

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ЗАКЛАД ВИЩОЇ ОСВІТИ «ПОДІЛЬСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ  
УНІВЕРСИТЕТ»**

**ЗАТВЕРДЖЕНО:**

вченою радою Закладу вищої освіти  
«Подільський державний університет»  
(протокол № \_\_\_\_\_ від \_\_\_\_\_ 2026 р.)

**Голова вченої ради**

**Андрій ЗЕЛЕНСЬКИЙ**

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА (ПРОЄКТ)**

*«ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ»*

*другого (магістерського) рівня вищої освіти*

*за спеціальністю G13 Харчові технології*

*галузі знань G «Інженерія, виробництво та будівництво»*

*освітня кваліфікація: магістр з харчових технологій*

**ВВЕДЕНО В ДІЮ**

наказом ректора № \_\_\_\_\_ від «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2026 р.

м. Кам'янець-Подільський, 2026 р.

**ЛИСТ-ПОГОДЖЕННЯ**  
оновленої освітньо-професійної програми

Голова вченої ради навчально-наукового  
інституту харчових технологій,  
кандидат сільськогосподарських наук, доцент \_\_\_\_\_ Анатолій ДИМЧУК  
(протокол № \_\_\_\_ від \_\_\_\_\_ 2026 р.)

Голова науково-методичної ради університету,  
кандидат технічних наук, доцент \_\_\_\_\_ Олександр СЕМЕНОВ  
(протокол № \_\_\_\_ від \_\_\_\_\_ 2026 р.)

## **ПЕРЕДМОВА**

Освітньо-професійна програма «Харчові технології» для підготовки здобувачів другого магістерського рівня вищої освіти за спеціальністю G13 Харчові технології

**РОЗРОБЛЕНО ГРУПОЮ НАУКОВО-ПЕДАГОГІЧНИХ ПРАЦІВНИКІВ, ЯКІ МАЮТЬ ОСВІТНЮ ТА/АБО ПРОФЕСІЙНУ КВАЛІФІКАЦІЮ, НАУКОВИЙ СТУПІНЬ ТА/АБО ВЧЕНЕ ЗВАННЯ ВІДПОВІДНІ ОСВІТНІЙ ПРОГРАМІ**

### **Наказ № 53, від 16 березня 2026 р**

1. Володимир КОСТАШ – кандидат сільськогосподарських наук, доцент, гарант освітньо-професійної програми \_\_\_\_\_

(підпис)

2. Тетяна ПРИЛПКО – доктор сільськогосподарських наук, професор \_\_\_\_\_

(підпис)

3. Олександр СЕМЕНОВ – кандидат технічних наук, доцент \_\_\_\_\_

(підпис)

4. Віталій ПІДЛІСНИЙ – кандидат технічних наук, доцент \_\_\_\_\_

(підпис)

### **ІНШІ ЧЛЕНИ РОБОЧОЇ ГРУПИ**

Лілія ТКАЧ – кандидат педагогічних наук, асистент.

Віктор ФЕДОРІВ – кандидат технічних наук, доцент;

Олександр ОЛЕНЮК – кандидат технічних наук, доцент;

Юлія ВОЛОЩУК – доктор економічних наук, професор;

Ольга ЧАЙКОВСЬКА – кандидат філологічних наук, доцент;

Лариса ГРОМИК – кандидат філологічних наук, доцент;

Ірина МАЗОРЧУК – голова студентського самоврядування інституту;

Тетяна МАЛА – завідувач лабораторії ТзОВ «Грінвейв Констракт» Група компаній «VITAGRO».

Руслан ШМАЛЮХ – начальник виробництва ТОВ «COOK С»;

Олександр БОДНАР – директор ФОП пивоварня «KÖLENBERG».

**РЕЦЕНЗЕНТИ:**

1. Надія НОВГОРОДСЬКА – кандидат сільськогосподарських наук, доцент, заступник декана з навчальної роботи, доцент кафедри біоінженерії, біота харчових технологій Вінницького національного аграрного університету;
2. Руслан ШМАЛЮХ – начальник виробництва ТОВ «COOK С»;
3. Олександр БОДНАР – директор ФОП пивоварня «KÖLENBERG».

