



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

ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ
Державного біотехнологічного університету
протокол № 5 від « 14 » квітня 2022р.)
та вводиться в дію з «01» вересня 2022р.

В.о. ректора

/Андрій Кудряшов/



Харків – 2022

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-наукова програма (ОНП) «Харчові технології» підготовки здобувачів вищої освіти (ЗВО) третього (освітньо-наукового) рівня за спеціальністю 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» є документом, в якому визначено цілі освітньої та наукової підготовки, зміст навчання, місце фахівця в структурі господарства держави, вимоги до його компетентностей та інших соціально важливих властивостей і якостей.

РОЗРОБЛЕНО факультетом переробних та харчових виробництв
Державного біотехнологічного університету

ВВЕДЕНО в дію 01.09.2022р

РОЗРОБНИКИ:

Янчева М.О., д.т.н., проф., декан факультету переробних і харчових виробництв

Гринченко О.О., д.т.н., проф., завідувач кафедри харчових технологій в ресторанній індустрії

Серік М.Л., к.т.н., доцент, проректор з науково-педагогічної роботи ДБТУ

Михайлов В.М., д.т.н., проф., проректор з наукової роботи

РЕЦЕНЗІЇ-ВІДГУКИ:

Кравченко М.Ф., д.т.н., професор кафедри технології і організації ресторанного господарства Державного торговельно-економічного університету

Некрасов П.О., д.т.н., проф., завідувач кафедри технології жирів та продуктів бродіння Національного технічного університету «ХПІ»

1. ПРОФІЛЬ ОСВІТНЬО-НАУКОВОЇ ПРОГРАМИ ЗІ СПЕЦІАЛЬНОСТІ 181 ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ

1. Загальна характеристика	
Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу	Державний біотехнологічний університет Факультет переробних і харчових виробництв
Рівень вищої освіти	Третій (освітньо-науковий) рівень
Ступінь вищої	Доктор філософії
Галузь знань	18 Виробництво та технології
Спеціальність	181 Харчові технології
Форми здобуття освіти	Денна та заочна
Освітня кваліфікація	Доктор філософії з харчових технологій
Офіційна назва освітньо-наукової програми	Харчові технології
Кваліфікація в дипломі	Ступінь вищої освіти – доктор філософії Галузь знань – 18 Виробництво та технології Спеціальність – 181 Харчові технології
Обсяг освітньо-наукової програми	Освітньо-наукова програма складається з освітньої та наукової складових. Нормативний строк підготовки доктора філософії в аспірантурі становить 4 роки. Обсяг освітньої складової освітньо-наукової програми підготовки доктора філософії становить 60 кредитів СКТС.
Наявність акредитації	Безстрокова ліцензія Первинна акредитація планується у 2022-2023 н.р.
Цикл / рівень	НРК України – 8 рівень, FQ -ЕНЕА - третій цикл, EQF – 8 рівень
Передумови	Для здобуття освітньо-наукового ступеня доктора філософії зі спеціальності 181 Харчові технології можуть вступати особи, які здобули освітній ступінь магістра, підтвердженого документом державного зразка Програма фахових вступних випробувань для осіб, що здобули попередній рівень вищої освіти за іншими спеціальностями, повинна передбачати перевірку набуття особою компетентностей та результатів навчання, що визначені стандартом вищої освіти зі спеціальності 181 Харчові

