МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ТАВРІЙСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ДМИТРА МОТОРНОГО

ОСВІТНЬО-НАУКОВА ПРОГРАМА
«ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ»

третього (освітньо-наукового) рівня вищої освіти
за спеціальністю 181 «Харчові технології»
галузі знань 18 «Виробництво та технології»
Кваліфікація: доктор філософії з харчових технологій

ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ
Голова вченої ради _____ /д.т.н., професор Сергій КЮРЧЕВ
(протокол № 8 від «28» лютого 2023 р.)

Освітня програма вводиться в дію з 02.03.2023 р.
Ректор_____ / д.т.н., професор Сергій КЮРЧЕВ
(наказ №15-ОД від «01» березня 2023 р.)

Запоріжжя, 2023

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-наукової програми

Гарант освітньо-наукової програми

_____ д.т.н., професор Олеся ПРІСС

«01» лютого 2023 р.

Декан факультету агротехнологій та екології

_____ к.с-.г.н., доцент Ірина ІВАНОВА

«23» лютого 2023 р.

Перший проректор

_____ к.т.н., доцент Олександр ЛОМЕЙКО

«28» лютого 2023 р.

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-наукова програма **«Харчові технології»** підготовки доктора філософії за спеціальністю **181 Харчові технології** галузі знань **18 Виробництво та технології** модернізована в 2022 році на підставі стандарту вищої освіти за спеціальністю 181 Харчові технології, галузі знань 18 Виробництво та технології для третього (освітньо-наукового) рівня вищої освіти, затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 23 грудня 2021 р. № 1429 і є документом, в якому сформовано мету, розкрито характеристики та сплановано єдиний комплекс освітніх компонентів, направлених на засвоєння основних концепцій, розуміння теоретичних і практичних проблем, сучасного стану наукових знань у харчовій галузі.

Освітньо-наукова програма **«Харчові технології»** вперше вводилась у 2018 р.

Розробники освітньо-наукової програми:

Прісс Олеся Петрівна – гарант освітньої програми, керівник робочої групи, доктор технічних наук, професор кафедри харчових технологій та готельно-ресторанної справи Таврійського державного агротехнологічного університету імені Дмитра Моторного;

Сердюк Марина Єгорівна – доктор технічних наук, професор кафедри харчових технологій та готельно-ресторанної справи Таврійського державного агротехнологічного університету імені Дмитра Моторного;

Самойчук Кирило Олегович - доктор технічних наук, професор кафедри обладнання переробних і харчових виробництв ім. професора Ф.Ю. Ялпачика Таврійського державного агротехнологічного університету імені Дмитра Моторного;

Сухенко Владислав Юрійович – д.т.н., професор кафедри харчових технологій Черкаського державного технологічного університету, провідний науковий співробітник Інституту технічної теплофізики Національної академії наук України, дійсний член ГО Академія технічних наук України;

Ткаченко Антон Генадійович – здобувач ступеня доктора філософії спеціальності 181 «Харчові технології» ТДАТУ

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

Євлаш Вікторія Владленівна – д.т.н., професор, завідувач кафедри хімії, біохімії, мікробіології та гігієни харчування Державного біотехнологічного університету

Голячук Сергій Євгенович – к.с.-г.н., доцент, завідувач кафедри технологій і обладнання переробних виробництв Луцького національного технічного університету

Розглянуто на засіданні кафедри
харчових технологій та готельно-ресторанної справи
Протокол №8 від «01» лютого 2023 р.

Схвалено методичною комісією
факультету агротехнологій та екології
Протокол №7 від «23»лютого 2023 р

1. Профіль освітньо-наукової програми «Харчові технології» зі спеціальності 181 Харчові технології