#### 4. Профіль освітньої програми «Харчові технології» зі спеціальності *G13 Харчові технології*

| <b>1 – Загальна інформація</b>  |  |
|---|--|
| <b>Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу</b>          | Заклад вищої освіти «Подільський державний університет»<br>Навчально-науковий інститут харчових технологій<br>Кафедра харчових технологій виробництва й стандартизації харчової продукції  |
| <b>Ступінь вищої освіти та назва освітньої кваліфікації мовою оригіналу</b> | Ступінь вищої освіти – магістр<br>Освітня кваліфікація – магістр з харчових технологій   |
| <b>Професійна кваліфікація (за наявності)</b>                               | –  |
| <b>Офіційна назва освітньої програми</b>                                    | Харчові технології   |
| <b>Тип диплому та обсяг освітньої програми</b>                              | Диплом магістра, одиничний, обсяг освітньо-професійної програми підготовки становить 90 кредитів ЄКТС, термін навчання – 1 рік 4 місяці.   |
| <b>Наявність акредитації</b>  | Акредитується вперше   |
| <b>Цикл/рівень</b>  | НРК України – 7 рівень, FQ-EHEA- другий цикл, EQF-LLL – 7  |
| <b>Передумови</b>   | Наявність ступеня бакалавра, освітньо-кваліфікаційного рівня спеціаліста   |
| <b>Мова (и) викладання</b>  | Українська   |
| <b>Термін дії освітньої програми</b>  | Термін не може перевищувати 1 рік 4 місяці та/або період акредитації. Освітня програма підлягає перегляду відповідно до змін нормативної бази України в сфері вищої освіти, але не рідше 1 разу на рік                             |
| <b>Форми здобуття освіти за ОП та розрахункові строки виконання ОП</b>      | Денна, дуальна, заочна.<br>Розрахунковий строк виконання освітньої програми визначається відношенням її обсягу в кредитах ЄКТС до розрахункового навчального навантаження здобувача вищої освіти впродовж одного навчального року. |
| <b>Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми</b>       | <a href="https://www.pdatu.edu.ua/vidomosti-pro-osvitni-programi-yaki-realizuyutsya-v-universiteti.html">https://www.pdatu.edu.ua/vidomosti-pro-osvitni-programi-yaki-realizuyutsya-v-universiteti.html</a>                        |
| <b>2 – Мета освітньої програми</b>  |  |

|  |  |
|--|--|
| <p>Метою освітньої програми є підготовка висококваліфікованих фахівців другого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю G13 Харчові технології, здатних ефективно розв'язувати складні спеціалізовані завдання та практичні проблеми у відповідній сфері. Програма спрямована на формування компетентностей для здійснення науково-дослідної, проєктно-технологічної та управлінської діяльності, впровадження інноваційних рішень, а також забезпечення якості та безпечності харчових продуктів відповідно до сучасних вимог галузі.</p> |  |
| <b>3 – Характеристика освітньої програми</b>   |  |
| <b>Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))</b>   | <p><b>Галузь знань.</b> G «Інженерія, виробництво та будівництво»<br/> <b>Спеціальність.</b> G13 Харчові технології<br/> <b>Об'єкт вивчення та діяльності.</b> Технологічні процеси і харчові продукти.<br/> <b>Цілі навчання.</b> 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.<br/> <b>Теоретичний зміст предметної області.</b> Наукові концепції, категорії, принципи, методи, харчові технології.<br/> <b>Методи, методики та технології.</b> 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.<br/> <b>Інструменти та обладнання.</b> Спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, комп'ютерна техніка та програмне забезпечення.</p> |
| <b>Орієнтація освітньої програми</b>   | <p>Освітньо-професійна</p>   |
| <b>Основний фокус освітньої програми</b>   | <p>Освітня програма зосереджена на поглибленій підготовці фахівців у сфері харчових технологій із акцентом на розроблення та вдосконалення технологій виробництва харчових продуктів, управління їх якістю та безпечністю, впровадження інноваційних і ресурсоефективних рішень і передбачає застосування сучасних методів дослідження, контролю та оптимізації технологічних процесів у харчовій промисловості.</p>   |
| <b>Особливості програми</b>  | <p>Освітня програма спрямована на інтеграцію теоретичної підготовки з практичною та науково-дослідною діяльністю здобувачів. Її зміст орієнтований на розв'язання актуальних проблем харчової промисловості та передбачає застосування міждисциплінарного підходу. У процесі навчання використовуються сучасні методи аналізу, моделювання й управління технологічними процесами, а також впроваджуються інноваційні та ресурсоефективні технології. Програма забезпечує формування у здобувачів компетентностей у сфері дослідницької, проєктної та управлінської діяльності, а також передбачає проходження виробничої практики на підприємствах галузі.</p>   |
| <b>Процедура присвоєння професійної кваліфікації</b>   | <p>–</p>   |
| <b>4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</b>  |  |