	технології для другого (магістерського) рівня вищої освіти
Мова(и) викладання	українська
Термін дії освітньо-наукової програми	до 30 вересня 2026 р.
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньо-наукової програми	http://btu.kharkov.ua/pro-universitet/osvitnya-diyalnist/osvitni-programi/
2. Цілі навчання	
набуття компетентностей продукувати нові ідеї, розв'язувати комплексні наукові проблеми, здійснювати дослідно-інноваційну діяльність, проводити фундаментальні та прикладні дослідження в області харчових технологій, які мають наукову новизну, теоретичне та практичне значення, здійснювати науково-педагогічну діяльність	
3. Характеристика освітньо-наукової програми	
Предметна область	Виробництво та технології Харчові технології
Опис предметної області	Об'єкт діяльності: технологічні процеси і харчові продукти. Теоретичний зміст предметної області: поняття, теорії та принципи розроблення та/або удосконалення харчових технологій. Методи, методика та технології: технології харчової промисловості, аналітичні методи, методи комп'ютерного моделювання технологічних процесів, статистичні методи аналізу даних, сучасні цифрові технології. Інструменти та обладнання: спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання, сучасні інформаційні системи та спеціалізоване програмне забезпечення
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-наукова
Основний фокус освітньо-наукової програми та спеціалізації	Освітньо-наукову програму орієнтовано на створення теоретико-прикладної бази для проведення наукових досліджень та одержання нових знань в області харчових технологій. Сформовані програмні результати навчання дозволяють комплексно оцінювати новації на відповідність з огляду на ефективність технологічних процесів, ресурсозбереження, імпортозаміщення, екологобезпечність.
Особливості програми	<i>Освітня складова програми</i> передбачає 60 кредитів ЄКТС, з них 44 кредитів – для

	<p>обов'язкових навчальних дисциплін, в тому числі: 23 кредитів ЄКТС – на розвиток загальноосвітніх компетентностей, 21 кредитів ЄКТС – на здобуття фахових компетентностей (15 кредитів ЄКТС – на розвиток універсальних навичок дослідника, 6 кредитів ЄКТС – на здобуття глибинних знань зі спеціальності). 16 кредитів ЄКТС передбачено на вибіркові навчальні дисципліни, які посилюють цикл фахової підготовки.</p> <p><i>Наукова складова програми охоплює 180 кредити ЄКТС і оформлюється у вигляді індивідуального плану наукової роботи аспіранта. Наукова та освітня складові реалізуються під час проведення наукових досліджень з подальшим оформлення одержаних результатів у вигляді дисертації.</i></p>
4 Працевлаштування випускників та подальше навчання	
Академічні права випускників	Здобуття наукового ступеня доктора наук і додаткових кваліфікацій у системі освіти дорослих
Працевлаштування випускників	Посади наукових і науково-педагогічних працівників в наукових установах і закладах вищої освіти, інженерні, експертні, аналітичні тощо посади у дослідницьких, проектних та конструкторських установах і підрозділах підприємств харчової промисловості
5 Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Студентоцентроване та проблемно-орієнтоване навчання, яке проводиться у формі лекцій, семінарів, практичних занять, консультацій, самостійного вивчення матеріалу, який надано в підручниках, посібниках, конспектах лекцій, періодичних наукових виданнях, використання мережі Інтернет, навчання в системі Moodle, самонавчання, тренінги, підготовка кваліфікаційної роботи (дисертації)
Оцінювання	Оцінювання здійснюється за 100-бальною (рейтинговою) шкалою ЄКТС (ECTS), національною 4-х бальною шкалою («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно») і вербальною («зараховано», «не зараховано») системами. Види контролю: поточний та підсумковий (екзамен, залік, звіти з практик)
6 Програмні компетентності	

Інтегральна компетентність	Здатність продукувати нові ідеї, розв'язувати комплексні проблеми професійної та/або дослідницько-інноваційної діяльності у сфері виробництва харчових продуктів, застосовувати методологію наукової та педагогічної діяльності, а також проводити власне наукове дослідження, результати якого мають наукову новизну, теоретичне та практичне значення
Загальні компетентності (ЗК)	<p>ЗК1. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу</p> <p>ЗК2. Здатність працювати в міжнародному контексті</p> <p>ЗК3. Здатність розв'язувати комплексні проблеми у харчових технологіях на основі системного наукового та загального культурного світогляду із дотриманням принципів професійної етики та академічної доброчесності</p>
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК)	<p>СК1. Здатність виконувати оригінальні дослідження, досягати наукових результатів, що формують нові знання у сфері харчових технологій та/або дотичних до них міждисциплінарних напрямках.</p> <p>СК2. Здатність ініціювати, розробляти і реалізовувати комплексні інноваційні продукти у сфері виробництва харчових продуктів та дотичні до неї міждисциплінарні проекти, виявляти лідерство під час їх реалізації.</p> <p>СК3. Здатність застосовувати сучасні методології, методи та інструменти експериментальних і теоретичних досліджень, цифрові технології, методи комп'ютерного моделювання, бази даних та інші електронні ресурси, спеціалізоване програмне забезпечення у науковій та освітній діяльності у сфері харчових технологій.</p> <p>СК4. Здатність критично аналізувати та оцінювати сучасний стан і тенденції розвитку харчових технологій.</p> <p>СК5. Здатність виявляти, ставити та розв'язувати задачі дослідницького характеру, оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт у харчовій промисловості.</p> <p>СК6. Здатність здійснювати науково-педагогічну діяльність у закладах вищої освіти</p>
7 Програмні результати навчання	