1. Загальна інформація	
Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу	Таврійський державний агротехнологічний університет імені Дмитра Моторного. Факультет агротехнологій та екології. Кафедра харчових технологій та готельно-ресторанної справи
Рівень вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Третій (освітньо-науковий) рівень вищої освіти Доктор філософії з харчових технологій
Офіційна назва освітньої програми	Харчові технології, Спеціальність 181 «Харчові технології»
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом доктора філософії, 60 кредитів ЄКТС, термін навчання 4 роки
Наявність акредитації	Акредитується вперше
Цикл/Рівень	QF EHEA – третій цикл; EQF LLL – 8 рівень; НРК України – 8 рівень
Передумови	Наявність ступеню магістра. Умови вступу визначаються «Правилами прийому до Таврійського державного агротехнологічного університету імені Дмитра Моторного», затвердженими Вченою радою університету
Мова(и) викладання	українська
Термін дії освітньої програми	4 роки
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	http://www.tsatu.edu.ua/nauka/n/aspirantura-ta-doktorantura/navchannja/osvitno-naukovi-prohramy/181-harchovi-tehnolohiji/
2. Мета освітньо- наукової програми	
Підготовка висококваліфікованих наукових та науково-педагогічних фахівців здатних генерувати нові наукові ідеї, розробляти комплексні рішення проблем харчової галузі, планувати і проводити фундаментальні та/або прикладні дослідження у сфері харчових технологій застосовуючи сучасну методологію науково-дослідної діяльності, що мають наукову новизну та практичне значення для розвитку науки і технології та здійснювати науково-педагогічну діяльність.	
3. Характеристика освітньо-наукової програми	
Предметна область (галузь знань)	Галузь знань 18 «Виробництво та технології» Спеціальність – 181 «Харчові технології» *Об'єктом вивчення* є: технологічні процеси і харчові

	продукти, технологічні властивості сировини для виробництва харчових продуктів, технології її переробки та зберігання; якість і безпечність сировини і готової продукції. *Теоретичний зміст предметної області*: поняття, теорії, методи та принципи розроблення та/або удосконалення харчових технологій. *Методи, методики та технології:* загальнонаукові методи пізнання і дослідницької діяльності, аналітичні, математично-статистичні, інформаційно-комунікаційні організаційно-технологічні, науково-педагогічні та маркетингові методи, методики і технології. *Інструменти та обладнання*: спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання, сучасні інформаційні системи та програмні продукти.
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-наукова програма, що передбачає опанування сучасних наукових знань у сфері харчових технологій, направлених на наукове обґрунтування, удосконалення технологічних процесів для вирішення завдань по зменшенню впливу продовольчих систем на глобальні екологічні зміни, забезпеченню зростаючого населення планети безпечними і багатими на мікронутрієнти харчовими продуктами та скороченню втрат і відходів харчової сировини і продукції на всіх етапах виробництва і споживання.
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Підготовка висококваліфікованих наукових, науково-педагогічних кадрів зі сформованим науковим світоглядом, володінням навичками наукової та професійної діяльності, здатних до пошуку, аналізу і узагальнення наукової інформації; постановки і виконання досліджень, результати яких мають наукову новизну і практичну значимість для розвитку світової науки і технологій. *Ключові слова:* харчові технології, наукові дослідження, інновації, технологічні процеси, методологія.
Особливості програми	***Освітня складова.*** Освітньо-наукова програма направлена на підготовку наукових та науково-педагогічних працівників, які володітимуть універсальними навиками дослідника і поглибленими науковими знаннями у галузі зберігання і переробки продукції рослинництва, тваринництва та грибної сировини і застосування біологічно активних сполук антиоксидантної дії для стабілізації/підвищення харчової і біологічної цінності, забезпечення безпечності харчової продукції та виконання наукових

	досліджень і публічного захисту дисертації з використанням сучасних досягнень науки і техніки та впровадженням результатів своїх досліджень у виробництво. ***Наукова складова***. Наукова складова програми ґрунтується на реалізації індивідуального плану наукової роботи, виконання експериментальних та дослідницьких завдань в лабораторіях університету та в інших закладах на підставі укладених договорів про співпрацю.
4. Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Працевлаштування на підприємствах будь-якої організаційно-правової форми та за видами економічної діяльності, пов'язаними з харчовими технологіями. Професійні назви робіт (за ДК 003:2010): 1210.1 Керівники підприємств, установ та організацій; 1222.1 Головні фахівці - керівники та технічні керівники виробничих підрозділів у промисловості; 1222.2 Начальники (інші керівники) та майстри виробничих дільниць (підрозділів) у промисловості; 1229.4 Керівники підрозділів у сфері освіти та виробничого навчання; 1237 Керівники науково-дослідних підрозділів та підрозділів з науково-технічної підготовки виробництва та інші керівники; 1237.1 Головні фахівці - керівники науково-дослідних підрозділів та підрозділів з науково-технічної підготовки виробництва та інші керівники; 1237.2 Начальники (завідувачі) науково-дослідних підрозділів та підрозділів з науково-технічної підготовки виробництва та інші керівники; 1238 Керівники проєктів та програм; 1239 Керівники інших функціональних підрозділів; 2149.1 Наукові співробітники (інші галузі інженерної справи) 2310.2 Викладач закладу вищої освіти
Продовження освіти	Випускники, які успішно опанували освітньо-наукову програму доктора філософії можуть продовжити навчання для здобуття наукового ступеня доктора наук і додаткових кваліфікацій у системі освіти дорослих.
5. Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Особистісно орієнтоване навчання, що проводиться у формі лекцій, практичних та лабораторних занять; консультацій з викладачами та зовнішніми