|  |  |               |
|--|--|---------------|
| <b>Придатність до працевлаштування</b>     | Магістр з харчових технологій може працювати в науковій, освітній та виробничій галузях; на викладацьких, науково-дослідних, інженерних та адміністративних посадах у закладах вищої, фахової передвищої та професійно-технічної освіти, науково-дослідних установах, в органах державної влади і місцевого самоврядування та на підприємствах будь-якої організаційно-правової форми та за будь-якими видами економічної діяльності (за Національним класифікатором ДК 003:2010):                                       |               |
|  | <b>Професійна назва робіт</b>  | <b>Код КП</b> |
|  | Керівник підприємства (у сфері харчової промисловості)   | 1210.1        |
|  | Начальник виробництва (у промисловості)  | 1222.2        |
|  | Менеджер (управитель) з виробництва  | 1222.2        |
|  | Науковий співробітник (харчові технології)   | 2149.1        |
|  | Молодший науковий співробітник (харчові технології)  | 2149.1        |
|  | Інженер-технолог (харчова промисловість)   | 2149.2        |
|  | Технолог   | 2149.2        |
|  | Інженер з якості   | 2149.2        |
|  | Асистент   | 2310.2        |
|  | Викладач закладу вищої освіти  | 2310.2        |
| Фахівець із стандартизації та сертифікації | 2419.2   |               |
| <b>Подальше навчання</b>                   | Можливість навчання за програмою третього (освітньо-наукового) рівня вищої освіти. Набуття додаткових компетентностей у системі післядипломної освіти.   |               |
| <b>5 – Викладання та оцінювання</b>        |  |               |
| <b>Викладання та навчання</b>              | Освітній процес ґрунтується на студентоцентрованому, компетентнісному та практикоорієнтованому підходах. Викладання здійснюється у формі лекцій, практичних і лабораторних занять, самостійної роботи, виконання індивідуальних завдань, проєктної та науково-дослідної діяльності. Передбачено використання сучасних освітніх технологій, інтерактивних методів навчання, елементів дистанційної освіти, а також залучення до вирішення прикладних завдань і проходження практичної підготовки на підприємствах галузі. |               |
| <b>Оцінювання</b>                          | Оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти за освітньою програмою регулюється Положенням про організацію освітнього процесу в Зкладі вищої освіти «Подільський державний університет» з урахуванням контрольних заходів та критеріїв оцінювання, визначених робочими програмами освітніх компонентів.   |               |
| <b>6 – Програмні компетентності</b>        |  |               |
| <b>Інтегральна компетентність</b>          | Здатність розв'язувати задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері харчових технологій.   |               |
| <b>Загальні компетентності (ЗК)</b>        | <b>ЗК 1.</b> Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.<br><b>ЗК 2.</b> Здатність проводити дослідження на відповідному рівні.<br><b>ЗК 3.</b> Здатність генерувати нові ідеї (креативність).<br><b>ЗК 4.</b> Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.<br><b>ЗК 5.</b> Здатність працювати в міжнародному контексті.  |               |

|  |  |
|--|--|
| <p><b>Спеціальні компетентності спеціальності (СК)</b></p> | <p><b>СК 1.</b> 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><b>СК 2.</b> Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі</p> <p><b>СК 3.</b> Здатність захищати інтелектуальну власність у сфері харчових технологій</p> <p><b>СК 4.</b> Здатність розробляти програми ефективного функціонування підприємств харчової промисловості та/або закладів ресторанного господарства відповідно до прогнозів розвитку галузі в умовах глобалізації.</p> <p><b>СК 5.</b> Здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проектів.</p> <p><b>СК 6.</b> Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі.</p>  |
| <p><b>7 – Програмні результати навчання</b></p>            |  |
| <p><b>Програмні результати навчання (РН)</b></p>           | <p><b>РН 1.</b> Відшукувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій.</p> <p><b>РН 2.</b> 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><b>РН 3.</b> 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><b>РН 4.</b> Застосовувати статистичні методи обробки експериментальних даних в галузі харчових технологій, використовувати спеціалізоване програмне забезпечення для обробки експериментальних даних.</p> <p><b>РН 5.</b> Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій.</p> <p><b>РН 6.</b> Розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств галузі на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки</p> <p><b>РН 7.</b> 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><b>РН 8.</b> Здійснювати захист інтелектуальної власності у сфері харчових технологій, виконувати відповідні патентні дослідження, готувати документи на отримання патентів на винаходи і корисні моделі.</p> <p><b>РН 9.</b> Вільно володіти державною та іноземною мовами для обговорення професійної діяльності, результатів досліджень та інновацій у сфері харчових технологій.</p> <p><b>РН 10.</b> Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки.</p> <p><b>РН 11.</b> Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів.</p> |

