



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ДЕРЖАВНИЙ БІОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА  
«Дієтичне харчування та харчова безпека»

РІВЕНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ – Другий

СТУПІНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ – Магістр

СПЕЦІАЛЬНІСТЬ – 181 Харчові технології

ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ – 18 Виробництво та технології

ОСВІТНЯ КВАЛІФІКАЦІЯ – Магістр з харчових технологій за спеціалізацією  
«Дієтичне харчування та харчова безпека»

ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ  
Державного біотехнологічного університету  
протокол № 11 від «26» квітня 2024р.)  
та вводиться в дію з «01» вересня 2024р.

В.о. ректора

/Андрій Кудряшов/

Харків – 2024

## ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма «Дієтичне харчування та харчова безпека» підготовки здобувачів вищої освіти другого (магістерського) рівня за спеціальністю 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології є документом, в якому визначено цілі освітньої та професійної підготовки, зміст навчання, місце фахівця в структурі господарства держави, вимоги до його компетентностей та інших соціально важливих властивостей і якостей.

Освітньо-професійна програма розроблена на основі стандарту вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» для другого (магістерського) рівня вищої освіти, затвердженого Наказом МОН України №1295 від 12.10.2020 р.

РОЗРОБЛЕНО проектною групою у складі:

**Євлаш В.В.**, д.т.н., професор, завідувач кафедри хімії, біохімії, мікробіології та гігієни харчування, гарант

**Мурликіна Н.В.**, к.т.н., доцент, доцент кафедри хімії, біохімії, мікробіології та гігієни харчування

**Аксьонова О.Ф.**, к.т.н., доцент, доцент кафедри хімії, біохімії, мікробіології та гігієни харчування

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

**Пріс О.П.**, д.т.н., професор, завідувач кафедри харчових технологій та готельно-ресторанної справи Таврійського державного агротехнологічного університету ім. Дмитра Моторного

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів додаються.

**1. ПРОФІЛЬ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ  
«ДІЄТИЧНЕ ХАРЧУВАННЯ ТА ХАРЧОВА БЕЗПЕКА»  
ЗІ СПЕЦІАЛЬНОСТІ 181 «ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ»**

<b>1. Загальна характеристика</b>	
Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу	Державний біотехнологічний університет Факультет переробних і харчових виробництв
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікацій мовою оригіналу	Магістр Магістр з харчових технологій за спеціалізацією дієтичне харчування та харчова безпека
Офіційна назва освітньої програми	Дієтичне харчування та харчова безпека
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом магістра, термін навчання 1 рік 4 місяці. Обсяг освітньо-професійної програми магістра становить 90 кредитів ЄКТС. Мінімум 35% обсягу освітньої програми має бути спрямовано на забезпечення результатів навчання за спеціальністю, визначених Стандартом вищої освіти
Наявність акредитації	Сертифікат УД №21015728 від 19 листопада 2021 р.
Цикл / рівень	НРК України – 7 рівень, FQ -EHEA – другий цикл, EQF-LLL – 7 рівень
Передумови	Умови вступу визначаються «Правилами прийому до Державного біотехнологічного університету», затвердженими Вченою радою <a href="https://biotechuniv.edu.ua/abituriyentu/umovi-i-pravila-prijomu/">https://biotechuniv.edu.ua/abituriyentu/umovi-i-pravila-prijomu/</a>
Мова(и) викладання	українська
Термін дії освітньої програми	до 31 грудня 2025 р.
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	<a href="https://biotechuniv.edu.ua/fakulteti-instituti/fakultet-pererobnih-i-harchovih-virobnitstv/osvitni-programy-fpxv/">https://biotechuniv.edu.ua/fakulteti-instituti/fakultet-pererobnih-i-harchovih-virobnitstv/osvitni-programy-fpxv/</a>
<b>2. Мета освітньої програми</b>	
підготовка фахівців нової формації, які володіють інтегральною, загальними і спеціальними компетентностями, необхідними в умовах швидкозмінного, багатофункціонального середовища для вирішення державних, європейських та світових проблем, комплексних завдань в області харчових технологій та адекватного харчування, зокрема у сфері дієтичного харчування та харчової безпеки, що передбачає здійснення дослідницько-інноваційної діяльності та характеризується невизначеністю умов і вимог	
<b>3. Характеристика освітньої програми</b>	
Предметна область	Виробництво та технології

Опис предметної області

*Об'єктами вивчення та діяльності* магістрів з харчових технологій є науково-дослідна, педагогічна, організаційно-технологічна, технологічна, організаційно-управлінська системи функціонування програм адекватного харчування та харчової безпеки на підприємствах харчової промисловості, у закладах ресторанного господарства та готельно-ресторанного бізнесу, установах курортно-санаторного лікування, медичної, медико-психологічної реабілітації, організацій та установ усіх форм власності за невизначеності умов і вимог

