

ПРОЄКТ (2024 рік)

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
УМАНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ САДІВНИЦТВА**

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
«Технології зерна та зернопродуктів»**

**Другого рівня вищої освіти
за спеціальністю 181 «Харчові технології»
галузі знань 18 «Виробництво та технології»
Кваліфікація: магістр з харчових технологій**

ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ

Голова Вченої ради

_____ /Олена НЕПОЧАТЕНКО/

(протокол №__ від _____ 2024 р.)

Освітня програма вводиться в дію

з 01 вересня 2023 р.

Ректор _____ /Олена НЕПОЧАТЕНКО/

(наказ №__ від _____ 2024 р.)

Умань – 2024

ПРОЄКТ (2024 рік)

ПЕРЕДМОВА

Освітня програма «Технології зерна та зернопродуктів» підготовки магістра за спеціальністю **181 «Харчові технології»** галузі знань **18 «Виробництво та технології»** є нормативним документом, що визначає передумови навчання, можливості подальшого працевлаштування випускників, перелік компетентностей та програмних результатів навчання.

Освітньо-професійна програма спеціальності 181 «Харчові технології» розроблено робочою групою у складі:

№ п/п	ПІБ	Посада	Науковий ступінь, вчене звання	Підпис
НПП				
1	Володимир НОВІКОВ (гарант)	доцент	кандидат технічних наук, доцент	
2	Яна ЄВЧУК	доцент	кандидат технічних наук, доцент	
3	Олена ЄРЕМЕЄВА	доцент	кандидат технічних наук, доцент	
4	Катерина КОСТЕЦЬКА	доцент	кандидат сільськогосподарських наук, доцент	
5	Олена ГЕРАСИМЧУК	доцент	кандидат сільськогосподарських наук, доцент	
5	Валерія ЖЕЛЄЗНА	доцент	кандидат сільськогосподарських наук, доцент	
Залучені стейкхолдери				
№ п/п	ПІБ	До якої групи стейкхолдерів належить	Науковий ступінь, вчене звання	
1	Наталія МАТВІЄНКО	Роботодавець, заступник директора ТОВ «Вадул-Сіретський Термінал»	-	
2	Володимир КУЛЬБІЦЬКИЙ	Роботодавець, головний інженер філії «ДПЗКУ» «Уманський елеватор»	-	
3	Олена ЯКОВИШИНА	Здобувач вищої освіти	-	

1. Профіль освітньої програми зі спеціальності
181 «Харчові технології»

1 – Загальна інформація	
Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу	Уманський національний університет садівництва, Інженерно-технологічний факультет, Кафедра технології зберігання і переробки зерна
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Магістр Магістр з харчових технологій
Офіційна назва освітньої програми	Технології зерна та зернопродуктів "Technologies of grain and grain products"
Тип диплома та обсяг освітньої програми	Диплом магістра, одиничний, 90 кредитів ЄКТС термін навчання 1 рік 4 місяці
Наявність акредитації	Акредитується вперше
Цикл/рівень	FQ-EHEA – другий цикл, EQF-LLL – 7 рівень; НРК України – 7 рівень.
Передумови	Наявність диплома бакалавра, спеціаліста. Умови вступу визначаються «Правилами прийому до Уманського національного університету садівництва», затвердженими Вченою радою УНУС
Мова викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	2 роки
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	http://ects.udau.edu.ua/
2 – Мета та цілі освітньої програми	
<p>Забезпечення якісної та доступної підготовки професіоналів в області харчових технологій, які володіють високими духовними та патріотичними цінностями із поглибленими знаннями та вміннями у напрямках зберігання та перероблення зерна, які здатні із науковим підходом та використанням інформаційного забезпечення, за невизначеності умов, вирішувати не типові виробничі задачі; формувати ефективні стратегії розвитку підприємств із впровадженням обґрунтованих рішень що до раціонального використання сировини рослинного походження.</p>	
3 – Характеристика освітньої програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність)	<p>Галузь знань 18 «Виробництво та технології».</p> <p>Спеціальність 181 «Харчові технології».</p> <p><u>Об'єктами вивчення та професійної діяльності магістра з харчових технологій є:</u> харчові продукти та технологічні процеси, зокрема такі, які мають місце під час приймання, транспортування, зберігання та перероблення зерна у тому числі за використання нетрадиційної та малопоширеної сировини.</p> <p><u>Теоретичний зміст предметної області</u> становлять харчові технології, наукові концепції, методи та принципи.</p>

