

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

«ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ РЕСТОРАННОГО ТА ОЗДОРОВЧОГО ХАРЧУВАННЯ»

Другого рівня вищої освіти

за спеціальністю G13 Харчові технології

галузі знань G Інженерія, виробництво та будівництво

Кваліфікація: магістр з харчових технологій

ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ

Голова Вченої ради

_____ **Богдан ЄГОРОВ**

(протокол № ___ від « ___ » _____ 2025 р.)

Освітня програма вводиться в дію з _____ 2025 р.

В.о. ректора _____ **Сергій СОЦ**

(наказ № ___ від « ___ » _____ 2025 р.)

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми
**«ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ РЕСТОРАННОГО
ТА ОЗДОРОВЧОГО ХАРЧУВАННЯ»**

галузь знань	G Інженерія, виробництво та будівництво
спеціальність	G13 Харчові технології
спеціалізація	–
рівень вищої освіти	другий
ступінь	магістр

ПОГОДЖЕНО

Проректор з науково-педагогічної
та навчальної роботи

_____ Федір ТРИШИН
(підпис)

«___» _____ 2025 р.

Начальник відділу ліцензування,
акредитації та сертифікації

_____ Валерій МУРАХОВСЬКИЙ
(підпис)

«__» _____ 2025 р.

СХВАЛЕНО ТА РЕКОМЕНДОВАНО
Методичною Радою зі спеціальності
G13 Харчові технології
галузі знань G Інженерія,
виробництво та будівництво,
протокол №__ від «___» _____ 2025 р.

Директор ННІХТ ім. М.О. Грішина

Голова Ради зі спеціальності(ей)

_____ Тетяна ШАРАХМАТОВА
(підпис)

_____ Богдан ЄГОРОВ
(підпис)

«___» _____ 2025 р.

ПЕРЕДМОВА

Розроблено проєктною групою Навчально-наукового інституту харчових технологій ім. М.О. Грішина Одеського національного технологічного університету у складі:

1. Керівник проєктної групи (**гарант освітньої програми**): Дідух Геннадій Васильович, кандидат технічних наук, доцент, в.о. завідувача кафедри технології ресторанного і оздоровчого харчування.

2. Члени проєктної групи:

Тележенко Любов Миколаївна, доктор технічних наук, професор кафедри технології ресторанного і оздоровчого харчування.

Колесніченко Світлана Леонтіївна, кандидат технічних наук, доцент кафедри технології ресторанного і оздоровчого харчування.

Біленька Ірина Ремівна, кандидат технічних наук, доцент кафедри технології ресторанного і оздоровчого харчування.

Лазаренко Наталя Анатоліївна, кандидат технічних наук, старший викладач кафедри технології ресторанного і оздоровчого харчування.

Назарова Єлизавета Валеріївна здобувач вищої освіти 1 курсу ОПП «Інноваційні технології ресторанного бізнесу та здорового харчування», СВО «Магістр», ОНТУ.

Подорога Валентин Ігорович, директор регіональний м. Одеса ТОВ «ОПЕРКОМ».

До роботи над ОП були залучені:

Зовнішній стейкхолдер 1. Сирота Костянтин Павлович, шеф-кухар, Американське бістро «The Roastery by Odesa», м. Одеса.

Зовнішній стейкхолдер 2. Окіпна Світлана Вікторівна, адміністратор ресторану італійської кухні «Казка», провідний фахівець у секторі підготовки наукових кадрів ННЦ «Інститут виноградарства і виноробства ім. В. Є. Таїрова НААН України, м. Одеса.

Зовнішній стейкхолдер 3. Кисельов Сергій Вікторович, менеджер з досліджень та розробок, ТОВ «ІНТЕРСТАРЧ Україна», м. Одеса.

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів додаються.