| <b>8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми</b>    |   |
|---|---|
| <b>Кадрове забезпечення</b>                             | Реалізація освітньої програми забезпечується науково-педагогічними працівниками, які мають відповідний рівень освіти, наукові ступені та/або вчені звання, а також належний досвід професійної й науково-дослідної діяльності у сфері харчових технологій. До організації та проведення освітнього процесу можуть залучатися фахівці-практики, представники роботодавців і галузеві експерти. Підвищення кваліфікації науково-педагогічних працівників здійснюється систематично відповідно до вимог чинного законодавства та сучасних освітніх стандартів. |
| <b>Матеріально-технічне забезпечення</b>                | Освітня програма реалізується на основі сучасної матеріально-технічної бази, що охоплює навчальні аудиторії, спеціалізовані лабораторії та відповідне обладнання, необхідне для проведення лабораторних і практичних занять у галузі харчових технологій. У навчальному процесі застосовуються комп'ютерні класи, спеціалізоване програмне забезпечення та сучасні технічні засоби навчання. Передбачено використання виробничих потужностей баз практики, що забезпечує формування у здобувачів практичних навичок і професійних компетентностей.          |
| <b>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</b> | Освітня програма забезпечується необхідними інформаційними ресурсами та навчально-методичними матеріалами, серед яких підручники, навчальні посібники, методичні рекомендації, електронні курси та спеціалізовані бази даних. Здобувачам освіти надається доступ до бібліотечних фондів, наукових і фахових видань, електронних ресурсів, а також платформ дистанційного навчання. Навчально-методичне забезпечення систематично оновлюється з урахуванням сучасних вимог освітнього процесу та тенденцій розвитку галузі.                                  |
| <b>9 – Академічна мобільність</b>                       |   |
| <b>Національна кредитна мобільність</b>                 | Можлива, у разі укладання угод про академічну мобільність з ЗВО України.  |
| <b>Міжнародна кредитна мобільність</b>                  | Можлива, у разі укладання угод про академічну мобільність з ЗВО інших країн. <a href="https://pdatu.edu.ua/uhody-pro-spivpratsiu.html">https://pdatu.edu.ua/uhody-pro-spivpratsiu.html</a>  |
| <b>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти</b>       | Можливе прийняття на навчання громадян інших держав на підставі договорів укладених між навчальним закладом та зарубіжними навчальними закладами й організаціями.   |