PH1. Вільно презентувати та обговорювати з фахівцями і нефахівцями результати досліджень, наукові та прикладні проблеми у сфері харчових технологій державною та іноземною мовами, кваліфіковано відображати результати досліджень у наукових публікаціях із дотриманням принципів професійної етики та академічної доброчесності.

PH2. Формулювати і перевіряти гіпотези; використовувати для обґрунтування висновків належні докази, зокрема, результати теоретичного аналізу, експериментальних досліджень і математичного та/або комп'ютерного моделювання, наявні літературні дані.

PH3. Використовувати сучасні інструменти та технології пошуку, оброблення та аналізу інформації з проблем харчових технологій, зокрема, статистичні методи аналізу даних великого обсягу та/або складної структури, спеціалізовані бази даних та інформаційні системи.

PH4. Планувати, організовувати і виконувати експериментальні та/або теоретичні дослідження у сфері харчових технологій з використанням сучасних інструментів та обладнання, інформаційних технологій і програмного забезпечення.

PH5. Мати передові концептуальні та методологічні знання, демонструвати дослідницькі навички у сфері харчових технологій та на межі предметних галузей, достатні для проведення наукових і прикладних досліджень з метою отримання нових знань та/або здійснення інновацій на рівні сучасних світових досягнень науки і техніки.

PH6. Розробляти та реалізовувати наукові та/або інноваційні інженерні проекти, які дають можливість розв'язувати значущі наукові та прикладні проблеми у сфері виробництва харчових продуктів з врахуванням соціальних, економічних, екологічних і правових аспектів.

PH7. Критично аналізувати результати власних досліджень у сфері харчових технологій і результати інших дослідників у контексті усього комплексу сучасних знань щодо досліджуваної проблеми, забезпечувати захист інтелектуальної власності.

PH8. Розробляти і викладати спеціальні дисципліни з харчових технологій у закладах вищої освіти, здійснювати навчально-методичне забезпечення освітнього процесу.

8 Ресурсне забезпечення реалізації програми

Кадрове забезпечення

Кадрове забезпечення освітньо-наукової програми відповідає ліцензійним вимогам. Відсоток викладачів, які мають вчене звання та науковий ступінь, становить 100%. Професорсько-викладацький склад проходить підвищення кваліфікації кожні 5 років загальним обсягом не менше 6 кредитів ЄКТС (180 год)

Матеріально-технічне забезпечення

Для забезпечення освітнього процесу використовуються спеціалізовані лабораторії кафедр факультету переробних і харчових виробництв ДБТУ

	<p>Забезпеченість здобувачів вищої освіти гуртожитком складає 100 %.</p> <p>Комп'ютерні класи обладнані сучасною технікою, яку об'єднано у локальну мережу та підключено до мережі Інтернет.</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>
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	<ul style="list-style-type: none"> - офіційний сайт: http://btu.kharkov.ua/ - точки бездротового доступу до мережі Інтернет; - необмежений доступ до мережі Інтернет; - наукова бібліотека, читальні зали; - віртуальне навчальне середовище Moodle; - 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>Кожен здобувач вищої освіти має 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 кількох ЗВО одночасно визначається законодавством України.</p>
Міжнародна кредитна мобільність	<p>Принципи міжнародної академічної мобільності визначаються законодавством України, інших країн та угодами між державами.</p> <p>Кожен здобувач вищої освіти має можливість пройти процедуру визнання кредитів/термінів навчання.</p>
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Програма передбачає можливості навчання іноземних громадян
9. Вимоги до створення міждисциплінарних освітньо-наукових програм	