ПРОЄКТ (2024 рік)

	<p><u>Методи, методики та технології</u> включають технології харчових виробництв (з поглибленим вивченням процесів пов'язаних із технологіями перероблення зерна у тому числі малопоширених та районуваних сортів), методики забезпечення якості та безпечності харчових продуктів, методів планування й реалізації наукових досліджень та оброблення їх результатів у тому числі за використання інформаційних та комп'ютерних технологій.</p> <p><u>Інструменти та обладнання:</u> лабораторне технологічне й спеціалізоване обладнання, приладдя та устаткування, потужності навчально-виробничого відділення університету відповідно до вимог потреб освітньої програми (борошномельний, круп'яний, комбікормовий комплекси, пекарня), офісна техніка (персональні комп'ютери, спеціалізоване програмне забезпечення: Statplus; Google sheets; Autocad).</p>
Орієнтація освітньої програми	<p>Освітньо-професійна програма орієнтована на підготовку професіоналів із практичними знаннями, уміннями та навичками володіння інноваційними методиками наукового дослідження, моделювання та оптимізації технологічних об'єктів харчової промисловості, формування стратегії розвитку діючих переробних підприємств і оцінювання ризику капіталовкладень під час проектування нових, розроблення та керування системами якості та безпечності збіжжя зерна/насіння та продуктів його перероблення на основі кращого вітчизняного та зарубіжного досвіду.</p>
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	<p>Підготовка професіоналів та управлінців підприємств зернопереробної промисловості з поглибленими знаннями та вміннями предметної області, які здатні, застосовуючи сучасне лабораторне та/або технологічне устаткування, базове та/або спеціалізоване програмне забезпечення, з науковим підходом ефективно вирішувати складні виробничі ситуації, проводити моніторинг та менеджмент технологічних процесів підприємств зернопереробної галузі.</p>
Особливості програми	<p>Програма орієнтована на підготовку професіоналів у сфері харчових технологій із поглибленими знаннями та вміннями організації процесів приймання, транспортування, зберігання та перероблення зерна злакових, олійних, бобових культур; раціонального використання районуваних сортів зернової сировини для зберігання та перероблення в конкурентоспроможні проміжні та/або готові продукти, керуючись поглибленими знаннями і вміннями наукових досліджень (у тому числі із використанням інноваційних методів лабораторного дослідження, застосуванням статистичного аналізу та математичного моделювання й оптимізації виробничих процесів); вмінням формування стратегічного розвитку зернопереробних підприємств та оцінювання ризиків капіталовкладень.</p> <p>Особливість освітньої програми полягає в тому, що:</p> <ol style="list-style-type: none">1) основні компоненти ОПП корелюють із актуальними проблеми аграрного сектору України, зокрема зернопереробної галузі (елеваторно-складське господарство, борошномельна, круп'яна, комбікормова промисловість, тощо);2) пріоритетні напрями досліджень здобувачів вищої освіти

ПРОЄКТ (2024 рік)

	<p>пов'язані із якістю, безпечністю та обґрунтуванням цільового призначення районованих сортів зерна та продуктів його перероблення;</p> <p>3) поєднання теоретичних аспектів навчання (у тому числі за використання методів, спрямованих на інтенсифікацію набуття соціальних навичок) з практичною та науковою складовою у співпраці з провідними підприємствами зернопереробної промисловості.</p>
<p>4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</p>	
<p>Придатність до працевлаштування</p>	<p>Наукова, адміністративна, управлінська та дослідницька діяльність у сфері харчових технологій. Посади згідно класифікатора професій України. 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 Керівники інших основних підрозділів 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 2149.1 Наукові співробітники (інші галузі інженерної справи) 2149.2 Інженери (інші галузі інженерної справи) 2310.2 Інші викладачі університетів та вищих навчальних закладів 2320 Викладачі середніх навчальних закладів 2419.1 Наукові співробітники (маркетинг, ефективність господарської діяльності, раціоналізація виробництва, інтелектуальна власність) 2419.2 Професіонали у сфері маркетингу, ефективності господарської діяльності, раціоналізації виробництва, інтелектуальної власності та інноваційної діяльності 2447.1 Наукові співробітники (проекти та програми) 2447.2 Професіонали з управління проектами та програмами 2471 Професіонали з контролю за якістю</p>
<p>Подальше навчання</p>	<p>Навчання для розвитку та самовдосконалення у науковій та професійній сферах діяльності, а також інших споріднених галузях наукових знань: підготовка на 3-ому (освітньо-науковому) рівні НРК України в галузі харчових технологій; освітні програми, дослідницькі гранти та стипендії (у т. ч. і закордоном), що містять додаткові освітні компоненти.</p>
<p>5 – Викладання та оцінювання</p>	
<p>Викладання та навчання</p>	<p>Проблемно-орієнтоване й студентоцентроване навчання мета якого є набуття практичних результатів, достатніх для розв'язання комплексних завдань, наближених до умов сучасного виробництва. Лекційні курси поєднуються з лабораторними й практичними заняттями, предметними</p>