Освітня програма «Інноваційні технології ресторанного та оздоровчого харчування» підготовки фахівців другого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю G13 Харчові технології розроблена відповідно до Закону України «Про вищу освіту» від 1 липня 2014 року № 1556-VII зі змінами, Постанови Кабінету Міністрів України «Про затвердження Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності закладів освіти» від 30.12.2015 р. № 1187 зі змінами. Стандарту вищої освіти за спеціальністю 181 Харчові технології для другого (магістерського) рівня вищої освіти, затвердженого Наказом МОН України від 22.10.2020 р. № 1295, Положення про акредитацію освітніх програм, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти, затвердженого Наказом МОН України від 11.07.2019 р. № 977 тощо.

1. ПРОФІЛЬ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ

<i>1. Загальна інформація</i>	
Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу	Підготовка фахівців на здобуття освітнього ступеня «Магістр» зі спеціальності G13 Харчові технології, здійснюється в Одеському національному технологічному університеті. Випускова кафедра технології ресторанного і оздоровчого харчування
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Рівень вищої освіти: другий Ступінь вищої освіти: магістр Галузь знань: G Інженерія, виробництво та будівництво Спеціальність: G13 Харчові технології Магістр з харчових технологій
Офіційна назва освітньої програми	Інноваційні технології ресторанного та оздоровчого харчування
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом магістра, одиничний, 90 кредитів ЄКТС, термін навчання 1 рік 4 місяці
Наявність акредитації	Акредитовано до 01.07.2025 р.
Цикл/рівень	FQ-EHEA – другий цикл, EQF-LLL – 7 рівень, НРК України – 7 рівень
Передумови	Приймання здійснюється за чинними правилами прийому для відповідного року вступу. Наявність ступеня вищої освіти «Бакалавр», «Магістр» або освітньо-кваліфікаційного рівня «Спеціаліст»
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	До 01.07.2030 р.
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	https://nmv.ontu.edu.ua/osvitam
<i>2. Мета освітньої програми</i>	
Підготовка висококваліфікованих магістрів для запровадження і розвитку технологій для здорового, тривалого та щасливого життя людини, надання фундаментальних теоретичних знань та практичних умінь і навичок, достатніх для успішного виконання професійних обов'язків в області інноваційних технологій ресторанної галузі та харчових виробництв.	
<i>3. Характеристика освітньої програми</i>	

<p>Опис предметної області</p>	<p><i>Об'єктом вивчення та професійної діяльності магістра з харчових технологій є:</i> технологічні процеси і харчові продукти.</p> <p><i>Цілі навчання</i> – формування у здобувачів вищої освіти здатності розв'язувати складні задачі та проблеми харчових технологій, що передбачає проведення досліджень та/або впровадження інновацій та характеризується невизначеністю умов і вимог.</p> <p><i>Теоретичний зміст</i> предметної області становлять наукові концепції, категорії, принципи, методи, харчові технології.</p> <p><i>Методи, методика та технології:</i> методики забезпечення якості та безпечності харчових продуктів, методи планування і проведення експериментальних досліджень та обробки їх результатів, технології харчових виробництв, інформаційні та комп'ютерні технології.</p> <p><i>Інструменти та обладнання:</i> спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади (відповідно до вимог освітньої програми), комп'ютерна техніка та програмне забезпечення.</p>
<p>Орієнтація освітньої програми</p>	<p>Програма має прикладний (або академічний) характер, орієнтована на підготовку фахівців у сфері інноваційних технологій ресторанного бізнесу.</p>
<p>Основний фокус освітньої програми і спеціалізації</p>	<p>Загальна/спеціальна освіта в галузі/предметній області/спеціальності</p> <p>Ключові слова: інноваційні технології ресторанної галузі, нутриціологія, біологічно активні речовини, управління якістю, система НАССР, науково-дослідна робота, підприємства харчової промисловості, ресторанне господарство, технології ресторанного та оздоровчого харчування.</p>
<p>Особливості та відмінності</p>	<p>Основний акцент робиться на поглиблену теоретичну та практичну підготовку, з розробленням та апробацією технологічних інновацій ресторанної галузі та оздоровчого харчування. Вивчення програми базується на виконанні взаємопов'язаних курсових робіт та проектів, кваліфікаційної роботи, що мають прикладний характер та індивідуальний об'єкт дослідження.</p> <p>Професійний аспект програми – організація комплексу різних видів практики на підприємствах харчової промисловості, ресторанного господарства.</p> <p>Науковий аспект програми – наявність обов'язкового семестру для узагальнення результатів наукових досліджень, їх оприлюднення на наукових конференціях, науково-практичних семінарах, опублікування результатів наукових досліджень у вигляді тез доповідей, патентів на корисну модель.</p>
<p>4. Здатність випускників освітньої програми до працевлаштування та подальшого навчання</p>	

