науково-дослідницької та інноваційної діяльності, що призводять до отримання нових знань, кваліфіковано відображати результати наукових досліджень у наукових статтях і патентах.	+															+				

ПРН13. Демонструвати знання та розуміння під час здійснення наукових досліджень в умовах науково-дослідних та виробничих лабораторій із застосуванням сучасного обладнання.	+						+						+	+						
ПРН14. Досліджувати, розробляти, застосовувати, вдосконалювати та впроваджувати інноваційні технологічні рішення, засоби та методи інженерних наук для вирішення існуючих проблем та подальшого розвитку харчових технологій.	+	+			+		+		+					+			+			
ПРН15. Прогнозувати, планувати і реалізовувати на практиці одержання харчових продуктів збалансованого складу, оптимізувати параметри технологічних процесів відповідно до реалізації принципів ресурсозбереження та екологічної безпеки.	+	+			+		+		+					+	+					

[illegible]

[illegible]

Таблиця 2

Матриця відповідності компетентностей освітнім компонентам
за спеціальністю 181 «Харчові технології»

Освітні компоненти	Інтегральна компетентність	Загальні компетентності									Спеціальні (фахові) компетентності									
		ЗК01. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.	ЗК02. Здатність спілкуватися	ЗК03. Здатність використовувати	ЗК 04. Здатність проведення	ЗК05. Здатність до пошуку,	ЗК 06. Здатність генерувати нові ідеї	ЗК07. Здатність працювати в	ЗК08. Здатність розробляти проекти	ЗК09. Здатність діяти на основі	СК10. Здатність аналізувати науково-технічний рівень і тенденції розвитку	СК11. Здатність формувати структуру дисертаційної роботи та рубрикації її змістовного наповнення, планувати	СК12. Здатність використовувати сучасну лабораторно-	СК13. Здатність розроблювати та впроваджувати інноваційні конкурентоспроможні технології	СК14. Здатність оптимізувати процеси у харчових технологіях та	СК15. Здатність розроблювати та впроваджувати технологічні рішення	СК16. Здатність розроблювати рекомендації та нормативні	СК17. Здатність здійснювати маркетингові дослідження ринку	СК18. Здатність усно і письмово інтерпретувати та презентувати	СК19. Здатність до науково-педагогічної діяльності за
ОК 1. Іноземна мова та академічне письмо	+		+					+											+	
ОК 2. Філософія пізнання	+	+					+													
ОК 3. Інформаційні технології в наукових дослідженнях	+			+		+	+	+			+	+		+	+					

ОК 4. Методологія наукових досліджень	+						+				+		+						+	
ОК 5. Сучасні методи викладання у вищій школі та педагогічна майстерність	+	+		+	+			+	+											+
ОК 6. Інтелектуальна власність та захист авторських прав	+									+		+								
ОК 7. Педагогічна практика	+			+	+				+	+										+
ОК 8. Наукові основи харчових технологій	+	+				+	+		+		+	+	+		+	+				
ОК 9. Новітні технології харчових продуктів	+	+				+	+				+	+		+	+	+	+	+		

Таблица 3

Матриця відповідності програмних результатів освітнім компонентам
за спеціальністю 181 «Харчові технології»

[illegible]

ОК 8. Наукові основи харчових технологій				+		+	+				+	+				+	+	+		
ОК 9. Новітні технології харчових продуктів				+		+	+				+	+	+	+	+					

Керівник робочої групи
(гарант освітньо-наукової програми):

«_____» _____ 202_ р. _____
(підпис)

д. т. н., професор
Б.В. Єгоров

Члени робочої групи:

«_____» _____ 202_ р. _____
(підпис)

д. т. н., професор
К.Г. Іоргачова

«_____» _____ 202_ р. _____
(підпис)

д. т. н., професор
Г. М. Станкевич

«_____» _____ 202_ р. _____
(підпис)

д. т. н., доцент
Д.О. Жигунов

«_____» _____ 202_ р. _____
(підпис)

д. т. н., професор
Л.М. Тележенко

«_____» _____ 202_ р. _____
(підпис)

д. т. н., професор
А.К. Дьяконова

«_____» _____ 202_ р. _____
(підпис)

д. т. н., професор
Л.А. Осипова

«_____» _____ 202_ р. _____
(підпис)

д. т. н., ст.наук.співроб.
О.О. Коваленко

«_____» _____ 202_ р. _____
(підпис)

д. т. н., професор
Л.Г. Віннікова

«____» _____ 202_ р.	_____	д. т. н., професор <u>Н.А. Ткаченко</u>
	(підпис)	
«____» _____ 202_ р.	_____	д. т. н., професор <u>О.П. Чагаровський</u>
	(підпис)	
«____» _____ 202_ р.	_____	д. т. н., професор <u>М.Р. Мардар</u>
	(підпис)	
«____» _____ 202_ р.	_____	д. т. н., доцент <u>О.В. Бочарова</u>
	(підпис)	
«____» _____ 202_ р.	_____	д. т. н., доцент <u>О.Б. Ткаченко</u>
	(підпис)	
«____» _____ 202_ р.	_____	д. т. н., професор <u>С.В. Бельтюкова</u>
	(підпис)	
«____» _____ 202_ р.	_____	здобувач ВО <u>А.А. Дубина</u>
	(підпис)	

Зареєстровано:
Відділ ЛАтаС НЦ ООП