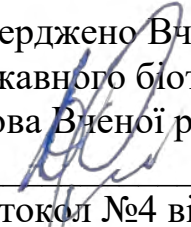


МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ БІОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ОСВІТНЬО-НАУКОВА ПРОГРАМА
«ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ»

РІВЕНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ – Третій
СТУПІНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ – Доктор філософії
СПЕЦІАЛЬНІСТЬ – 181 Харчові технології
ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ – 18 Виробництво та технології
ОСВІТНЯ КВАЛІФІКАЦІЯ – Доктор філософії з харчових технологій
РІК ВСТУПУ – 2021

Затверджено Вченою радою
Державного біотехнологічного університету
Голова Вченої ради

_____ /Андрій ОДАРЧЕНКО/
(протокол №4 від 23 грудня 2021 р.)

Освітня програма продовжує реалізацію згідно
наказу МОН України №689 «Про утворення
Державного біотехнологічного університету»
від 18.06.2021 р. та Наказу ДБТУ «Про
продовження реалізації освітніх програм»
№198 від 22.11.2021 р.

В.о. ректора
_____ /Руслан ТИХОНЧЕНКО/



Харків – 2021

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-наукова програма (ОНП) «Харчові технології» для підготовки здобувачів вищої освіти на третьому освітньо-науковому рівні за спеціальністю 181 «Харчові технології» містить обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття відповідного ступеня вищої освіти; перелік компетентностей випускника; нормативний зміст підготовки здобувачів вищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання; форми атестації здобувачів вищої освіти; вимоги до наявності системи внутрішнього забезпечення якості вищої освіти.

Розроблено проектною групою у складі:

Гринченко Ольга Олексіївна, д.т.н., професор
Серік Максим Леонідович, к.т.н., доцент (секретар)
Михайлов Валерій Михайлович, д.т.н, професор
Пивоваров Павло Петрович, д.т.н., професор

Розглянуто і схвалено

Вченою радою ХДУХТ
протокол № 7 від 25.04.2021 року

Введено в дію з 01.09.2021 р.

**I ПРОФІЛЬ ОСВІТНЬО-НАУКОВОЇ ПРОГРАМИ ЗІ СПЕЦІАЛЬНОСТІ
181 «ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ»**

1. Загальна характеристика	
Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу	Харківський державний університет харчування та торгівлі
Освітня кваліфікація	Доктор філософії з харчових технологій
Кваліфікація в дипломі	Доктор філософії з харчових технологій
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом доктора філософії, перший науковий ступінь, 4 академічних роки, 60 кредитів ЄКТС освітньої складової освітньо-наукової програми
Наявність акредитації	Акредитується вперше
Цикл / рівень	НРК України – 9 рівень, FQ-EHEA – третій цикл, EQF-LLL – 8 рівень
Передумови	Умови вступу визначаються «Правилами прийому до Харківського державного університету харчування та торгівлі», затвердженими Вченою радою
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	4 роки
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	http://www.hduht.edu.ua/
2. Мета освітньої програми	
Підготовка висококваліфікованих фахівців, здатних розв'язувати складні комплексні проблеми в галузі професійної та/або дослідницько-інноваційної діяльності у сфері науково-технічного розвитку харчових технологій шляхом виконання досліджень, спрямованих на отримання нових наукових фундаментальних та прикладних знань, що передбачає глибоке переосмислення наявних та створення нових цілісних знань та/або професійної практики	
Предметна область	Науково-дослідницька, освітня та фахова діяльність Галузь знань: 18 Виробництво та технології Спеціальність: 181 Харчові технології
Опис предметної області	<i>Об'єктами вивчення та діяльності докторів філософії є науково-дослідна, педагогічна, організаційно-технологічна, проектно-технологічна, організаційно-управлінська системи функціонування галузевих підприємств, державних адміністративних і наукових організацій та установ різних форм власності в умовах глобалізації та євроінтеграції.</i> <i>Цілі навчання – підготовка фахівців з харчових технологій, що здатні продукувати нові ідеї, розв'язувати складні комплексні проблеми у галузі професійної та/або дослідницько-інноваційної діяльності, володіють методологією наукової та педагогічної діяльності, а також проведення власного наукового дослідження і захисту</i>