Працевлаштування	<p>Працевлаштування на підприємствах будь-якої організаційно-правової форми (державні, муніципальні, комерційні, некомерційні,) та за будь-якими видами економічної діяльності. Професійні назви робіт (за ДК 003:2010 зі змінами № 13 згідно Наказу Міністерства економіки №1410 від 16.01.2024 р.):</p> <p>1222 Керівники виробничих підрозділів у промисловості</p> <p>1222.2 Начальники (інші керівники) та майстри виробничих дільниць (підрозділів) у промисловості</p> <p>1225. Керівники виробничих підрозділів у закладах ресторанного господарства, готелях та інших місцях розміщення</p> <p>1312 Керівники малих підприємств без апарату управління в промисловості</p> <p>1315 Керівники малих підприємств-готелів та закладів ресторанного господарства без апарату управління</p> <p>1317 Керівники малих підприємств без апарату управління в комерційному обслуговуванні</p> <p>1319 Керівники інших малих підприємств без апарату управління</p> <p>145 Менеджери (управителі) в торгівлі, готелях та закладах ресторанного господарства</p> <p>1456 Менеджери (управителі) в закладах ресторанного господарства</p> <p>1456.1 Менеджери (управителі) в ресторанах</p> <p>1456.2 Менеджери (управителі) в кафе, барах, їдальнях</p> <p>1456.3 Менеджери (управителі) на підприємствах, які готують та постачають готові страви</p> <p>2482 Професіонали в галузі готельної та ресторанної справи</p> <p>2482.2 Професіонали із готельної та ресторанної справи</p> <p>3436 Помічники керівників</p> <p>3436.1 Помічники керівників підприємств, установ та організацій</p> <p>3436.2 Помічники керівників виробничих та інших основних підрозділів</p> <p>3436.3 Помічники керівників малих підприємств без апарату управління</p> <p>3570 Фахівці з технології харчування</p> <p>3590 Інші фахівці в галузі харчової та переробної промисловості</p> <p>512 Доглядачі будинків та працівники закладів ресторанного господарства</p> <p>5129 Укрупнені професії доглядачів будинків та працівників закладів ресторанного господарства</p>
Подальше	Продовження навчання на третьому (освітньо-науковому) рівні

навчання	вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій у системі освіти дорослих.
5. Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	<p>Навчання базується на проблемно-орієнтованому підході, спрямованому на формування загальних і спеціальних фахових компетентностей, необхідних для генерування ідей та розв'язання комплексних завдань у сфері діяльності закладів ресторанного господарства та харчових підприємств.</p> <p>Стиль навчання – студентоцентричний, проблемно-орієнтований, з ініціативною самоосвітою.</p> <p>Лекції, лабораторні роботи, практичні заняття, самостійна робота на основі підручників, навчальних посібників, конспектів лекцій, наукової та науково-методичної літератури фахової спрямованості. Використання методу ситуативних завдань, ділових ігор, тренінгів з метою розвитку креативного мислення та вміння працювати в команді. Дистанційні заняття з використанням інформаційних технологій, консультації, проектна робота, підготовка кваліфікаційної роботи.</p> <p>Апробація результатів досліджень здобувачів освіти відбувається на науково-практичних конференціях, впровадженні результатів досліджень у заклади ресторанного господарства.</p> <p>Опанування практичних навичок здійснюється шляхом виконання індивідуальних та командних проєктів, розв'язання бізнес-кейсів, участь у воркшопах з фахівцями галузі, підготовкою проєктів для участі у національних та міжнародних конкурсах, виконанням індивідуальних завдань під час проходження практик.</p> <p>Завершується навчання публічною презентацією та захистом кваліфікаційної роботи.</p>
Оцінювання	<p>Оцінювання якості засвоєння здійснюється за 100-бальною шкалою ЕКТС (ECTS), національною чотирьох бальною системами.</p> <p>Форми контролю: поточний і підсумковий контроль знань і підсумкова атестація. Поточне оцінювання на лабораторних роботах, практичних заняттях (усне опитування або письмовий експрес-контроль, виступи здобувачів освіти при обговоренні питань, звіти про лабораторні роботи, контрольні роботи), тестовий контроль, звіти з практики, презентації, есе тощо.</p> <p>Підсумковий контроль – екзамен/залік (оцінювання на підставі результатів поточного контролю). Підсумкова атестація – захист кваліфікаційної роботи магістра.</p>
6. Програмні компетентності	
Інтегральна	Здатність розв'язувати задачі дослідницького та/або