## **2. Перелік компонентів освітньої програми та їхня логічна послідовність**

### **2.1.Перелік компонентів освітньої програми**

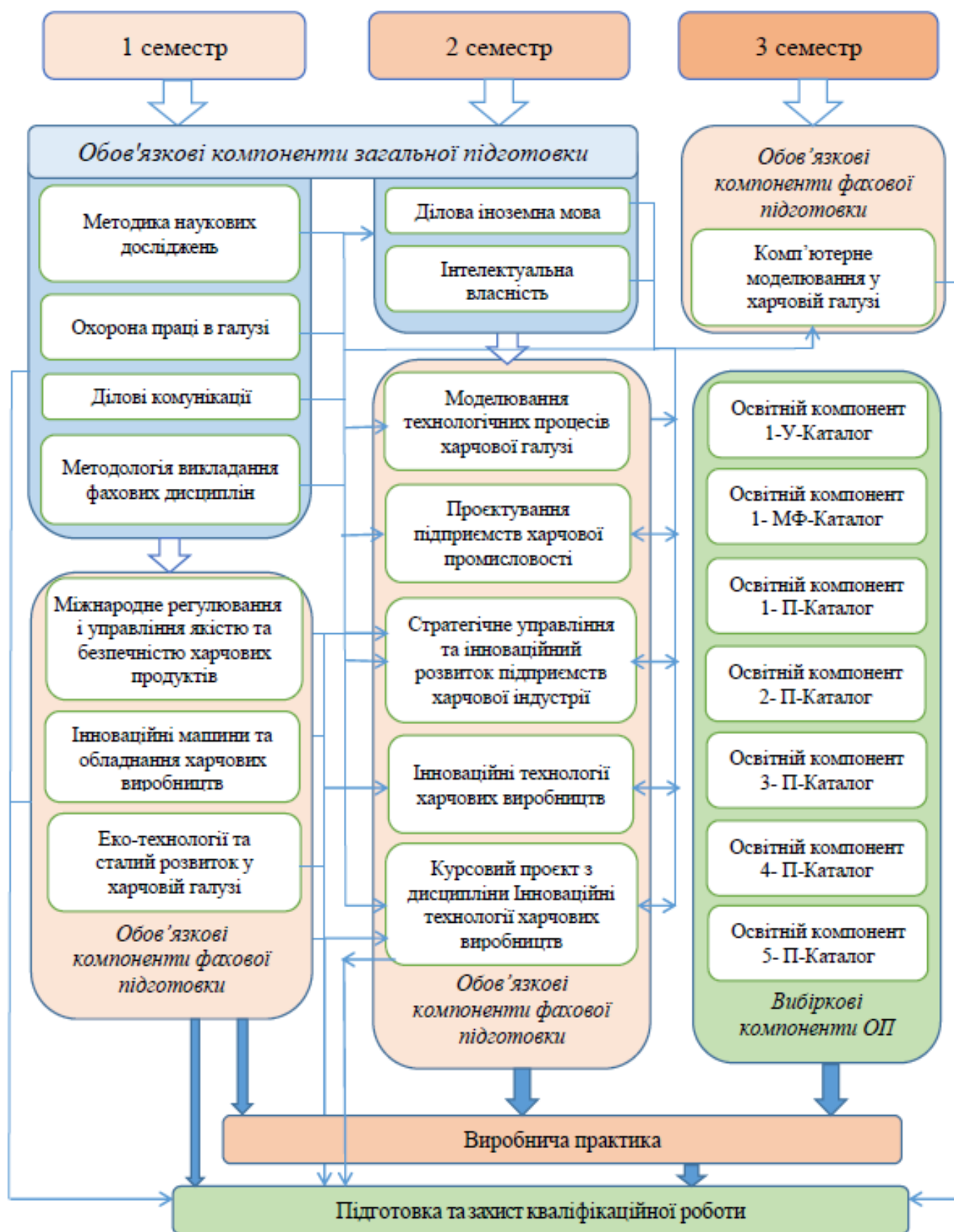
| <b>Код н/д</b>   | <b>Компоненти освітньої програми(навчальні дисципліни, курсові проєкти (роботи), практики, кваліфікаційна робота/атестаційний екзамен/єдиний державний кваліфікаційний екзамен</b> | <b>Кількість кредитів</b> | <b>Форма підсумкового контролю</b> |
|--|--|---------------------------|------------------------------------|
| <b>1. ОБОВ'ЯЗКОВІ КОМПОНЕНТИ ОП</b>                    |  |                           |                                    |
| <b>1.1.Обов'язкові компоненти загальної підготовки</b> |  |                           |                                    |
| ОКЗП 1   | Ділова іноземна мова   | 3,0                       | екзамен                            |
| ОКЗП 2   | Методика наукових досліджень   | 3,0                       | залік                              |
| ОКЗП 3   | Охорона праці в галузі   | 3,0                       | залік                              |