	стейкхолдерами; розв’язання ситуаційних завдань, практик, участі в конференціях, семінарах, тренінгах, захисті звітів.
Оцінювання	***Освітня складова***. Система оцінювання знань за дисциплінами освітньої програми складається з поточного та підсумкового контролю. Поточний контроль знань проводиться в усній, письмовій формі, комп’ютерним тестуванням. Підсумковий контроль знань у вигляді диференційного заліку або екзамену (проводиться в усній формі). Основні принципи організації та оцінювання поточного і підсумкового контролів регламентуються вимогами Положення про організацію освітнього процесу і Положення про оцінювання знань здобувачів ВО. ***Наукова складова***. Оцінювання наукової діяльності здобувачів ступеня доктора філософії здійснюється на основі апробації результатів досліджень на конференціях та щорічного звітування за результатами виконання індивідуального плану наукової роботи на засіданні кафедри та вченій раді науково-дослідного інституту з відповідною рекомендацією. Результатом навчання є повне виконання освітньо-наукової програми, індивідуального плану наукової роботи та рукопис дисертації. Атестація здобувачів освітнього рівня доктора філософії здійснюється у формі публічного захисту дисертації у разовій спеціалізовані раді.
6. Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність (ІК)	ІК. 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.
Загальні компетентності (ЗК)	ЗК1. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу. ЗК2. Здатність працювати в міжнародному контексті. ЗК3. Здатність розв’язувати комплексні проблеми у харчових технологіях на основі системного наукового та загального культурного світогляду з дотриманням принципів професійної етики та академічної доброчесності
Спеціальні (фахові) компетентності (ФК),	ФК1. Здатність виконувати оригінальні дослідження, досягати наукових результатів, що формують нові

визначені стандартом вищої освіти	знання у сфері харчових технологій та/або дотичних до них міждисциплінарних напрямах. ФК2. Здатність ініціювати, розробляти й реалізовувати комплексні інноваційні проєкти у сфері виробництва харчових продуктів та дотичні до неї міждисциплінарні проєкти, виявляти лідерство під час їх реалізації. ФК3. 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. ФК4. Здатність критично аналізувати та оцінювати сучасний стан і тенденції розвитку харчових технологій. ФК5. Здатність виявляти, ставити та розв'язувати задачі дослідницького характеру, оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт у харчовій промисловості. ФК6. Здатність здійснювати науково-педагогічну діяльність у закладах вищої освіти.
Спеціальні компетентності (ФК), визначені закладом вищої освіти	ФК 7. Здатність розробляти та впроваджувати інноваційні технології зберігання та перероблення сировини у високоякісні та безпечні харчові продукти, в тому числі зі застосуванням функціонально-технологічних інгредієнтів та біологічно-активних речовин для вирішення актуальних завдань у сфері харчових технологій. ФК 8. Здатність використовувати сучасну лабораторно-інструментальну базу для проведення експериментальних досліджень та визначення фізико-хімічних, мікробіологічних показників якості, безпеки сировини та готової продукції і контролю технологічного процесу в обраній сфері харчової науки. ФК 9. Здатність впроваджувати і комерціалізувати результати наукових досліджень, забезпечувати правовий захист інтелектуальної власності.
7. Програмні результати навчання	
Програмні результати навчання, визначені стандартом вищої освіти спеціальності	РН1. 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.