ПРОЄКТ (2024 рік)

	<p>діалогами із представниками підприємств зернопереробної промисловості та/або суміжних галузей, диспутами, «мозковими штурмами», виконанням кейсів, звітуванням за результатами практичної підготовки та виконання курсового проєкту, виконанням кваліфікаційної роботи.</p> <p>Значна кількість часу відведена дослідницькій та пошуковій роботі.</p> <p>Самостійна робота здійснюється за використання підручників, посібників, конспектів лекцій, методичного забезпечення, системи дистанційного навчання Moodle та інтернет-ресурсів.</p>
Оцінювання	<p>Оцінювання знань здобувачів здійснюється за поточного та підсумкового контролю. Поточний контроль проводиться у формах письмового опитування (у т. ч. ЕСЕ), усного опитування, тестування. Також оцінюється активність здобувачів під час обговорення проблемних питань та прояв лідерських якостей, що полягають у генеруванні нових ідей; панорамності мислення; здатності до самоаналізу; вмінні працювати в колективі та вести конструктивні переговори; відповідальності за виконання важливих завдань; потребі в досягненні позитивного результату, в т. ч. через зміну стилю керівництва відповідно до конкретної ситуації.</p>
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	<p>Здатність розв'язувати задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері харчових технологій.</p>
Загальні компетентності (ЗК)	<p>ЗК 1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.</p> <p>ЗК 2. Здатність проводити дослідження на відповідному рівні.</p> <p>ЗК 3. Здатність генерувати нові ідеї (креативність).</p> <p>ЗК 4. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.</p> <p>ЗК 5. Здатність працювати в міжнародному контексті.</p>
Спеціальні (фахові) компетентності спеціальності (ФК)	<p>ФК 1. 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.</p> <p>ФК 2. Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі.</p> <p>ФК 3. Здатність захищати інтелектуальну власність у сфері харчових технологій.</p> <p>ФК 4. Здатність розробляти програми ефективного функціонування підприємств харчової промисловості та/або закладів ресторанного господарства відповідно до прогнозів розвитку галузі в умовах глобалізації.</p> <p>ФК 5. Здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проєктів.</p> <p>ФК 6. Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі.</p> <p>ФК 7. Здатність забезпечувати раціональне використання зерна малопоширених та районованих сортів за комплексного аналізу техніко-економічних показників виробництва, якості проміжних</p>