|   |  |             |                               |
|---|--|-------------|-------------------------------|
| ОКЗП 4  | Ділові комунікації   | 3,0         | залік                         |
| ОКЗП 5  | Інтелектуальна власність   | 3,0         | залік                         |
| ОКЗП 6.   | Методологія викладання фахових дисциплін                                       | 3,0         | залік                         |
| <b>Загальний обсяг обов'язкових компонентів загальної підготовки:</b>                         |  | <b>18,0</b> | <b>х</b>                      |
| <b>1.2. Обов'язкові компоненти фахової підготовки</b>   |  |             |                               |
| ОКФП 1  | Міжнародне регулювання і управління якістю та безпечністю харчових продуктів   | 5,0         | екзамен                       |
| ОКФП 2  | Інноваційні технології харчових виробництв                                     | 4,0         | екзамен                       |
| ОКФП 3  | Курсовий проєкт з дисципліни Інноваційні технології харчових виробництв        | 1,0         | диф.залік                     |
| ОКФП 4  | Інноваційні машини та обладнання харчових виробництв                           | 4,0         | екзамен                       |
| ОКФП 5  | Проектування підприємств харчової промисловості                                | 4,0         | екзамен                       |
| ОКФП 6  | Еко-технології та сталий розвиток у харчовій галузі                            | 3,0         | залік                         |
| ОКФП 7  | Моделювання технологічних процесів харчової галузі                             | 4,0         | екзамен                       |
| ОКФП 8  | Стратегічне управління та інноваційний розвиток підприємств харчової індустрії | 4,0         | залік                         |
| ОКФП 9  | Комп'ютерне моделювання у харчовій галузі                                      | 3,0         | залік                         |
| ОКФП 10   | Виробнича практика   | 10,0        | диф.залік                     |
| ОКФП 11   | Підготовка кваліфікаційної роботи  | 7,0         | захист кваліфікаційної роботи |
| <b>Загальний обсяг обов'язкових компонентів фахової підготовки:</b>                           |  | <b>49</b>   | <b>х</b>                      |
| <b>Загальний обсяг обов'язкових компонентів:</b>  |  | <b>67</b>   | <b>х</b>                      |
| <b>2. ВИБІРКОВІ КОМПОНЕНТИ ОП</b>   |  |             |                               |
| <b>2.1. Вибіркові компоненти загальної підготовки університетського каталогу</b>              |  |             |                               |
| ВКЗПУК 1  | Освітній компонент 1-У-Каталог   | 3,0         | залік                         |
| <b>Загальний обсяг вибірових компонентів загальної підготовки університетського каталогу:</b> |  | <b>3,0</b>  | <b>х</b>                      |
| <b>2.2. Вибіркові компоненти фахової підготовки міжфакультетського каталогу</b>               |  |             |                               |
| ВКФПМФК 1   | Освітній компонент 1- МФ-Каталог   | 3,0         | залік                         |
| <b>Загальний обсяг вибірових компонентів фахової підготовки міжфакультетського каталогу:</b>  |  | <b>3,0</b>  | <b>х</b>                      |
| <b>2.3. Вибіркові компоненти фахової підготовки профільного каталогу</b>                      |  |             |                               |
| ВКФППК 1  | Освітній компонент 1- П-Каталог  | 3,0         | залік                         |
| ВКФППК 2  | Освітній компонент 2- П-Каталог  | 3,0         | залік                         |
| ВКФППК 3  | Освітній компонент 3- П-Каталог  | 4,0         | залік                         |
| ВКФППК 4  | Освітній компонент 4- П-Каталог  | 4,0         | залік                         |
| ВКФППК 5  | Освітній компонент 5- П-Каталог  | 3,0         | залік                         |
| <b>Загальний обсяг вибірових компонентів фахової підготовки профільного каталогу:</b>         |  | <b>17,0</b> | <b>х</b>                      |
| <b>Загальний обсяг вибірових компонентів:</b>   |  | <b>23,0</b> | <b>х</b>                      |
| <b>ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ</b>   |  | <b>90,0</b> | <b>х</b>                      |

## 2.2. Послідовність вивчення компонентів освітньої програми

| Семестр | Компоненти освітньої програми  | Кількість кредитів | Форма підсумкового контролю   |
|---------|--|--------------------|-------------------------------|
| 1       | Методика наукових досліджень   | 3,0                | залік                         |
|         | Охорона праці в галузі   | 3,0                | залік                         |
|         | Ділові комунікації   | 3,0                | залік                         |
|         | Методологія викладання фахових дисциплін                                       | 3,0                | залік                         |
|         | Міжнародне регулювання і управління якістю та безпечністю харчових продуктів   | 5,0                | екзамен                       |
|         | Інноваційні машини та обладнання харчових виробництв                           | 4,0                | екзамен                       |
|         | Еко-технології та сталий розвиток у харчовій галузі                            | 3,0                | залік                         |
|         | Виробнича практика   | 5,0                |                               |
|         | Підготовка кваліфікаційної роботи  | 1,0                | -                             |
|         | <b>Всього за 1 семестр</b>   | <b>30,0</b>        | <b>х</b>                      |
| 2       | Ділова іноземна мова   | 3,0                | екзамен                       |
|         | Інтелектуальна власність   | 3,0                | залік                         |
|         | Моделювання технологічних процесів харчової галузі                             | 4,0                | екзамен                       |
|         | Проектування підприємств харчової промисловості                                | 4,0                | екзамен                       |
|         | Стратегічне управління та інноваційний розвиток підприємств харчової індустрії | 4,0                | залік                         |
|         | Інноваційні технології харчових виробництв                                     | 4,0                | екзамен                       |
|         | Курсовий проєкт з дисципліни Інноваційні технології харчових виробництв        | 1,0                | диф.залік                     |
|         | Виробнича практика   | 5,0                | -                             |
|         | Підготовка кваліфікаційної роботи  | 2,0                | -                             |
|         | <b>Всього за 2 семестр</b>   | <b>30,0</b>        | <b>х</b>                      |
| 3       | Комп'ютерне моделювання у харчовій галузі                                      | 3,0                | екзамен                       |
|         | Освітній компонент 1-У-Каталог   | 3,0                | залік                         |
|         | Освітній компонент 1-МФ-Каталог  | 3,0                | залік                         |
|         | Освітній компонент 1-П-Каталог   | 3,0                | залік                         |
|         | Освітній компонент 2-П-Каталог   | 3,0                | залік                         |
|         | Освітній компонент 3-П-Каталог   | 4,0                | залік                         |
|         | Освітній компонент 4-П-Каталог   | 4,0                | залік                         |
|         | Освітній компонент 5-П-Каталог   | 3,0                | залік                         |
|         | Виробнича практика   | -                  | диф.залік                     |
|         | Підготовка кваліфікаційної роботи  | 4,0                | Захист кваліфікаційної роботи |
|         | <b>Всього за 3 семестр</b>   | <b>30</b>          | <b>х</b>                      |

