

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ЗАТВЕРДЖЕНО:

на засіданні Вченої Ради ОНТУ  
від \_\_\_\_\_ протокол № \_\_\_\_\_

ВВЕДЕНО В ДІЮ:

Наказом ректора ОНТУ від  
\_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_  
«Про введення в дію положення  
про «Школу сировара»

## ПОЛОЖЕННЯ ПРО ШКОЛУ СИРОВАРА

### 1 ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

1.1. Положення про розроблено на основі Закону України «Про вищу освіту» (зі змінами). Постанови Кабінету Міністрів від 27.08.2010 р. № 796 «Про затвердження переліку платних послуг, які можуть надаватися державними навчальними закладами» (із змінами), Статуту Одеського національного технологічного університету (далі — Університет), рішення Вченої ради ОНТУ «Про створення Школи сировара» від 02.12.2025р. протокол № 5.

1.2. «Школа сировара» (далі — «ШС») створена з метою підвищення кваліфікації працівників сироробної галузі та поширення передового досвіду кафедри технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси та є практико-орієнтованою навчальною платформою для підготовки фахівців із сироваріння — від ремісничого рівня до промислового виробництва.

1.3. «Школа сировара» керується у своїй діяльності діючим законодавством, Законом України «Про вищу освіту» (зі змінами), Статутом ОНТУ, рішеннями Вченої ради ОНТУ і цим Положенням.

1.4. «Школа сировара» є структурним підрозділом кафедри технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси Одеського національного технологічного університету.

1.5. «Школа сировара» не є окремою юридичною особою та діє в межах повноважень, визначених університетом.

### 2. МЕТА, ОСНОВНІ ЗАДАЧІ ТА ФУНКЦІЇ

#### 2.1. Мета діяльності

2.1.1. «Школа сировара» заснована з метою організації, координації та наукового супроводу практично-орієнтованої підготовки кваліфікованих фахівців

у галузі сироваріння з урахуванням вимог і тенденцій регіонального ринку південного регіону України.

2.1.2. Діяльність «Школи сировара» направлена на:

- розвиток ремісничого сироваріння, підтримку підприємницьких ініціатив, а також сприяння професійній адаптації внутрішньо переміщених осіб та ветеранів.
- забезпечення коротких та тривалих курсів, майстер-класів із технології виробництва сирів для виробників сиру та молочної продукції;
- впровадження дуальної освіти спільно з підприємствами;
- підвищення кваліфікації працівників сироробної галузі.

## **2.2. Основні задачі «Школи сировара»**

2.2.1. Організація та проведення навчальних занять, майстер-класів, тренінгів і короткострокових освітніх програм з технології виробництва сирів, молочних продуктів.

2.2.2. Забезпечення практичної підготовки здобувачів вищої освіти спеціальності G13 Харчові технології направлення технології молока та молочних продуктів на базі сучасного технологічного обладнання.

2.2.3. Розроблення та впровадження інноваційних технологій виробництва ремісничих сирів із використанням локальної сировини.

2.2.4. Створення умов для проведення науково-дослідних робіт, виконання кваліфікаційних, курсових та дисертаційних досліджень.

2.2.5. Організація програм професійної перепідготовки та підвищення кваліфікації для фермерів, підприємців, внутрішньо переміщених осіб (ВПО) та ветеранів.

2.2.6. Формування партнерських відносин із фермерськими господарствами, ремісничими сироварнями та підприємствами молочної галузі.

2.2.7. Популяризація сучасних харчових технологій і культури споживання сирів через публічні заходи, дегустації та профорієнтаційні програми.

2.2.8. Школа стає інкубатором для стартапів у сфері харчових технологій, допомагаючи слухачам проходити шлях від «хобі» до зареєстрованого крафтового бізнесу у галузі сироваріння.

2.2.9. Університет не просто зберігає знання, а передає їх безпосередньо в ОТГ (об'єднані територіальні громади) для підвищення доданої вартості місцевої молочної продукції.

2.2.8. Участь у міжнародній науковій проєктній (грантовій) діяльності.

### **2.3. Функції «Школи сировара»**

2.3.1. Освітня функція передбачає:

- реалізацію програм додаткової освіти та практичної підготовки;
- проведення тренінгів, сертифікаційних курсів та майстер-класів;
- забезпечення навчально-методичного супроводу слухачів.