	РН2. 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. РН3. 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. РН4. Планувати, організувати і виконувати експериментальні та/або теоретичні дослідження у сфері харчових технологій з використанням сучасних інструментів та обладнання, інформаційних технологій і програмного забезпечення. РН5. Мати передові та 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. РН6. Розробляти та реалізовувати наукові та/або інноваційні інженерні проєкти, які дають можливість розв'язувати значущі наукові та прикладні проблеми у сфері виробництва харчових продуктів з врахуванням соціальних, економічних, екологічних і правових аспектів. РН7. 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. РН8. Розробляти і викладати спеціальні дисципліни з харчових технологій у закладах вищої освіти, здійснювати навчально-методичне забезпечення освітнього процесу.
Програмні результати навчання, визначені закладом вищої освіти	РН9. Розробляти та впроваджувати інноваційні технології зі застосуванням функціонально-технологічних інгредієнтів та біологічно-активних речовин з врахуванням принципів технологічної доцільності і безпечності. РН10. Володіти сучасними методами досліджень фізико-хімічних, мікробіологічних показників

	продовольчої сировини, готової продукції, знати фактори, що впливають на точність результатів аналізів, методів математичної обробки отриманих результатів. РН 11. Розробляти технічну документацію, технологічні регламенти, практичні рекомендації, пропозиції для сфери виробництва продовольчої сировини і продуктів харчування з урахуванням вимог європейського і світового харчового законодавства
8. Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Матеріально-технічне забезпечення	Забезпеченість навчальними приміщеннями, які відповідають будівельним та санітарним нормам. Навчальні лабораторії (зокрема, навчально-наукова лабораторія біохімічних досліджень, навчально-наукова лабораторія бродильних виробництв, навчально-наукова лабораторія «Технологія продукції ресторанного господарства», лабораторія мікробіологічних досліджень, лабораторія зберігання плодів та овочів, лабораторія культивування їстівних грибів, навчально-наукова лабораторія по розведенню та утриманню перепелів) оснащені технічними засобами та спеціалізованим устаткуванням, приладами, виробничим обладнанням, інвентарем та посудом. Забезпеченість комп'ютерними робочими місцями та прикладними комп'ютерними програмами достатнє для виконання навчальних планів, мультимедійне обладнання відповідає потребі. Користування мережею Інтернет безлімітне. Наявна вся необхідна соціально-побутова інфраструктура, що включає гуртожитки, їдальню та буфети, центр культури і дозвілля здобувачів, навчальний корпус фізичного виховання, медичний пункт. Кількість місць в гуртожитках відповідає вимогам.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Офіційний веб-сайт http://www.tsatu.edu.ua містить інформацію про освітні програми, навчальну, наукову і виховну діяльність, структурні підрозділи, правила прийому, контакти, зокрема вкладка «наука» http://www.tsatu.edu.ua/nauka/n/aspirantura-ta-doktorantura/. Наукова бібліотека ТДАТУ http://www.tsatu.edu.ua/biblioteka. Читальний зал забезпечений вільним доступом до мережі Інтернет. Методичний кабінет кафедри харчових технологій та

	готельно-ресторанної справи. Електронний інституційний репозитарій elar TSATU -http://elar.tsatu.edu.ua Електронні навчальні курси дисциплін на освітньому порталі MOODLE http://op.tsatu.edu.ua Відкрито доступ до наукометричної та універсальної реферативної бази даних SCOPUS за посиланням https://www.scopus.com
9. Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	Система ECTS з обсягом 1 кредиту 30 годин. Національна кредитна мобільність студентів, аспірантів, докторантів, наукових і науково-педагогічних працівників, у т.ч. навчання, стажування, проходження навчальної і виробничої практик, проведення наукових досліджень, викладання та підвищення кваліфікації організовується на підставі двосторонніх договорів про співробітництво Таврійського державного агротехнологічного університету імені Дмитра Моторного з університетами України відповідно до Закону України «Про вищу освіту», «Положення про організацію освітнього процесу в ТДАТУ» та «Положення про академічну мобільність студентів ТДАТУ». http://www.tsatu.edu.ua/akademichna-mobilnist/
Міжнародна кредитна мобільність	Відповідно до Закону України «Про вищу освіту», «Положення про організацію освітнього процесу у ТДАТУ» та «Положення про академічну мобільність учасників освітнього процесу ТДАТУ за кордоном». Індивідуальна академічна мобільність можлива за рахунок участі у програмах проєкту Еразмус + на основі двосторонніх договорів між Таврійським державним агротехнологічним університетом імені Дмитра Моторного та закордонними навчальними закладами http://www.tsatu.edu.ua/vmz/partnery-universytetu/
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Навчання іноземних здобувачів вищої освіти проводиться на загальних умовах з додатковою мовленнєвою підготовкою.