Для міждисциплінарних освітньо-наукових програм для зазначення спеціальності 181 Харчові технології в освітній кваліфікації необхідно забезпечити опанування здобувачами третього (освітньо-наукового) рівня вищої освіти компетентностей (ЗК3, СК1, СК2, СК3) та результатів навчання (РН1, РН4, РН5, РН6)

2 ПЕРЕЛІК КОМПОНЕНТ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ

Код	Компоненти освітньої програми	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
Нормативні загальноосвітні дисципліни ОНП			
НЗ.1	Філософія науки	4	іспит
НЗ.2	Англійське академічне письмо	8	залік, іспит
НЗ.3	Методологія та організація наукових досліджень	4	залік
НЗ.4	Педагогіка вищої освіти	5	залік
НЗ.5	Педагогічна практика	2	залік
Нормативні фахові дисципліни ОНП			
НФ.1	Планування експерименту та методи обробки даних	4	залік
НФ.2	Математичні моделі та методи в харчовій галузі	4	залік
НФ.3	Сучасні інструментальні методи досліджень	3	залік
НФ.4	Конкурентоспроможність та комерціалізація наукових розробок	4	залік
НФ.5	Фаховий колоквиум	3	залік
НФ.6	Докторський проект	3	захист ДП
Загальний обсяг обов'язкових компонент:		44	
Вибіркові навчальні дисципліни ОНП			
В.1, В.2	Дисципліна 1	4	залік
В.3, В.4	Дисципліна 2	4	залік
В.5, В.6	Дисципліна 3	4	залік
В.7, В.8	Дисципліна 4	4	залік
Загальний обсяг вибіркових компонент:		16	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		60	

3 ФОРМА АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Форми атестації здобувачів вищої освіти	Атестація здобувачів освітнього ступеня доктора філософії здійснюється у формі публічного захисту дисертації.
---	---

Вимоги до кваліфікаційної роботи та порядку її захисту	<p>Дисертація на здобуття ступеня доктора філософії є самостійним розгорнутим дослідженням, що пропонує розв'язання комплексної проблеми у сфері харчових технологій або на її межі з іншими спеціальностями, що передбачає глибоке переосмислення наявних та створення нових цілісних знань та/або професійної практики.</p> <p>Дисертація не повинна містити академічного плагіату, фальсифікації, фабрикації. Процедура перевірки на плагіат визначається ДБТУ.</p> <p>Дисертація має бути оприлюднена на офіційному сайті ДБТУ</p>
--	--

4. ВИМОГИ ДО НАЯВНОСТІ СИСТЕМИ ВНУТРІШНЬОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Система внутрішнього забезпечення університетом якості освітньої діяльності та якості вищої освіти (система внутрішнього забезпечення якості) у Державному біотехнологічному університеті передбачає здійснення таких процедур і заходів, передбачених Законом України «Про вищу освіту»:

- 1) визначення принципів і процедур забезпечення якості вищої освіти;
- 2) здійснення моніторингу та періодичного перегляду освітніх програм;
- 3) щорічне оцінювання здобувачів вищої освіти, науково-педагогічних працівників університету та регулярно оприлюднення результатів таких оцінювань на офіційному веб-сайті університету, на інформаційних стендах тощо;
- 4) забезпечення підвищення кваліфікації науково-педагогічних працівників;
- 5) забезпечення наявності необхідних ресурсів для організації освітнього процесу, в тому числі самостійної роботи студентів, за кожною освітньою програмою;
- 6) забезпечення наявності інформаційних систем для ефективного управління освітнім процесом;
- 7) забезпечення публічності інформації про освітні програми, ступені вищої освіти та кваліфікації;
- 8) забезпечення ефективною системою запобігання та виявлення академічного плагіату в наукових працях працівників університету і здобувачів вищої освіти;
- 9) інших процедур і заходів.