2.3.2. Науково-дослідна функція направлена на:

- виконання прикладних досліджень у сфері технології сирів;
- апробація нових заквашувальних культур, ферментів і технологічних режимів;
- розроблення нових рецептур та технологічних інструкцій для виробництва сиру та молочних продуктів;
- участь у грантових та міжнародних наукових проєктах.

2.3.3. Виробничо-практична функція

- виготовлення дослідних і навчальних партій сирів та молочних продуктів;
- тестування технологічних рішень у наближених до виробничих умовах;
- формування практичних компетентностей здобувачів вищої освіти спеціальності G13 Харчові технології направлення технології молока та молочних продуктів;
- діяльність по виготовленню та реалізації продукції переробки молока.

2.3.4. Соціальна функція

- сприяння професійній реінтеграції ВПО та ветеранів;
- підтримка розвитку сімейного та малого підприємництва;
- створення умов для соціально відповідального освітнього середовища.

2.3.5. Іміджева та комунікаційна функція

- підвищення репутації університету як центру інноваційних харчових технологій;
- розвиток співпраці з бізнесом і громадами;
- організація галузевих заходів, конкурсів та фестивалів.

## **3. ОРГАНІЗАЦІЯ ДІЯЛЬНОСТІ**

3.1 Діяльність «Школи сировара» здійснюється відповідно до затвердженого річного плану роботи, який формується керівником «ШС» та погоджується із завідувачем кафедри. Основними нормативними документами, що регламентують організацію діяльності є дане Положення та програми курсів і тренінгів.

3.2 «Школа сировара» функціонує на принципах законності, наукової обґрунтованості, практичної спрямованості, академічної доброчесності та відкритості до співпраці з підприємствами й громадами.

3.3 Організація діяльності «Школа сировара» передбачає поєднання освітньої, науково-дослідної, виробничо-практичної та соціальної складових.

3.4 Основою діяльності Центру є річний план роботи, що включає:

- перелік освітніх курсів та тренінгів;
- графік проведення практичних занять і майстер-класів;
- план науково-дослідних робіт;
- заходи профорієнтаційного та популяризаційного характеру;
- соціальні програми (для ВПО, ветеранів та інших категорій слухачів).

3.5. За необхідності можуть розроблятися окремі проєктні плани в межах грантових або партнерських програм.

3.4 Освітня діяльність «Школи сировара» реалізується у формі:

- короткострокових курсів;
- сертифікаційних програм;
- практичних тренінгів і стажувань;
- майстер-класів та тематичних семінарів

3.4 Зміст освітніх програм формується з урахуванням сучасних тенденцій розвитку молочної галузі та потреб регіонального ринку виробництва сиру.

3.5 За результатами навчання слухачам можуть видаватися сертифікати встановленого університетом зразка.

3.6. Науково-дослідна та виробнича діяльність:

3.6.1. «Школа сировара» забезпечує проведення прикладних досліджень у сфері технології виробництва сирів, зокрема крафтових та функціональних продуктів.

3.6.2. У межах діяльності «Школи сировара» можуть виготовлятися навчальні та дослідні партії продукції з дотриманням санітарних і технологічних вимог.

3.6.3. Результати наукових досліджень можуть впроваджуватися у виробництво, використовуватися у кваліфікаційних роботах здобувачів освіти та публікуватися у фахових виданнях.

## **4. СТРУКТУРА І ОРГАНИ КЕРІВНИЦТВА**

4.1. Структура «Школи сировара» формується з урахуванням освітніх, наукових і виробничих завдань та може включати:

- керівництво «школи сировара»;
- навчально-методичний сектор;
- лабораторно-виробничий сектор (міні-сироварня).

4.2. До роботи «Школи сировара» можуть залучатися науково-педагогічні працівники кафедри, здобувачі вищої освіти, аспіранти, а також фахівці-практики та представники підприємств на договірних засадах.

4.3 Загальне керівництво діяльністю «Школи сировара» здійснює керівник (директор) та науковий керівник, який призначається наказом ректора університету за поданням завідувача кафедри.

4.3.1. Керівник «Школи сировара»:

- організовує та координує діяльність Школи;
- забезпечує виконання затверджених планів роботи;
- представляє Школу у взаємодії з адміністрацією університету, партнерами та зовнішніми організаціями;
- відповідає за раціональне використання матеріально-технічних ресурсів;
- ініціює укладання договорів про співпрацю.