2. Перелік компонентів освітньо-наукової програми та їх логічна послідовність

2.1 Перелік компонентів освітньо-наукової програми

Перелік компонентів освітньо-наукової програми представлено в таблиці 2.1

Таблиця 2.1

Перелік компонентів освітньо-наукової програми

Код н/д	Компоненти освітньої програми	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
Обов'язкові компоненти ОП			
1. Цикл загальної підготовки			
ОК 1	Філософія науки	4	екзамен
ОК 2	Сучасні методики викладання у вищій школі та педагогічна майстерність	4	диф. залік
ОК 3	Інтелектуальна власність та захист авторських прав	3	диф. залік
ОК 4	Іноземна мова для академічних цілей	6	диф. залік, екзамен
ОК 5	Управління науковими проєктами та фінансування досліджень	3	екзамен
Всього за циклом загальної підготовки		**20**	**ДЗ –3; Е – 3**
2. Цикл професійної підготовки			
ОК 6	Сучасні досягнення харчової науки	4	диф. залік
ОК 7	Методологія науки і методи досліджень в харчових технологіях	6	екзамен
ОК 8	Цифрові технології наукових досліджень	5	диф. залік
ОК 9	Принципи створення інноваційних харчових продуктів та розробки рецептур	5	екзамен
Всього		**20**	**ДЗ – 2; Е – 2**
2.1 Практична підготовка			
ОК 10	Асистентська практика	5	диф. залік
Всього за циклом професійної підготовки		**25**	**ДЗ – 3; Е – 2**
Дисципліни за вибором здобувача			
ВК 1	Дисципліна за вибором 1	5	диф. залік
ВК 2	Дисципліна за вибором 2	5	диф. залік
ВК 3	Дисципліна за вибором 3	5	диф. залік
Всього за вибором здобувача		**15**	**ДЗ – 3**
Разом за обов'язковою частиною підготовки		**45**	**ДЗ – 6; Е – 5**

Код н/д	Компоненти освітньої програми	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
Разом за вибірковою частиною підготовки		**15**	**ДЗ – 3**
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		**60**	**ДЗ –9;Е – 5**

2.2 Структурно-логічна схема освітньо-наукової програми

Структурно-логічну схему освітньо-наукової програми «Харчові технології» наведено на рисунку 2.1.

Рисунок 2.1 - Структурно-логічна схема освітньо-наукової програми

2.3 Наукова складова

Рік підготовки	Зміст наукової роботи здобувача	Форма звітності
1 рік	Вибір та обґрунтування теми власного наукового дослідження, визначення змісту, строків виконання та обсягу наукових робіт; вибір та обґрунтування методології проведення власного наукового дослідження, здійснення огляду та аналізу існуючих поглядів та підходів сучасної науки за обраним напрямом. Підготовка та публікація не менше 1-ї статті (як правило, оглядової) у наукових фахових виданнях (вітчизняних або закордонних) за темою дослідження; участь у науково-практичних конференціях (семінарах) з публікацією тез доповідей.	Затвердження теми наукового дослідження на засіданні кафедри харчових технологій та готельно-ресторанної справи, на засіданні науково-технічної ради науково-дослідного інституту АТЕ, на засіданні вченої ради ТДАТУ. Затверджений індивідуальний план роботи аспіранта на засіданні науково-технічної ради науково-дослідного інституту АТЕ, звітування про хід виконання індивідуального плану аспіранта двічі на рік.
2 рік	Проведення під керівництвом наукового керівника власного наукового дослідження, що передбачає вирішення дослідницьких завдань шляхом застосування комплексу теоретичних та емпіричних методів. Підготовка та публікація не менше 1-ї статті у наукових фахових виданнях (вітчизняних або закордонних) за темою дослідження; участь у науково-практичних конференціях (семінарах) з публікацією тез доповідей.	Звітування про хід виконання індивідуального плану аспіранта двічі на рік на засіданні кафедри харчових технологій та готельно-ресторанної справи, на засіданні науково-технічної ради науково-дослідного інституту АТЕ
3 рік	Аналіз та узагальнення отриманих результатів власного наукового дослідження; обґрунтування наукової новизни отриманих результатів, їх теоретичного та/або практичного значення. Підготовка	Звітування про хід виконання індивідуального плану аспіранта двічі на рік на засіданні кафедри харчових технологій та готельно-ресторанної справи, на