компетентність	інноваційного характеру у сфері харчових технологій.
Загальні компетентності	ЗК1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. ЗК2. Здатність проводити дослідження на відповідному рівні. ЗК3. Здатність генерувати нові ідеї (креативність). ЗК4. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо. ЗК5. Здатність працювати в міжнародному контексті.
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності	СК1. 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. СК2. Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі. СК3. Здатність захищати інтелектуальну власність у сфері харчових технологій. СК4. Здатність розробляти програми ефективного функціонування підприємств харчової промисловості та/або закладів ресторанного господарства відповідно до прогнозів розвитку галузі в умовах глобалізації. СК5. Здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проектів. СК6. Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі. СК7*. Здатність застосовувати основні методичні прийоми впровадження сучасних систем управління якістю та безпечністю продукції на виробництві. СК8*. Здатність до організації і проведення роботи з удосконалення організації виробництва, робота в колективі, впровадження прогресивних технологій з урахуванням техніки безпеки, підвищення якості продуктів харчування, ефективного використання техніки та інших ресурсів, підвищення професійної майстерності працівників.
7. Програмні результати навчання	
Програмні результати навчання	РН 1. Відшукувати, систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій. РН 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. РН 3. Застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та

інструменти, у тому числі математичне і комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач у харчових технологіях.

РН 4. Застосовувати статистичні методи обробки експериментальних даних в галузі харчових технологій, використовувати спеціалізоване програмне забезпечення для обробки експериментальних даних.

РН 5. Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій.

РН 6. Розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств галузі на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки.

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.

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

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

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

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

РН 12*. Розробляти заходи щодо безпечних умов праці та цивільного захисту.

РН 13*. Вміти працювати як автономно, так і в команді, проявляти самостійність і відповідальність у роботі.

8. Ресурсне забезпечення реалізації програми

Кадрове забезпечення	<p>Розробники програми: доктор наук, кандидати наук, професор, доценти; є штатними робітниками Одеського національного технологічного університету.</p> <p>До реалізації програми залучаються науково-педагогічні працівники з науковими ступенями та вченими званнями, професіонали-практики, здобувачі освіти 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 України та у закладах вищої освіти Європейських країн. Крім того, постійно беруть участь у професійних тренінгах, семінарах, вебінарах тощо.</p>
Матеріальне забезпечення	<p>Матеріально-технічне забезпечення відповідає ліцензійним вимогам стосовно надання освітніх послуг у сфері вищої освіти. Усі приміщення відповідають будівельним, санітарним нормам та нормам протипожежної безпеки. У наявності: навчальні приміщення, комп'ютерний клас, спеціалізовані лабораторії, бібліотека, читальна зала, точки бездротового доступу до мережі Інтернет, спортивний комплекс, гуртожитки, їдальні, санаторій-профілакторій 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, конспектами лекцій, методичними вказівками до практичних, лабораторних, курсових робіт/проектів, кваліфікаційної роботи).</p> <p>Інформаційне забезпечення – актуального змістовного контенту, що міститься у науково-технічній бібліотеці ОНТУ (https://library.ontu.edu.ua/), на сайті кафедри http://trioh.ontu.edu.ua/ та у модульному дистанційному середовищу (http://moodle.ontu.edu.ua/).</p>
9. Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	<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 https://ontu.edu.ua/download/pubinfo/Regulations_procedure_recalculation_%20training_results.pdf</p>
Міжнародна кредитна мобільність	<p>ОНТУ має партнерські угоди міжнародної академічної мобільності з університетами у межах різних програм: Еразмус+, програми подвійних дипломів http://inter.ontu.edu.ua/</p>
Навчання	<p>Іноземні громадяни навчаються в ОНТУ за</p>