### 2.3. Структурно-логічна схема освітньої програми



### **3. Форма атестації здобувачів вищої освіти**

Атестація здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи.

Кваліфікаційна робота має бути спрямована на розв'язання комплексної складної задачі або проблеми у сфері харчових технологій, що передбачає проведення досліджень та/або здійснення інновацій і характеризується невизначеністю умов і вимог.

Кваліфікаційна робота не повинна містити академічний плагіат, фабрикацію, фальсифікацію.

Кваліфікаційна робота має бути оприлюднена на офіційному сайті закладу вищої освіти або його підрозділу, або у репозитарії закладу вищої освіти.

**1. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми**

|     | ОК ЗП 1 | ОК ЗП 2 | ОК ЗП 3 | ОК ЗП 4 | ОК ЗП 5 | ОК ЗП 6 | ОКФП 1 | ОКФП 2 | ОКФП 3 | ОКФП 4 | ОКФП 5 | ОКФП 6 | ОКФП 7 | ОКФП 8 | ОКФП 9 | ОКФП 10 | ОКФП 11 |
|-----|---------|---------|---------|---------|---------|---------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|---------|---------|
| ЗК1 | +       | +       |         |         |         |         | +      | +      | +      | +      |        |        |        |        |        | +       | +       |
| ЗК2 |         |         | +       |         |         |         |        |        |        |        | +      | +      |        | +      |        | +       | +       |
| ЗК3 |         |         |         |         |         | +       | +      | +      | +      | +      | +      |        | +      |        | +      | +       | +       |
| ЗК4 |         | +       | +       |         |         | +       |        |        |        |        |        | +      |        | +      |        | +       | +       |
| ЗК5 | +       |         |         | +       | +       |         |        |        |        |        |        |        |        |        |        |         | +       |
| СК1 |         | +       |         |         |         |         | +      | +      | +      | +      |        |        | +      | +      | +      | +       | +       |
| СК2 |         |         | +       |         | +       |         |        | +      | +      |        | +      |        |        |        |        |         | +       |
| СК3 |         | +       | +       |         | +       |         |        |        |        |        |        |        |        | +      |        |         | +       |
| СК4 |         |         |         |         |         | +       | +      |        |        | +      | +      | +      | +      |        | +      | +       | +       |
| СК5 | +       | +       |         | +       |         | +       | +      | +      | +      |        | +      |        |        |        |        | +       | +       |
| СК6 |         |         | +       |         |         |         | +      | +      | +      |        |        |        |        |        |        | +       | +       |