	<p>дисертації з харчових технологій, результати якої мають наукову новизну та практичне значення.</p> <p><i>Теоретичний зміст предметної області:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – теоретико-методологічні, наукові та прикладні аспекти сучасного стану і закономірностей розвитку харчових технологій; – глибинні професійні знання, що використовуються для наукового пояснення принципово нових явищ та закономірностей у харчових системах під час цілеспрямованого впливу на них зовнішніх чинників; – ґрунтовні уявлення про структуру, управління та оптимізацію технологічних процесів для прогнозування високого рівня якості та безпечності харчових продуктів, екологічної безпеки й ресурсозбереження виробництва; – сучасні інноваційні вектори розвитку теорії і практики харчових технологій; – методологія наукової, науково-технічної та науково-педагогічної діяльності; – виконання наукових досліджень та інноваційних проектів, пов'язаних із впровадженням нових та удосконаленням існуючих технологій харчових продуктів. <p><i>Методи, методики та технології (якими має оволодіти здобувач вищої освіти для застосування на практиці):</i> комплекс інноваційно-дослідницьких, організаційно-технологічних, науково-педагогічних і маркетингових методів, методик і технологій для науково-технічного розвитку галузі.</p> <p><i>Інструменти та обладнання (об'єкти/предмети, пристрої та прилади, які здобувач вищої освіти вчиться застосовувати і використовувати):</i> комп'ютерна техніка та інформаційні технології, сучасне лабораторне і технологічне обладнання.</p>
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-наукова
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Дослідження в галузі харчових технологій, процесів та обладнання харчових виробництв, товарознавства харчових продуктів
Особливості програми	<p><i>Освітня складова програми.</i> Освітня складова освітньо-наукової програми охоплює широке коло сучасних інноваційних векторів розвитку теорії і практики харчових технологій, зокрема технологій харчування, що формує актуалізовану теоретико-прикладну базу для проведення наукових досліджень.</p> <p><i>Наукова складова програми.</i> Наукова складова освітньо-наукової програми передбачає здійснення власних наукових досліджень під керівництвом одного або двох наукових керівників з відповідним оформленням одержаних результатів у вигляді дисертації. Ця складова програми не вимірюється кредитами ЄКТС, а оформляється окремо у вигляді індивідуального плану наукової роботи аспіранта і є складовою частиною</p>

	<p>навчального плану.</p> <p>Особливістю наукової складової освітньо-наукової програми підготовки докторів філософії зі спеціальності 181 – Харчові технології є те, що окремі складові власних наукових досліджень аспіранти зможуть виконувати під час практичних занять з дисциплін професійної підготовки.</p>
3. Працевлаштування випускників та подальше навчання	
Працевлаштування	<p>Посади в дослідницьких групах, наукових лабораторіях, профільних кафедрах, відділах у вищих навчальних закладах, профільних інститутах, комерційних науково-дослідних організаціях.</p> <p>Працевлаштування на підприємствах будь-якої організаційно-правової форми (державні, муніципальні, комерційні, некомерційні,) та за будь-якими видами економічної діяльності.</p>
Подальше навчання	<p>Навчання впродовж професійної діяльності для вдосконалення наукових та практичних компетенцій.</p> <p>Можлива подальша підготовка на докторському рівні в областях, близьких до галузі харчових технологій.</p>
4 Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	<p>Застосовується студентоцентроване (під керівництвом викладача) та проблемно-орієнтоване навчання у формі лекцій, семінарів, практичних занять, консультацій, самонавчання з використанням підручників, посібників, періодичних наукових видань, мережі Інтернет, навчання в системі e-Front, тренінги, підготовка кваліфікаційної роботи</p>
Оцінювання	<p><i>Освітня складова програми.</i></p> <p>Види контролю: поточний та підсумковий (екзамен, залік, захист докторського проекту)</p> <p>Оцінювання здійснюється за 100-бальною (рейтинговою) шкалою ЕКТС (ECTS), національною 4-х бальною шкалою («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно») і вербальною («зараховано», «незараховано») системами</p> <p><i>Наукова складова програми.</i> Оцінювання наукової діяльності аспірантів (здобувачів) здійснюється на основі кількісних та якісних показників, що характеризують підготовку наукових праць, участь у конференціях, підготовку окремих частин дисертації відповідно до затвердженого індивідуального плану наукової роботи аспіранта (здобувача). Звіти аспірантів (здобувачів) за результатами виконання індивідуального плану щорічно затверджуються на засіданні кафедр та вченої ради інституту (факультету) з рекомендацією продовження (або припинення) навчання в аспірантурі.</p> <p>Атестація здобувачів освітнього рівня доктора філософії здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи.</p>