іноземних здобувачів вищої освіти	загальнодержавними програмами та договорами, укладеними з юридичними та фізичними особами. Їм гарантуються всі права і свободи у відповідності до діючого стандарту та статуту університету.
--	--

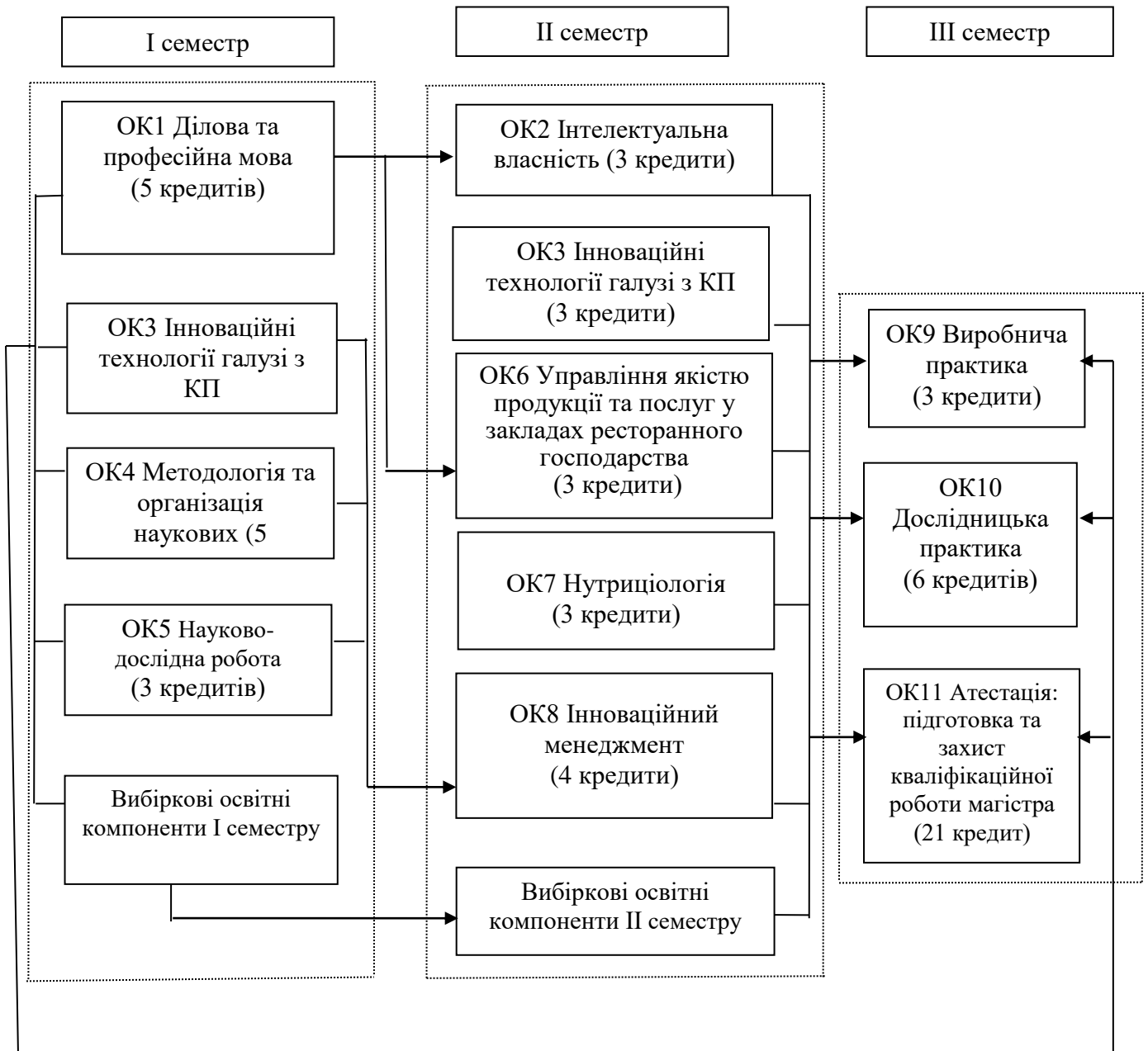
2. ПЕРЕЛІК КОМПОНЕНТ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ «ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ РЕСТОРАННОГО ТА ОЗДОРОВЧОГО ХАРЧУВАННЯ»