4.3.2. Для оперативного управління можуть призначатися відповідальні особи за окремими напрямками діяльності (освітній, виробничий, науковий, соціальний).

## **5. ПРАВА ТА ОБОВ'ЯЗКИ СЛУХАЧІВ «ШКОЛИ СИРОВАРА»**

5.1. Слухачами «Школи сировара» (далі — Слухачі) є здобувачі освіти, фахівці, представники фермерських господарств, підприємці, внутрішньо переміщені особи, ветерани та інші особи, які зараховані до Школи відповідно до встановленого порядку. Слухачі набувають прав та обов'язків з моменту зарахування на навчання.

5.2 Слухачі «Школи сировара» мають право на:

- отримання якісних освітніх послуг відповідно до затвердженої програми навчання (тренінг, курс або майстер-клас);
- користування матеріально-технічною базою «Школи сировара» в межах освітнього процесу;
- отримання консультацій викладачів та фахівців-практиків;
- участь у науково-практичних заходах, майстер-класах, стажуваннях;
- безпечні умови навчання відповідно до вимог охорони праці та санітарних норм;
- отримання сертифіката встановленого зразка після успішного завершення навчання;
- внесення пропозицій щодо вдосконалення змісту освітніх програм

### 5.3. Слухачі зобов'язані:

- дотримуватися вимог цього Положення та внутрішніх правил університету;
- виконувати навчальний план і програму підготовки;
- дотримуватися правил техніки безпеки, санітарних норм та вимог охорони праці під час роботи з обладнанням;
- відповідально ставитися до використання матеріально-технічної бази Школи;
- дотримуватися принципів академічної доброчесності;
- поважати права та гідність інших учасників освітнього процесу.

5.3 У разі порушення встановлених вимог Слухач може бути відсторонений від занять або відрахований з «Школи сировара» відповідно до чинних внутрішніх нормативних актів університету.

5.4. Слухачі несуть відповідальність за порушення правил техніки безпеки, псування обладнання або матеріалів у межах чинного законодавства України та внутрішніх нормативних документів університету.

5.5. Матеріальна відповідальність може покладатися на Слухача у випадках, передбачених законодавством та укладеним договором про навчання.

## **6. ПРАВА ТА ОBOB'ЯЗКИ ПРАЦІВНИКІВ «ШКОЛИ СИРОВАРА»**

6.1. Працівниками «Школи сировара» (далі — Працівники) є науково-педагогічні працівники, фахівці (сировари), майстри виробничого навчання, лаборанти та інші особи, залучені до діяльності на постійній або договірній основі.

6.2. Працівники у своїй діяльності керуються чинним законодавством України, Статутом університету, цим Положенням та внутрішніми нормативними актами університету.

### 6.3. Працівники мають право на:

- користування матеріально-технічною базою Центру для реалізації освітньої та наукової діяльності;
- підвищення кваліфікації, стажування, участь у науково-практичних заходах;
- ініціювання нових освітніх програм, курсів і проєктів;
- участь у грантовій діяльності та міжнародних проєктах;
- отримання організаційної та методичної підтримки від університету;
- захист професійної честі та гідності.

### 6.4. Працівники зобов'язані:

- забезпечувати належний рівень освітнього процесу та якість підготовки слухачів;
- дотримуватися вимог охорони праці, санітарно-гігієнічних норм і правил безпечної експлуатації обладнання;
- забезпечувати збереження матеріально-технічної бази Центру;
- дотримуватися принципів академічної доброчесності;
- сприяти формуванню професійної етики та культури виробництва серед слухачів;
- підвищувати власний професійний рівень.

6.4. Працівники несуть відповідальність за невиконання або неналежне виконання своїх посадових обов'язків відповідно до чинного законодавства України та внутрішніх нормативних актів університету.

## **7. МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ТА ФІНАНСУВАННЯ**

### **7.1. Матеріально-технічне забезпечення**

7.1.1. Матеріально-технічну базу «Школи сировара» становлять навчальні лабораторії кафедри технології молока, спеціалізоване технологічне обладнання та допоміжні виробничі приміщення університету (крафтова міні-сироварня).

7.1.2. Для забезпечення повноцінного функціонування «Школи сировара» передбачається закупівля та модернізація спеціального обладнання за рахунок спонсорів або коштів ОНТУ.

7.1.3. Використання обладнання здійснюється відповідно до вимог охорони праці, санітарних норм і внутрішніх регламентів університету.