	<p>та готових до споживання зернопродуктів їх відповідності чинним нормам безпечності.</p> <p>ФК 8. Здатність аналізувати технічні показники елеваторно-складських, борошномельних, круп'яних, комбікормових та масло-екстракційних виробництв, проводити заходи спрямовані на ресурсозбереження та енергоефективність зернопереробних виробництв.</p>
<p>7 – Програмні результати навчання</p>	
<p>ПРН 1. Відшукувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій.</p> <p>ПРН 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.</p> <p>ПРН 3. Застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти, у тому числі математичне і комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач у харчових технологіях.</p> <p>ПРН 4. Застосовувати статистичні методи обробки експериментальних даних в галузі харчових технологій, використовувати спеціалізоване програмне забезпечення для обробки експериментальних даних.</p> <p>ПРН 5. Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій.</p> <p>ПРН 6. Розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств галузі на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки.</p> <p>ПРН 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.</p> <p>ПРН 8. Здійснювати захист інтелектуальної власності у сфері харчових технологій, виконувати відповідні патентні дослідження, готувати документи на отримання патентів на винаходи і корисні моделі.</p> <p>ПРН 9. Вільно володіти державною та іноземною мовами для обговорення професійної діяльності, результатів досліджень та інновацій у сфері харчових технологій.</p> <p>ПРН 10. Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки.</p> <p>ПРН 11. Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів.</p> <p>ПРН 12. Розробляти та реалізовувати технології раціонального використання малопоширених й районованих сортів зерна, аналізувати показники якості, безпечності проміжних та готових до споживання зернопродуктів.</p> <p>ПРН 13. Оцінювати енерговитрати та формувати стратегії ресурсозбереження підприємств елеваторної, борошномельної, круп'яної, комбікормової та масло-екстракційної промисловостей за врахуванням сортових особливостей сировини.</p>	
<p>8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми</p>	
<p>Кадрове забезпечення</p>	<p>Процес навчання забезпечують провідні фахівці кафедр університету.</p> <p>Склад проектної групи, професорсько-викладацький склад, залучений до викладання навчальних дисциплін відповідає ліцензійними вимогам.</p>

<p>Матеріально-технічне забезпечення</p>	<ul style="list-style-type: none"> - навчальні корпуси; - гуртожитки; - навчально-наукова лабораторія «Оцінювання якості зерна та продуктів його перероблення» https://ft.udau.edu.ua/ua/nauka-ta-innovacii/naukovi-laboratorii/navchalno-naukova-laboratoriya-ocinyuvannya-yakosti-zer-na-i-produktiv-jogo-pereroblennya1.html - науково-дослідна лабораторія «Технолог» https://ft.udau.edu.ua/ua/nauka-ta-innovacii/naukovi-laboratorii/naukovo-doslidna-laboratoriya-tehnolog.html - навчальна лабораторія «Дипломного та курсового проектування»; - навчальна лабораторія «Спеціалізованого технологічного обладнання зернопереробної промисловості»; - навчальна лабораторія «Технології хліба, хлібобулочних, макаронних, кондитерських виробів і харчоконцентратів» - навчальна лабораторія «Оцінювання якості зерна і продуктів його перероблення» - Навчальна лабораторія «Технологічного обладнання харчових виробництв» - навчальна лабораторія «Менеджменту якості сировини, продуктів харчування та комбікормів» - навчальна лабораторія «Аналізу якості продукції рослинництва та виробництва круп'яних продуктів» - пункти харчування; - точки безкоштовного бездротового доступу до мережі Інтернет; - мультимедійне обладнання; - спортивний зал; - спортивне обладнання; - борошномельний комплекс МВР навчально-виробничого відділення УНУС; - круп'яний комплекс УКР-2 навчально-виробничого відділення УНУС; - цех із виробництва кормів здрібнених навчально-виробничого відділення УНУС. <p>Детальні відомості про машини та обладнання розміщені на сайті кафедри Харчових технологій (доступ за посиланням: https://ft.udau.edu.ua/).</p>
<p>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</p>	<p>Офіційний веб-сайт http://www.udau.edu.ua містить інформацію про освітні програми, навчальну, наукову і виховну діяльність, структурні підрозділи, правила прийому, контакти.</p> <p>Наукова бібліотека Уманського НУС http://library.udau.edu.ua/.</p> <p>Матеріали навчально-методичного забезпечення освітньо-професійної програми викладені на навчально-інформаційному порталі УНУС https://ects.udau.edu.ua/ua/informaciya-po-programam.html?level=master</p> <p>Читальний зал забезпечений вільним доступом до мережі</p>

ПРОЄКТ (2024 рік)