2.1 Перелік компонент ОП

Шифр	Назва компоненти ОПП	Кількість годин	Кількість кредитів	Форма контролю
ОБОВ'ЯЗКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ				
ОК 01	Ділова та професійна мова	150	5,0	екзамен
ОК 02	Інтелектуальна власність	90	3,0	диф.залік
	Разом	240	8,0	
ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ				
ОК 03	Інноваційні технології галузі з КП	330	11,0	екзамен
ОК 04	Методологія та організація наукових досліджень	150	5,0	диф.залік
ОК 05	Науково-дослідна робота	90	3,0	диф. залік
ОК 06	Управління якістю продукції та послуг у закладах ресторанного господарства	90	3,0	екзамен
ОК 07	Нутриціологія	90	3,0	екзамен
ОК 08	Інноваційний менеджмент з КР	120	4,0	диф.залік
	Разом	870	29,0	
РАЗОМ		1110	37,0	
ОК 09	Виробнича практика	90	3,0	диф.залік
ОК 10	Дослідницька практика	180	6,0	диф.залік
ОК 11	Атестація: підготовка та захист кваліфікаційної роботи магістра	630	21,0	публічний захист
	Разом	900	30,0	
	Разом обов'язкові компоненти	2010	67,0	
ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ З КАТАЛОГУ ОП* (не менше 25% від загальної кількості годин)				
ВК1	Вибіркові освітні компоненти 1 семестру	180	6,0	диф. залік
ВК2	Вибіркові освітні компоненти 2 семестру	510	17,0	диф. залік
РАЗОМ ВИБІРКОВІ КОМПОНЕНТИ		690	23,0	
РАЗОМ ЗА ОПП		2700	90,0	

*є можливість вибору освітнього компоненту з іншої ОП

СТРУКТУРНО-ЛОГІЧНА СХЕМА ОПП



3. ФОРМА АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Атестація магістрів спеціальності G13 Харчові технології здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи.

Кваліфікаційна робота передбачає розв'язання складного спеціалізованого завдання або проблеми у сфері, для чого, проводяться дослідження та пропонуються інновації.

Атестація здійснюється екзаменаційною комісією, до складу якої включаються не менше 3-х представників роботодавців та їх об'єднань, відповідно до Положення про екзаменаційну комісію.

https://ontu.edu.ua/download/pubinfo/regulation_exam_com-ONUT.pdf

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

У кваліфікаційній роботі не може бути академічного плагіату, фальсифікації та списування, що регламентується також Кодексом академічної доброчесності ОНТУ <https://ontu.edu.ua/download/pubinfo/Code-of-Academic-Integrity-ONUT.pdf>

Для публічного ознайомлення зі змістом кваліфікаційних робіт, вони розміщуються у відкритому доступі у репозитарії науково-технічної бібліотеки ОНТУ (<https://card-file.ontu.edu.ua>), що регламентовано Положенням про створення електронного архіву дипломних проєктів/робіт, кваліфікаційних робіт, курсових проєктів/робіт здобувачів вищої освіти в ОНТУ (<https://ontu.edu.ua/download/pubinfo/provision-e-Archive-ONUT.pdf>).