5 Програмні компетентності

Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати комплексні проблеми в галузі професійної та/або дослідницько-інноваційної діяльності, що передбачає глибоке переосмислення наявних і створення нових цілісних знань та/або професійної практики у сфері харчових технологій.
Загальні компетентності (ЗК)	ЗК01. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу. ЗК02. Здатність спілкуватися іноземною мовою та працювати в міжнародному контексті. ЗК03. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології. ЗК04. Здатність до проведення досліджень на відповідному рівні. ЗК05. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. ЗК06. Здатність генерувати нові ідеї (креативність). ЗК07. Здатність розробляти проекти та управляти ними.
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК)	СК01. Здатність аналізувати науково-технічний рівень і тенденції розвитку світової та вітчизняної харчової науки, генерувати нові ідеї для розв'язання існуючих комплексних проблем у галузі. СК02. Здатність формувати структуру дисертаційної роботи та рубрикації її змістовного наповнення, планувати та організовувати наукові дослідження, обробляти їх результати, публікувати статті, забезпечувати правовий захист інтелектуальної власності. СК03. Здатність використовувати сучасну лабораторну базу для проведення експериментальних досліджень у сфері харчової науки. СК04. Здатність розроблювати та впроваджувати інноваційні конкурентоспроможні технології харчових продуктів. СК05. Здатність оптимізувати процеси у харчових технологіях та конструювати рецептурний склад продуктів із застосуванням апарату математичного моделювання та сучасного програмного забезпечення. СК06. Здатність розроблювати та впроваджувати технологічні рішення для забезпечення та збереження якості і безпечності продовольчої сировини та харчових продуктів впродовж технологічного процесу та в процесі зберігання. СК07. Здатність здійснювати дослідження ринку продовольчих товарів, оцінювати конкурентоспроможність наукових проектів та фінансові ризики від їх впровадження. СК08. Здатність усно і письмово інтерпретувати та презентувати результати науково-дослідної роботи, брати участь у наукових дискусіях на вітчизняному та міжнародному рівнях, відстоювати свою позицію у сфері харчової науки.

СК09. Здатність до науково-педагогічної діяльності за спеціальністю, володіння сучасними методологіями викладання та науково-методичною термінологією в освітній сфері, засобами особистісного та професійного самовираження.

6 Програмні результати навчання

ПР01. Знати та розуміти філософську методологію наукового пізнання та психолого-педагогічних аспектів професійно-наукової діяльності та проблем, пов'язаних з впливом науки і техніки на розвиток сучасної цивілізації.

ПР02. Проводити критичний аналіз, оцінку і синтез нових наукових положень та ідей. Володіти сучасними концептуальними та методологічними знаннями для виконання науково-дослідницької та/або професійної діяльності, у тому числі на межі предметних галузей.

ПР03. Спілкуватись з широкою науковою спільнотою та громадськістю у відповідній галузі наукової та/або професійної діяльності українською та іноземною мовами в усній та письмовій формі, використовуючи різні стилі, методи та прийоми комунікації та міжнародного співробітництва.

ПР04. Застосовувати сучасні інформаційно-комунікаційні інструменти та технології для забезпечення ефективних наукових і професійних комунікацій, моделювання, прогнозування та інтерпретації отриманих результатів.

ПР05. На основі знання стратегії наукового дослідження у галузі харчових технологій, правил і принципів ініціювати, організовувати та проводити наукові дослідження, формулювати власні висновки, пропозиції, рекомендації, приймати рішення, кваліфіковано відображати результати наукових досліджень у наукових статтях і патентах.