7.1.4. Матеріально-технічна база «Школи сировара» може розширюватися за рахунок грантових програм, партнерських проєктів та благодійної допомоги.

### **7.2. Фінансування діяльності «Школи сировара»**

7.2.1. Фінансування «Школи сировара» здійснюється за рахунок:

- коштів університету (рахунок кафедри, союз випускників);
- надходжень від надання освітніх послуг згідно з чинним законодавством (плата за короткострокові курси, сертифікаційні програми, майстер-класи від фізичних та /або юридичних осіб);
- грантів, міжнародної технічної допомоги та донорських програм;
- договорів про співпрацю з підприємствами;
- коштів від реалізації навчально-виробничої продукції (у межах чинного законодавства)
- інших джерел, не заборонених законодавством України.

7.2.2. «Школа сировара», за згодою засновника (Університет, кафедра ТМОЖПтаК), визначає порядок використання своїх коштів на оплату і матеріальне стимулювання працівників за винятком частки, яка спрямовується на:

- оновлення матеріально-технічної бази;
- закупівлю сировини та витратних матеріалів;
- розвиток освітніх програм;
- підвищення кваліфікації працівників.

## **8. ВЗАЄМОВІДНОСИНИ, ЗВ'ЯЗОК**

8.1. «Школа сировара» як структурний підрозділ кафедри технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси має право здійснювати освітню діяльність у формі навчання, підвищення кваліфікації, стажування та інших видів освітніх послуг для фізичних осіб незалежно від рівня, ступеня та спеціальності їх попередньої освіти, відповідно до законодавства України та внутрішніх нормативних актів університету.

8.2. У межах освітньої діяльності «Школа сировара» може укласти договори про співпрацю, проходження практики, стажування, спільну реалізацію освітніх та інноваційних проєктів.

8.3. Взаємовідносини «Школи сировара» з іншими юридичними особами та громадянами у зв'язку із здійсненням господарської діяльності будуються на основі Договорів, затверджених ректором Університету.

8.4. «Школа сировара» співпрацює з:

- підприємствами молокопереробної галузі України;
- фермерськими господарствами та крафтовими виробниками сирів;
- професійними асоціаціями виробників молочної продукції;
- органами місцевого самоврядування;
- громадськими організаціями, що працюють з ВПО та ветеранами;
- міжнародними освітніми та грантовими програмами.

8.5. «Школа сировара» може залучати до співпраці експертів-практиків, технологів, власників крафтових сироварень, представників бізнесу та міжнародних консультантів для підвищення якості освітнього процесу. Співпраця реалізується на підставі договорів, меморандумів або угод про партнерство.

8.6. «Школа сировара» співпрацює з партнерами на основі відповідальності, відкритості, взаємної вигоди і підтримки інноваційного підприємництва в молочній галузі.

## **9. КОНТРОЛЬ ЗА ДІЯЛЬНІСТЮ «ШКОЛИ СИРОВАРА»**

9.1. Контроль за діяльністю Школи сировара здійснює керівник (директор) «Школи сировара» особисто чи за його дорученням компетентні комісії або окремі посадові особи.

## **10. ПОРЯДОК ВНЕСЕННЯ ЗМІН ТА ПРИПИНЕННЯ ДІЯЛЬНОСТІ «ШКОЛИ СИРОВАРА»**

### **10.1. Внесення змін до Положення**

10.1.1. Зміни та доповнення до цього Положення вносяться за поданням завідувача кафедри технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси та затверджуються у встановленому порядку відповідно до внутрішніх нормативних актів університету.

10.1.2. Пропозиції щодо змін можуть ініціюватися керівником «Школи сировара», завідувачем кафедри технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси або адміністрацією університету.

### **10.2. Припинення діяльності.**

10.2.1. Діяльність «Школи сировара» може бути припинена за рішенням Вченої ради університету відповідно до чинного законодавства України.

10.2.2. У разі припинення діяльності матеріально-технічні ресурси та обладнання передаються у розпорядження кафедри технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси

10.2.3. У процесі припинення діяльності слухачам забезпечується право на завершення освітньої програми.

**РОЗРОБЛЕНО**

Завідувач кафедри ТМОЖП та ІК

Дмитро СКРИПНІЧЕНКО

**ПОГОДЖЕНО:**

Проректор з наукової роботи

Ольга ОЛЬШЕВСЬКА