Рік підготовки	Зміст наукової роботи здобувача	Форма звітності
	та публікація не менше 1-ї статті у наукових фахових виданнях за темою дослідження; участь у науково-практичних конференціях (семінарах) з публікацією тез доповідей.	засіданні науково-технічної ради науково-дослідного інституту АТЕ.
4 рік	Оформлення наукових досягнень аспіранта у вигляді дисертації, підведення підсумків щодо повноти висвітлення результатів дисертації в наукових статтях відповідно чинних вимог. Впровадження одержаних результатів та отримання підтверджувальних документів. Подання документів на попередню експертизу дисертації. Підготовка наукової доповіді для випускної атестації (представлення дисертації).	Звітування про хід виконання індивідуального плану аспіранта двічі на рік на засіданні кафедри харчових технологій та готельно-ресторанної справи, на засіданні науково-технічної ради науково-дослідного інституту АТЕ. Надання експертного висновку про наукову новизну, теоретичне та практичне значення результатів дисертації.

3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація здобувачів вищої освіти

Форми атестації здобувачів вищої освіти	Атестація здобувачів вищої освіти здійснюється у формі публічного захисту дисертації.
Вимоги до дисертації	Дисертація на здобуття ступеня доктора філософії є самостійним розгорнутим дослідженням, що передбачає розв'язання конкретної наукової задачі в сфері харчових технологій або на її межі з іншими спеціальностями, результати якого становлять оригінальний внесок у розвиток харчової науки, мають наукову новизну, теоретичне та практичне значення та оприлюднені в публікаціях у періодичних наукових виданнях. Дисертація не повинна містити академічний плагіат, фабрикацію, фальсифікацію. Дисертація перевіряється на академічний плагіат. Максимальний та/або мінімальний обсяг основного тексту дисертації має складати 7...5 авторських

	аркушів. Дисертація розміщується у репозитарії ТДАТУ.
Вимоги до публічного захисту	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.)

4. Вимоги до наявності системи внутрішнього забезпечення якості вищої освіти

В Таврійському агротехнологічному університеті імені Дмитра Моторного впроваджено систему управління якістю, що підтверджено сертифікатами на відповідність системи управління якістю в ТДАТУ вимогам міжнародного стандарту якості ISO 9001:2015 «Quality management systems – Requirements» та Національного стандарту якості ДСТУ EN ISO 9001:2018. http://www.tsatu.edu.ua/op/sertyfikaty-systemy-vnutrishnoho-zabezpechennja-jakosti/

В ТДАТУ функціонує система забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти (система внутрішнього забезпечення якості), яка регламентується **«**Положенням про систему внутрішнього забезпечення якості вищої освіти у Таврійському державному агротехнологічному університеті імені Дмитра Моторного**».**

Для організації та функціонування системи забезпечення якості вищої освіти в установі створено відділ, який керується «Положенням про відділ моніторингу якості освітньої діяльності у Таврійському державному агротехнологічному університеті».