ПР06. Розробляти інноваційні наукові проекти фундаментального та прикладного спрямування, володіти принципами фінансування науково-дослідної роботи.

ПР07. Дотримуватися основних засад академічної доброчесності, професійної етики та корпоративної культури у науковій та освітній (педагогічній) діяльності.

ПР08. Мати ґрунтовні знання предметної області, аналізувати науково-технічний рівень світової та вітчизняної харчової науки, уміти формулювати мету власного наукового дослідження як складову загально-цивілізаційного процесу.

ПР09. Демонструвати знання та розуміння під час здійснення наукових досліджень в умовах науково-дослідних та виробничих лабораторій із застосуванням сучасного обладнання.

ПР10. Прогнозувати, планувати і реалізовувати на практиці інноваційні технологічні рішення у сфері харчових технологій, оптимізувати параметри технологічних процесів відповідно до реалізації принципів ресурсозбереження та екологічної безпеки.

ПР11. Вирішувати комплексні завдання щодо ефективного зберігання і перероблення продовольчої сировини у харчові продукти з метою забезпечення їх якості та безпечності, відповідно до чинного законодавства.

ПР12. Оцінювати ефективність впровадження інноваційних наукових розробок, у тому числі за результатами дослідження продовольчого ринку за рівнем доступності у споживанні харчової продукції.

ПР13. Професійно презентувати результати власного наукового дослідження на вітчизняних та міжнародних наукових конференціях і семінарах, мати досвід практичного використання іноземної мови у науковій, інноваційній та педагогічній діяльності.

ПР14. Планувати та здійснювати освітній процес на основі сучасних методологічних принципів, застосовувати активні методи викладання, використовувати різні стратегії педагогічної взаємодії, способів комунікативного впливу, діалогічного педагогічного спілкування, а також демонструвати навички лідерства і саморегуляції на основі самопізнання.

7. Форми атестації здобувачів вищої освіти

<p>Форма атестації здобувачів вищої освіти</p>	<p>Атестація осіб, які здобувають ступінь доктора філософії, здійснюється спеціалізованою вченою радою вищого навчального закладу чи наукової установи, акредитованою Національним агентством із забезпечення якості вищої освіти, на підставі успішного виконання здобувачем вищої освіти відповідної освітньо-наукової програми та публічного захисту наукових досягнень у формі дисертації у спеціалізованій вченій раді.</p>
<p>Вимоги до кваліфікаційної роботи</p>	<p>Кваліфікаційна робота оформляється у вигляді дисертації.</p> <p>Підготовлена до захисту дисертація повинна бути виконана особисто здобувачем і містити науково обґрунтовані теоретичні або експериментальні результати, наукові положення, а також характеризуватися єдністю змісту і свідчити про особистий внесок здобувача в науку.</p> <p>Дисертація на здобуття наукового ступеня доктора філософії повинна бути оформлена відповідно до вимог, установлених МОН за поданням Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти.</p> <p>У дисертації повинні міститися рекомендації щодо використання теоретичних наукових результатів та/або документи, що підтверджують практичне використання отриманих результатів, зокрема випробування у виробничих умовах або упровадження у виробництво, достатня дослідно-виробнича перевірка, отримання нових кількісних і якісних показників, суттєві переваги запропонованих технологій, зразків продукції, матеріалів тощо.</p> <p>До захисту допускаються дисертації, виконані здобувачем наукового ступеня самостійно.</p> <p>Кваліфікаційні роботи, автореферати та відгуки опонентів оприлюднюються на офіційних сайтах вищого навчального закладу або наукової установи, де проводиться захист.</p>
<p>Вимоги до публічного захисту (демонстрації)</p>	<p>Захист дисертації повинен мати характер наукової дискусії, у якій зобов'язані взяти участь більше половини присутніх на засіданні членів спеціалізованої вченої ради – доктори наук з кожної спеціальності, за якою виконано дисертацію.</p> <p>Офіційні опоненти зобов'язані бути присутні на засіданні спеціалізованої вченої ради під час захисту дисертації. Якщо з поважної причини відсутній один з офіційних опонентів, то захист дисертації може проводитися за наявності позитивного відгуку відсутнього опонента. У такому разі на засіданні спеціалізованої вченої ради оголошується відгук відсутнього офіційного опонента і заслуховується виступ офіційного опонента, призначеного додатково керівництвом спеціалізованої вченої ради не пізніше ніж за три календарних дні до засідання. Захист дисертації не проводиться, якщо таке призначення відбулося пізніше від встановленого строку.</p> <p>Здобувач наукового ступеня може ознайомитися з копією письмового відгуку призначеного додатково офіційного опонента за день до захисту або перед захистом дисертації.</p>