**2. Матриця забезпечення програмних результатів навчання (РН) відповідними компонентами освітньої програми**

|      | ОК ЗП 1 | ОК ЗП 2 | ОК ЗП 3 | ОК ЗП 4 | ОК ЗП 5 | ОК ЗП 6 | ОКФП 1 | ОКФП 2 | ОКФП 3 | ОКФП 4 | ОКФП 5 | ОКФП 6 | ОКФП 7 | ОКФП 8 | ОКФП 9 | ОКФП 10 | ОКФП 11 |
|------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|---------|---------|
| РН1  |         |         |         |         | +       |         | +      |        |        |        |        |        |        |        |        | +       | +       |
| РН2  |         |         | +       |         | +       |         |        | +      | +      |        | +      |        |        | +      |        | +       | +       |
| РН3  |         | +       |         |         |         |         |        |        |        | +      |        |        | +      |        | +      |         | +       |
| РН4  |         | +       |         |         |         |         |        |        |        |        |        | +      | +      |        | +      |         | +       |
| РН5  |         |         |         |         | +       |         |        |        |        | +      |        |        |        | +      |        | +       | +       |
| РН6  |         |         | +       |         |         |         |        |        |        |        | +      | +      |        | +      |        | +       | +       |
| РН7  | +       |         |         | +       |         | +       |        | +      | +      |        |        |        |        |        |        | +       | +       |
| РН8  |         | +       |         |         | +       |         |        | +      |        |        |        |        |        |        |        |         | +       |
| РН9  | +       |         |         | +       | +       |         |        |        | +      |        |        |        |        |        |        | +       | +       |
| РН10 |         | +       |         |         |         | +       |        | +      | +      |        | +      | +      | +      |        |        | +       | +       |
| РН11 |         |         |         |         |         |         | +      | +      | +      | +      |        | +      |        |        |        | +       | +       |

## Використані інформаційні джерела

1. Закон України «Про вищу освіту» (від 01.07.2014 № 1556-VII). – Режим доступу: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1556-18>;
2. Закон України «Про освіту» (від 05.09.2017 № 2145-VIII). – Режим доступу: <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/2145-19>;
3. Класифікатор професій: ДК 003: 2010. <http://www.dk003.com>;
4. Методичні рекомендації щодо розроблення стандартів вищої освіти. Затверджені Наказ Міністерства освіти і науки України від 01.06.2017 р. № 600 (у редакції наказу Міністерства освіти і науки України від 30.04.2020 р. № 584. [https://mon.gov.ua/storage/app/media/vyshcha/naukovo-metodychna\\_rada/2020-metod-rekomendacziyi.docx](https://mon.gov.ua/storage/app/media/vyshcha/naukovo-metodychna_rada/2020-metod-rekomendacziyi.docx)
5. Постанова Кабінету міністрів України від 23.11.2011 № 1341 «Про затвердження Національної рамки кваліфікацій». – <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1341-2011-п>;
6. Постанова Кабінету міністрів України від 29.04.2015 № 266 «Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти». – <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/266-2015-п>.
7. Стандарти та рекомендації щодо забезпечення якості в Європейському просторі вищої освіти (ESG) // URL: [https://ihed.org.ua/wp-content/uploads/2018/10/04\\_2016\\_ESG\\_2015.pdf](https://ihed.org.ua/wp-content/uploads/2018/10/04_2016_ESG_2015.pdf).
8. EQF 2017 (Європейська рамка кваліфікацій) // URL : <https://ec.europa.eu/ploteus/sites/eac-efq/files/en.pdf>;  
<https://ec.europa.eu/ploteus/content/descriptors-page>
9. QF EHEA 2018 (Рамка кваліфікацій ЄПВО) // URL : [http://www.ehea.info/Upload/document/ministerial\\_declarations/EHEAParis2018\\_Communique\\_AppendixIII\\_952778.pdf](http://www.ehea.info/Upload/document/ministerial_declarations/EHEAParis2018_Communique_AppendixIII_952778.pdf)
10. ISCED (Міжнародна стандартна класифікація освіти, МСКО) 2011 // URL : <http://uis.unesco.org/sites/default/files/documents/international-standard-classification-of-education-isced-2011-en.pdf>.
11. ISCED-F (Міжнародна стандартна класифікація освіти – Галузі, МСКО-Г) 2013 // URL : <http://uis.unesco.org/sites/default/files/documents/international-standard-classification-of-education-fields-of-education-and-training-2013-detailed-field-descriptions-2015-en.pdf>
12. TUNING <http://www.unideusto.org/tuningeu>;
13. 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.;

14. Національний освітній глосарій: вища освіта / Авт.-уклад.: І. І. Бабин, Я. Я. Болюбаш, А. А. Гармаш та ін.; за редакцією Д. В. Табачника і В. Г. Кременя. – К.: ТОВ «Видавничий дім «Плеяди», 2011. – 100 с.;

15. Розвиток системи забезпечення якості вищої освіти в Україні: інформаційно-аналітичний огляд / Укладачі: Добко Т., Золотарьова І., Калашнікова С., Ковтунець В., Курбатов С., Линьова І., Луговий В., Прохор І., Рашкевич Ю., Сікорська І., Таланова Ж., Фініков Т., Шаров О.; за заг. ред. С. Калашнікової та В. Лугового. – Київ: ДП «НВЦ «Пріоритети», 2015. – 84 с.;