	Інтернет (Wi-Fi).
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	Підвищення кваліфікації (стажування) науково-педагогічних працівників реалізується на основі партнерських угод про співробітництво між Уманським національним університетом садівництва та вищими навчальними закладами України.
Міжнародна кредитна мобільність	Угода щодо семестрового академічного обміну з Державною вищою професійною школою в Плоцьку (Республіка Польща). Угода щодо семестрового академічного обміну з Державною вищою школою ім. Папи Павла II (Республіка Польща). Угода щодо семестрового академічного обміну з Вроцлавським природничим університетом (Республіка Польща). Координуючим структурним підрозділом Уманського НУС, створеним для розробки та впровадження стратегії міжнародної діяльності університету, розширення та поглиблення закордонних контактів, сприяння розвитку міжнародного співробітництва у сфері освіти та науки є відділ міжнародних зв'язків (https://foreign.udau.edu.ua/ua/pro-kafedru/viddil-mizhnarodnih-zvy-azkiv-umanskogo-nus.html).
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Відповідно до «Правил прийому до Уманського національного університету садівництва», затвердженими Вченою радою Уманського національного університету садівництва передбачена можливість навчання іноземних студентів.

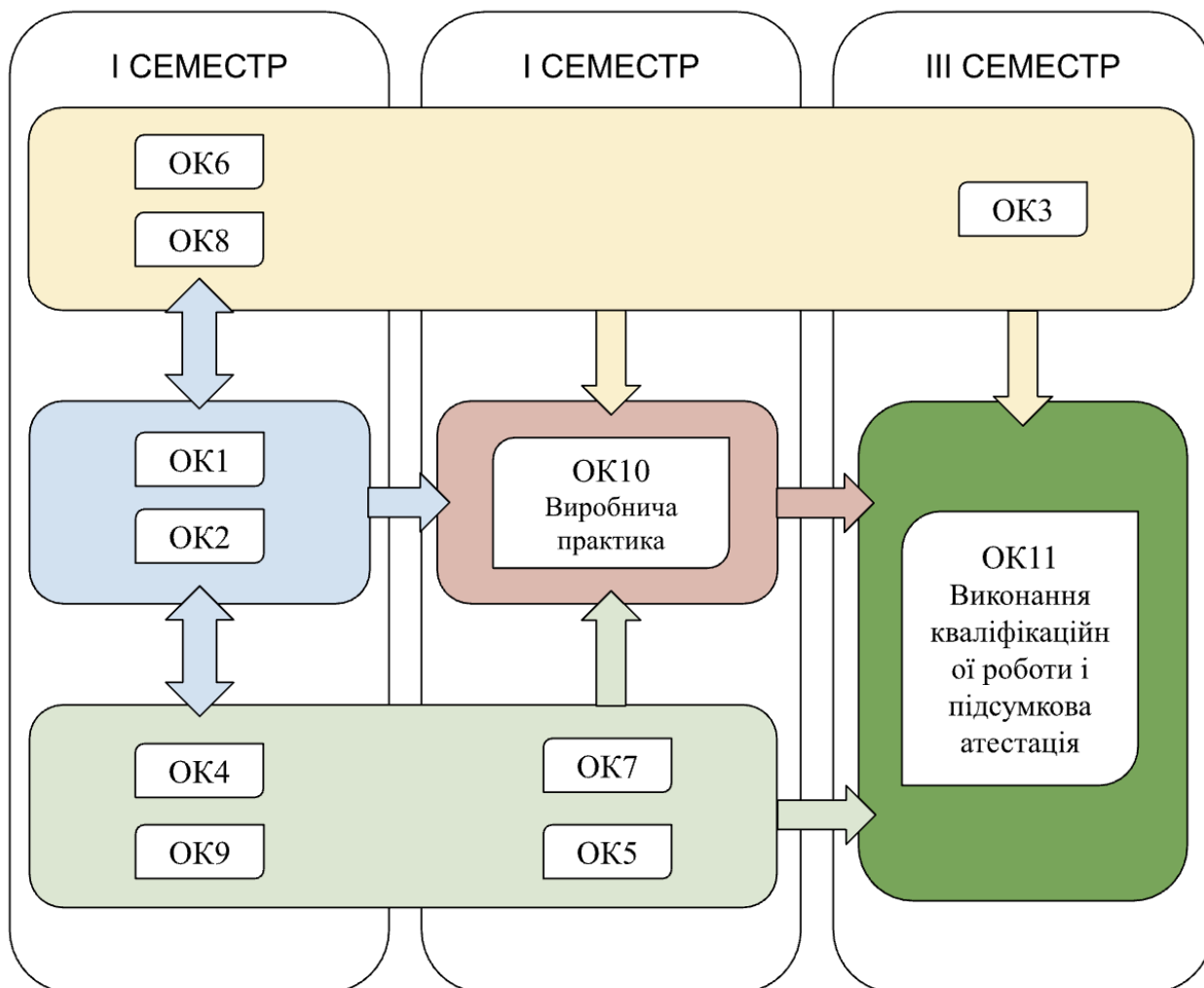
**2. Перелік компонент освітньо-професійної програми
та їх логічна послідовність**