Система внутрішнього забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти передбачає здійснення наступних процедур і заходів для забезпечення якості освіти здобувачів, що навчаються за ОНП «Харчові технології»:

– перегляд освітніх програм, який відбувається за результатами їх моніторингу за участю робочої групи, здобувачів вищої освіти, роботодавців, академічної спільноти, відділу моніторингу якості освітньої діяльності щорічно наприкінці навчального року та оформлюється відповідними протоколами;

– включення роботодавців та здобувачів вищої освіти до складу робочої групи з вдосконалення освітньої програми;

– онлайн-опитування, анкетування стейкхолдерів (здобувачів вищої освіти, випускників, роботодавців, викладачів тощо) щодо якості освітньої програми та організації освітнього процесу на веб-сайті університету http://www.tsatu.edu.ua/vnutrishnja-systema-zabezpechennja-jakosti-vyschoji-osvity/onlajn-opytuvannja-stejkholderiv-schodo-jakosti-osvity/;

– розміщення аналітичних звітів щодо результатів опитування стейкхолдерів з пропозиціями робочої групи щодо підвищення якості освіти за даною ОПП на веб-сайті університету http://www.tsatu.edu.ua/op/monitorynh-

stejkholderiv-schodo-jakosti-osvity/;

– самоаналіз відповідності підготовки фахівців до нормативно-правових актів і документів, ліцензійних і акредитаційних вимог;

– періодичний аналіз успішності здобувачів вищої освіти та якості знань (по завершенню семестру);

– оцінювання результатів незалежного заміру знань здобувачів з дисципліни напередодні екзамену та перевірки залишкових знань здобувачів за тестовими завданнями після складання сесії (за рішенням Навчально-наукового центру ТДАТУ);

– оцінювання досягнень науково-педагогічних працівників по завершенню навчального року, що здійснюється відповідно до «Положення про рейтингове оцінювання діяльності науково-педагогічних працівників ТДАТУ» згідно затверджених критеріїв та оприлюднюється на веб-сайті університету;

– регулярне підвищення кваліфікації науково-педагогічних працівників, що забезпечують освітній процес за програмою, яка спрямоване на посилення практичної складової шляхом проходження довгострокових стажувань на підприємствах, установах, організаціях, участі у міжнародних проєктах, грантових програмах;

– залучення молодих викладачів та здобувачів вищої освіти до роботи Вищої школи педагогічної майстерності, яку спрямовано на вивчення та ознайомлення з сучасними інноваційними технологіями навчання й виховання;

– забезпечення наявності необхідних ресурсів для організації освітнього процесу (матеріально-технічна база, навчально-методичне та інформаційне забезпечення, освітній портал MOODLE), що відповідає ліцензійним вимогам;

– використання інформаційних систем для ефективного управління освітньою діяльністю: контролю поточної успішності «Osvita», електронних навчальних курсів дисциплін на освітньому порталі MOODLE, Web-сайту Наукової бібліотеки з репозитарієм;

– розміщення інформації про освітню програму для можливості публічного перегляду, громадського обговорення, інформування про зміни в освітній програмі на веб-сайті університету;

– дотримання всіма учасниками освітнього процесу норм академічної доброчесності, що регламентуються Кодексом честі ТДАТУ та Антикорупційною програмою ТДАТУ,

– регулярні анонімні онлайн-опитування здобувачів вищої освіти щодо дотримання норм академічної доброчесності на веб-сайті університету http://www.tsatu.edu.ua/vnutrishnja-systema-zabezpechennja-jakosti-vyschoji-osvity/onlajn-opytuvannja-stejkholderiv-schodo-jakosti-osvity/;

– всі кваліфікаційні роботи здобувачів вищої освіти, наукові та навчальні праці науково-педагогічних працівників ТДАТУ перевіряються на предмет академічного плагіату.

Щорічне оновлення та удосконалення навчально-методичного забезпечення навчальних дисциплін реалізується через:

– щорічне оновлення робочих програм навчальних дисциплін та силабусів;

– оновлення і розробку нових засобів діагностики навчальних досягнень;

– впровадження в освітній процес результатів наукових досліджень;

– впровадження новітніх форм активізації пізнавальної діяльності здобувачів вищої освіти;

– використання досвіду, отриманого під час підвищення кваліфікації викладачів та стажування.

5. Пояснювальна записка щодо відповідності складових ОНП

Узгодженість складових елементів освітньої програми демонструється через відповідність:

- програмних результатів визначеним ОНП компетентностям (таблиця 5.1);
- програмних результатів навчання компонентам освітньо-наукової програми з науковою складовою (таблиця 5.2);
- - програмних компетентностей компонентам освітньої програми з науковою складовою (таблиця 5.3).