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

ПЕРЕЛІК ВИКОРИСТАНИХ ДОКУМЕНТІВ, НА ЯКИХ БАЗУЄТЬСЯ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

6.1 Нормативні документи

1. Закон України «Про вищу освіту» від 01.07.2014 р. № 1556-VII. – <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1556-18#Text>
2. Стандарт вищої освіти України: другий (магістерський) рівень, галузь знань 18 Виробництво та технології, спеціальність 181 Харчові технології (затверджено та введено в дію наказом Міністерства освіти і науки України від 22.10.2020р. №1295).
<https://mon.gov.ua/static-objects/mon/sites/1/vishcha-osvita/zatverdzeni%20standarty/2020/10/23/181-Kharchov.tekhn.mahistr.1.pdf>
3. Національний класифікатор України: «Класифікатор професій» ДК 003:2010. – URL: <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/va327609-10#Text>
4. Постанова Кабінету Міністрів України «Про затвердження національної рамки кваліфікацій» від 23.11.2011 р. № 1341.
5. Національна рамка кваліфікацій. – URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1341-2011-%D0%BF/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. – URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/266-2015-%D0%BF#Text>
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. Стратегія розвитку Одеського національного технологічного університету в умовах воєнного стану та повоєнного відновлення України – <https://ontu.edu.ua/download/pubinfo/Long-term-Devel-Strategy-2027.pdf>

Додаткові інформаційні джерела:

9. TUNING (для ознайомлення зі спеціальними (фаховими) компетентностями та прикладами стандартів [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.unideusto.org/tuningeu/>

10. TUNING Educational Structures in Europe [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.unideusto.org/tuningeu/>

11. Національний освітній глосарій: вища освіта / 3-є вид., перероб. і доп.) / Авт.-уклад.: В.Є. Бахрушин, М.І. Винницький, В.М. Захарченко, І.О. Золотарьова, С.А. Калашнікова, В.І. Луговий, М.Р. Мруга, Ю.М. Рашкевич, А.В. Ставицький, Ж.В. Таланова / За ред. В.Г. Кременя, В.Є. Бахрушина. 2021. – 94 с.

https://erasmusplus.org.ua/wp-content/uploads/2024/03/glosarijvo_2021_here_neo_ivo_napn_2.pdf

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.

https://erasmusplus.org.ua/images/phocadownload/%D0%A0%D0%BE%D0%B7%D0%B2%D0%B8%D1%82%D0%BE%D0%BA_%D1%81%D0%B8%D1%81%D1%82%D0%B5%D0%BC%D0%B8_%D0%B7%D0%B0%D0%B1%D0%B5%D0%B7%D0%BF_%D1%8F%D0%BA%D0%BE%D1%81%D1%82%D0%B8_book_2015.pdf

14. International Standard Classification of Education (ISCED 2011).

<https://uis.unesco.org/sites/default/files/documents/international-standard-classification-of-education-isced-2011-en.pdf>

Керівник проєктної групи
(гарант ОПП)

«_____» _____ 2025 р. _____
(підпис) Геннадій ДІДУХ

Члени проєктної групи:

«_____» _____ 2025 р. _____
(підпис) Любов ТЕЛЕЖЕНКО

«_____» _____ 2025 р. _____
(підпис) Світлана КОЛЕСНІЧЕНКО

«_____» _____ 2025 р. _____
(підпис) Ірина БІЛЕНЬКА

«_____» _____ 2025 р. _____
(підпис) Наталя ЛАЗАРЕНКО

«_____» _____ 2025 р. _____
(підпис) Єлизавета НАЗАРОВА

«_____» _____ 2025 р. _____
(підпис) Валентин ПОДОРОГА

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 перезатверджується згідно встановленого порядку).