	Захист дисертації не може проводитися в разі відсутності двох офіційних опонентів або офіційного опонента, який подав негативний відгук про дисертацію.
8 Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	Науково-педагогічний персонал відповідає вимогам чинного законодавства України. Науково-педагогічні працівники, залучені до реалізації освітньої програми, є співробітниками ХДУХТ, забезпечується підвищення кваліфікації та стажування науково-педагогічних працівників не менше, ніж один раз на п'ять років. 100% науково-педагогічних працівників задіяних до викладання дисциплін мають наукові ступені та вчені звання.
Матеріально-технічне забезпечення	<p>До складу університету входять три навчальні корпуси, загальна площа яких складає 43738 м², навчальна – 27000 м².</p> <p>Для забезпечення освітнього процесу використовуються спеціалізовані лабораторії кафедр: лабораторія хліба, лабораторія кондитерських виробів, лабораторія макаронних виробів та харчоконцентратів, науково-дослідна лабораторія «Актуальних проблем технологій хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів», лабораторія інформаційно-комунікаційних технологій.</p> <p>Забезпеченість здобувачів вищої освіти гуртожитком складає 100 %.</p> <p>Комп'ютерна підготовка здійснюється на базі центру нових інформаційних технологій. Комп'ютерні класи обладнані сучасною технікою, яку об'єднано у локальну мережу та підключено до мережі INTERNET.</p> <p>У навчальних корпусах створено належні умови для організації харчування співробітників та здобувачів освіти.</p> <p>Здобувачі освіти мають вільний безоплатний бездротовий доступ до мережі Інтернет.</p> <p>Рівень оснащення мультимедійним технічним обладнанням є достатнім для здійснення освітнього процесу.</p>
Інформаційно-методичне забезпечення	<ul style="list-style-type: none"> - офіційний сайт: http://www.hduht.edu.ua/index.php/uk/; - точки бездротового доступу до мережі Інтернет; - необмежений доступ до мережі Інтернет; - наукова бібліотека, читальні зали; - віртуальне навчальне середовище e-Front; - репозитарій. <p>Кожний освітній компонент має повне інформаційне та методичне забезпечення, яке включає бібліотечні фонди та електронні ресурси</p>
9 Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	<p>Можливість у рамках національної академічної мобільності проходити у ЗВО-партнерах окремі курси, навчатися протягом семестру з подальшим визнанням отриманих результатів та зарахуванням кредитів.</p> <p>Принципи академічної мобільності визначаються законодавством України.</p> <p>Можливість навчатися за кількома спеціальностями або у</p>

	кількох ЗВО одночасно визначається законодавством України.
Міжнародна кредитна мобільність	Принципи міжнародної академічної мобільності визначаються законодавством України, інших країн та угодами між державами. Кожен здобувач вищої освіти має можливість пройти процедуру визнання кредитів/термінів навчання.
Навчання іноземних здобувачів	Програма передбачає можливості навчання іноземних громадян.

III. АТЕСТАЦІЯ ЗДОБУВАЧІВ

Атестація здобувачів вищої освіти здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи доктора філософії. Державній атестації передують щорічна (проміжна) атестація здобувачів вищої освіти за результатами виконання індивідуального плану у вигляді його звітування на засіданнях кафедри або вченої ради інституту.

Захист кваліфікаційної роботи відбувається публічно на засіданні разової спеціалізованої вченої ради. Обов'язковою передумовою допуску до захисту кваліфікаційної роботи є апробація результатів дослідження та основних висновків на наукових конференціях та їх опублікування у фахових наукових виданнях, у тому числі таких, які входять до наукометричних баз, згідно з вимогами Міністерства освіти та науки України.