Таблиця 5.1

Матриця відповідності визначених освітньо-науковою програмою результатів навчання та компетентностей

Програмні результати навчання	ІК	Компетентності											
		Загальні компетентності			Спеціальні (фахові) компетентності								
		ЗК1	ЗК2	ЗК3	ФК1	ФК2	ФК3	ФК4	ФК5	ФК6	ФК7	ФК8	ФК9
РН 1	+		+	+						+			
РН 2	+	+							+			+	
РН 3	+		+					+					
РН 4	+				+		+		+		+		
РН 5	+		+		+			+	+				
РН 6	+			+		+							+
РН 7	+	+	+					+					
РН 8	+						+			+			
РН 9	+					+					+		
РН 10	+						+					+	
РН 11	+					+							+

,

Таблиця 5.2

Матриця відповідності програмних результатів навчання та обов'язкових освітніх компонент з науковою складовою

Результати навчання	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	Наукова складова
РН 1	+	+		+		+	+			+	+
РН 2	+					+	+	+	+		+
РН 3						+	+	+			+
РН 4						+	+	+	+		+
РН 5	+						+				+
РН 6			+		+						+
РН 7	+		+	+		+	+				+
РН 8		+		+		+				+	
РН 9			+		+				+		+
РН 10							+				+
РН 11			+	+	+				+		+

Таблиця 5.3

Матриця відповідності визначених освітньо-науковою програмою компетентностей та обов'язкових компонент ОП з науковою складовою

Компетен-тності	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	Наукова складова
ЗК 1	+		+	+		+	+	+	+		+
ЗК 2	+	+	+	+		+	+	+		+	+
ЗК 3	+	+	+	+	+	+	+			+	+
ФК1	+						+	+	+		+
ФК2			+	+	+				+		+
ФК3		+		+		+	+	+	+	+	+
ФК4	+		+	+		+	+	+			+
ФК5	+					+	+	+	+		
ФК6	+	+		+		+	+			+	+
ФК7					+	+	+	+	+		+
ФК8	+					+	+	+	+		+
ФК9			+	+	+				+		+

6 Перелік нормативних документів, на яких базується освітньо-наукова програма

1. Про вищу освіту: Закон України від 01.07.2014 р. № 1556-VII URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1556-18#Text. (дата звернення 10.01.23).
2. Про освіту: Закон України від 05.09.2017 р. URL: http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/2145-19 (дата звернення 10.01.23).
3. Про затвердження Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності закладів освіти: Постанова Кабінету Міністрів України від 30.12.2015 р. № 1187 URL: http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1187-2015- п/page (дата звернення 10.01.23).
4. Про затвердження Національної рамки кваліфікацій: Постанова Кабінету Міністрів України від 23.11.2011 р. № 1341. URL: http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1341-2011-п . (дата звернення 10.01.23).
5. Національний класифікатор України: «Класифікація видів економічної діяльності» ДК 009: 2010 URL: https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/vb457609-10#Text (дата звернення 10.01.23).
6. Національний класифікатор України: «Класифікатор професій» ДК 003: 2010ДК 003:2010 URL: http://www.dk003.com (дата звернення 10.01.23).
7. Стандарти і рекомендації щодо забезпечення якості в Європейському просторі вищої освіти (ESG URL: https://www.britishcouncil.org.ua/sites/default/files/standards-and-guidelines_for_qa_in_the_ehea_2015.pdf (дата звернення 10.01.23).
8. International Standard Classification of Education (ISCED 2011): UNESCO Institute for Statistics URL: http://uis.unesco.org/en/topic/international-standard-classification-education-isced (дата звернення 10.01.23).
9. ISCED Fields of Education and Training 2013 (ISCED-F 2013):UNESCO Institute for Statistics URL: http://www.uis.unesco.org/Education/Documents/isced-fields-ofeducation-training-2013.pdf. (дата звернення 10.01.23).
10. Стандарт вищої освіти за спеціальністю 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології для третього (освітньо-наукового) рівня вищої освіти, затверджений наказом Міністерства освіти і науки України від 23 грудня 2021 № 1429. URL: https://mon.gov.ua/storage/app/media/vishcha-osvita/zatverdzeni%20standarty/2021/12/24/181-Kharch.tekhnolohiyi-dokt.filos.pdf (дата звернення 10.01.23).

Гарант освітньо-наукової програми _____ Олеся ПРІСС