2.1. Перелік компонент освітньої програми (ОП)

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
Обов'язкові компоненти ОП			
1. Соціально-гуманітарна підготовка			
ОК 1.	Ділова українська та професійна іноземна мова	3	залік
ОК 2.	Інтелектуальна власність	3	залік
2. Професійна та практична підготовка			
ОК 3.	Маркетингові дослідження та управління інвестиційними проектами	4	екзамен
ОК 4.	Методологія харчової науки	6	екзамен
ОК 5.	Моделювання та оптимізація техніко-технологічних об'єктів	5	екзамен
ОК 6.	Інноваційні технології та енергоефективне обладнання зернопереробних виробництв	6	екзамен
ОК 7.	Науково-дослідницький практикум	6	залік
ОК 8.	Керування якістю та безпечністю продуктів зернопереробних підприємств	6	екзамен
ОК 9.	Наукові основи раціонального використання продукції рослинництва	5	екзамен
ОК 10.	Виробнича практика	9	залік
ОК 11.	Виконання кваліфікаційної роботи і підсумкова атестація	10	захист кваліфікаційної роботи
Загальний обсяг обов'язкових компонент		63	
Вибіркові компоненти ОП¹			
Загальний обсяг вибірових компонент		27	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		90 кредитів	

¹ Формують відповідно до Положення про вибіркові дисципліни в Уманському національному університеті садівництва;

Вибір здійснюють із каталогів: фахових елективних дисциплін; загальноуніверситетських елективних дисциплін, розміщених на офіційному сайті УНУС (<https://www.udau.edu.ua/>).



- дисципліни, що орієнтовані на розвиток комунікативних та управлінських якостей
- дисципліни, що орієнтовані на професійно-виробничу підготовку
- дисципліни, що орієнтовані на науково-дослідну підготовку
- практична підготовка в умовах виробництва
- підготовка та захист кваліфікаційної роботи
- ОК... – обов'язкові компоненти програми

3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація випускників освітньо-професійної програми спеціальності 181 "Харчові технології" проводиться у формі захисту кваліфікаційної роботи та завершується видачею документу встановленого зразка про присудження йому ступеня магістра з присвоєнням кваліфікації: «Магістр з харчових технологій».

Атестація здійснюється відкрито і публічно відповідно до положення: «Про атестацію здобувачів вищої освіти у формі публічного захисту кваліфікаційної (дипломної) роботи (проекту) в Уманському національному університеті садівництва».

ПРОЄКТ (2024 рік)

4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньо-професійної програми

	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11
ЗК 1		+				+	+	+		+	+
ЗК 2			+			+		+			+
ЗК 3				+	+		+	+	+	+	+
ЗК 4		+	+	+		+	+		+	+	+
ЗК 5	+	+	+			+	+	+			+
ФК 1				+	+	+	+	+	+		+
ФК 2		+	+			+	+			+	+
ФК 3		+				+	+				
ФК 4			+	+	+		+		+		+
ФК 5	+			+		+	+		+	+	+
ФК 6			+			+		+		+	+

ΠΡΟΕΚΤ (2024 рік)

ΦΚ 7								+	+		+
ΦΚ 8					+	+					

ПРОЄКТ (2024 рік)

5. Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН) відповідними компонентами освітньо-професійної програми

	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11
ПРН 1		+					+			+	+
ПРН 2			+			+					+
ПРН 3					+				+		+
ПРН 4				+	+						+
ПРН 5						+		+			+
ПРН 6			+								+
ПРН 7							+			+	+
ПРН 8		+					+				
ПРН 9	+					+			+		+
ПРН 10				+			+		+		+
ПРН 11								+		+	

ΠΡΟΕΚΤ (2024 рік)

ΠΡΗ 12								+	+		+
ΠΡΗ 13					+	+					

ΠΡΟΕΚΤ (2024 рік)