Перелік нормативних документів, на яких базується ОНП

- Закон України «Про вищу освіту» від 01.07.2014 № 1556-VII.
- Постанова Кабінету Міністрів України від 23.11.2011 р. № 1341 «Про затвердження національної рамки кваліфікацій».
- Постанова Кабінету Міністрів України від 23.03.2016 р. № 261 «Про затвердження Порядку підготовки здобувачів вищої освіти ступеня доктора філософії та доктора наук у вищих навчальних закладах (наукових установах)».
- Постанова Кабінету Міністрів України від 29.04.15 року № 266 «Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти».
- Класифікація видів економічної діяльності : ДК 009:2010. – На заміну ДК 009:2005 ; Чинний від 2012-01-01. – (Національний класифікатор України);
- Класифікатор професій ДК 003:2010. – На заміну ДК 003:2005; Чинний від 2010-11-01. – (Національний класифікатор України).
- Національний освітній глосарій: вища освіта / 2-е вид., перероб. і доп. / авт.-уклад. : В. М. Захарченко та ін. / За ред. В. Г. Кременя. – К. : ТОВ «Видавничий дім «Плеяди», 2014. – 100 с.
- 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.
- Методичні рекомендації щодо розроблення стандартів вищої освіти / Затверджено наказом Міністерства освіти і науки України від «01» червня 2016 № 600.
- Національна рамка кваліфікацій – <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1341-2011-p>.

**Матриця відповідності визначених ОНП компетентностей
дескрипторам НРК**

Класифікація компетентностей за НРК	Знання	Уміння	Комунікація	Автономія та відповідальність
Загальні компетентності				
ЗК01. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу	+	+		+
ЗК02. Здатність спілкуватися іноземною мовою та працювати в міжнародному контексті	+	+	+	+
ЗК03. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології	+	+	+	
ЗК04. Здатність до проведення досліджень на відповідному рівні	+	+		
ЗК05. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел		+	+	
ЗК07. Здатність генерувати нові ідеї (креативність)	+			+
ЗК06. Здатність працювати в міжнародному контексті		+		+
ЗК07. Здатність розробляти проекти та управляти ними		+	+	+
Спеціальні (фахові) компетентності				
СК01. Здатність аналізувати науково-технічний рівень і тенденції розвитку світової та вітчизняної харчової науки, генерувати нові ідеї для розв'язання існуючих комплексних проблем у галузі	+	+		+
СК02. Здатність формувати структуру дисертаційної роботи та рубрикації її змістовного наповнення, планувати та організовувати наукові дослідження, обробляти їх результати, публікувати статті, забезпечувати правовий захист інтелектуальної власності	+	+		
СК03. Здатність використовувати сучасну лабораторну базу для проведення експериментальних досліджень у сфері харчової науки	+	+		
СК04. Здатність розроблювати та впроваджувати інноваційні конкурентоспроможні технології харчових продуктів	+	+		
СК05. Здатність оптимізувати процеси у харчових технологіях та конструювати рецептурний склад продуктів із	+	+		

застосуванням апарату математичного моделювання та сучасного програмного забезпечення				
СК06. Здатність розроблювати та впроваджувати технологічні рішення для забезпечення та збереження якості і безпечності продовольчої сировини та харчових продуктів впродовж технологічного процесу та в процесі зберігання	+	+		+
СК07. Здатність здійснювати і дослідження ринку продовольчих товарів, оцінювати конкурентоспроможність наукових проєктів та фінансові ризики від їх впровадження	+	+		+
СК08. Здатність усно і письмово інтерпретувати та презентувати результати науково-дослідної роботи, брати участь у наукових дискусіях на вітчизняному та міжнародному рівнях, відстоювати свою позицію у сфері харчової науки		+	+	
СК09. Здатність до науково-педагогічної діяльності за спеціальністю, володіння сучасними методологіями викладання та науково-методичною термінологією в освітній сфері, засобами особистісного та професійного самовираження		+	+	