Система забезпечення університетом якості освітньої діяльності та якості вищої освіти (система внутрішнього забезпечення якості) за поданням університету оцінюється Національним агентством із забезпечення якості вищої освіти або акредитованими ним незалежними установами оцінювання та забезпечення якості вищої освіти на предмет її відповідності вимогам до системи забезпечення якості вищої освіти, що затверджується Національним агентством із забезпечення якості вищої освіти, та міжнародним стандартом і рекомендаціями щодо забезпечення якості вищої освіти.

Матриця відповідності визначених Стандартом компетентностей дескрипторам НРК

Класифікація компетентностей (результатів навчання) за НРК	Знання Зн1 Концептуальні та методологічні знання в галузі чи на межі галузей знань або професійної діяльності	Уміння/навички Ум1 Спеціалізовані уміння/навички і методи, необхідні для розв'язання значущих проблем у сфері професійною діяльності, науки та/або інновацій, розширення та переоцінки вже існуючих знань і професійної практики Ум2 Започаткування, планування, реалізація та коригування послідовного процесу ґрунтовного наукового дослідження з дотриманням належної академічної доброчесності Ум3 Критичний аналіз, оцінка і синтез нових та комплексних ідей	Комунікація К1 Вільне спілкування з питань, що стосуються сфери наукових та експертних знань, з колегами, широкою науковою спільнотою, суспільством в цілому К2 Використання академічної української та іноземної мови у професійній діяльності та дослідженнях	Відповідальність і автономія АВ1 Демонстрація значної авторитетності, інноваційність, високий ступінь самостійності, академічна та професійна доброчесність, послідовна відданість розвитку новий ідей або процесів у передових контекстах професійної та наукової діяльності АВ2 Здатність до безперервного саморозвитку та самовдосконалення
Загальні компетентності				
ЗК1.	Зн1	Ум3	К1	АВ2
ЗК2	Зн1	Ум2	К2	АВ1
ЗК3	Зн1	Ум1, Ум2	К1, К2	АВ1

Спеціальні (фахові) компетентності				
СК1	Зн1	Ум1	К2	АВ1
СК2	Зн1	УМ1, УМ3	К1	АВ1
СК3	Зн1	Ум1	К1	АВ1, АВ2
СК4	Зн1	УМ3	К1, К2	АВ1
СК5	Зн1	УМ1, УМ2, УМ3	К1	АВ1
СК6	Зн1	Ум1	К1, К2	АВ1, АВ2

Таблиця 2.

Матриця відповідності визначених Стандартом результатів навчання та компетентностей

Результати навчання	Компетентності								
	Інтегральна компетентність								
	Загальні компетентності			Спеціальні (фахові, предметні) компетентності					
	ЗК1	ЗК2	ЗК3	СК1	СК2	СК3	СК4	СК5	СК6
РН1.		+	+						+
РН2.	+							+	
РН3.		+					+		
РН4.				+		+		+	
РН5		+		+			+	+	
РН6.			+		+				
РН7.	+	+					+		
РН8.						+			+

Матриця забезпечення результатів навчання (РН) відповідними компонентами освітньо-професійної програми

Компоненти	РН1	РН2	РН3	РН4	РН5	РН6	РН7	РН8
Нормативні компоненти								
НЗ.1	+							
НЗ.2	+	+						
НЗ.3		+	+	+			+	
НЗ.4								+
НЗ.5	+							+
НФ.1		+	+	+			+	
НФ.2		+	+	+		+		
НФ.3						+	+	
НФ.4				+	+			
НФ.5	+				+	+	+	
НФ.6					+		+	

Матриця забезпечення програмних компетентностей відповідними компонентами освітньо-професійної програми

Результати навчання	Компетентності								
	Інтегральна компетентність								
	Загальні компетентності			Спеціальні (фахові, предметні) компетентності					
	ЗК1	ЗК2	ЗК3	СК1	СК2	СК3	СК4	СК5	СК6
НЗ.1	+	+			+				
НЗ.2	+	+							
НЗ.3	+		+	+		+		+	
НЗ.4	+								+
НЗ.5	+								+
НФ.1	+		+	+		+		+	
НФ.2	+		+	+		+		+	
НФ.3	+	+	+		+		+	+	
НФ.4	+				+		+		
НФ.5	+		+	+	+	+	+	+	
НФ.6			+	+	+	+	+	+	