*Цілі навчання:* формування у здобувачів вищої освіти інтегральної, загальних і спеціальних компетентностей, необхідних для вирішення комплексних завдань в області адекватного харчування, зокрема у сфері дієтичного харчування та харчової безпеки, що передбачає здійснення дослідницько-інноваційної діяльності та характеризується невизначеністю умов і вимог

*Теоретичний зміст предметної області:*

- теоретико-методологічні та прикладні аспекти технологій дієтичних харчових продуктів, дієтичного харчування та харчової безпеки;
- ґрунтовні уявлення про наукові принципи системи харчування для різних верств населення та спеціалізованого контингенту; прикладні аспекти функціонування підприємств, закладів, установ, що їх реалізують;
- методологія організації харчової безпеки і контролювання відповідного рівня якості сировини та харчової продукції, екологічної безпеки й ресурсозбереження технологічних процесів їх виробництва у рамках реалізації права на адекватне харчування;
- науково-методичні засади дослідницько-інноваційної діяльності;
- методологія викладацької діяльності;
- виконання науково-дослідних робіт, пов'язаних із дослідженням технологічних процесів, впровадженням нових, удосконаленням існуючих технологій виробництва дієтичних харчових продуктів.

*Методи, методики та технології (якими має оволодіти здобувач вищої освіти для застосовування на практиці):* у рамках реалізації

	<p>права на адекватне харчування і забезпечення харчової безпеки комплекс організаційно-технологічних, дослідницько-інноваційних і маркетингових методів, методик і технологій для підвищення ефективності функціонування і стратегічного розвитку підприємств, закладів галузі, відповідних установ, які виготовляють харчові продукти та/або реалізують наукові принципи системи харчування, харчової безпеки.</p> <p><i>Інструменти та обладнання:</i> сучасне технологічне і лабораторне обладнання та прилади, комп'ютерна техніка та інформаційні технології.</p>
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	<p>Спеціальна освіта у сфері харчових технологій, дієтичного харчування та харчової безпеки, що передбачає здійснення дослідницько-інноваційної діяльності з розроблення і застосування наукових принципів системи харчування для різних верств населення та спеціалізованого контингенту, впровадження нових та удосконалення існуючих технологій дієтичних харчових продуктів.</p> <p>Ключові слова: харчові технології, дієтичне харчування, харчова безпека, система харчування, адекватне харчування, дієтичні харчові продукти, раціони харчування</p>
Особливості програми	<p>Освітня програма спрямована на підготовку магістра, який володітиме фундаментальними та професійно-орієнтованими знаннями з області харчових технологій, зокрема сфери дієтичного харчування та харчової безпеки та передбачає поглиблену теоретичну і практичну підготовку для проведення виробничо-технологічної, дослідницько-інноваційної діяльності з розроблення та впровадження наукових принципів системи харчування, технічних і технологічних інновацій з урахуванням досягнень науки, промисловості, інформаційних технологій.</p> <p>Освітня програма базується на багаторічному досвіді університету з підготовки фахівців харчової галузі, що реалізують право кожної людини на адекватне харчування, і передбачає широке залучення до освітнього процесу відомих фахівців, проведення семінарів на підприємствах харчової галузі, закладах ресторанного господарства та</p>

	готельно-ресторанного бізнесу, установах курортно-санаторного лікування, медичної, медико-психологічної реабілітації; наскрізну програму практичної підготовки, можливість закордонного стажування, використання сучасного технологічного і лабораторного обладнання та приладів.
--	---

<b>4. Працевлаштування випускників та подальше навчання</b>	
Придатність до працевлаштування	<p>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.</p> <p>Наукова, освітня, аналітична, експертна, консультативна, управлінська діяльність у сфері харчових технологій, дієтичного харчування та харчової безпеки.</p>
Академічні права випускника	Продовження навчання на третьому (освітньо-науковому) рівні вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій у системі освіти дорослих.
<b>5. Викладання та оцінювання</b>	
Викладання та навчання	Студентоцентроване (під керівництвом викладача та проблемно-орієнтоване) навчання, яке проводиться у формі лекцій, семінарів, практичних занять, консультацій, виконання курсових робіт, самостійного вивчення, на основі підручників, посібників, конспектів періодичних наукових видань, використання мережі Інтернет, навчання на LMS-платформах, самонавчання, тренінги, підготовка кваліфікаційної магістерської роботи.
Оцінювання	<p><i>Оцінювання здійснюється за 100-бальною (рейтинговою) шкалою ЕКТС (ECTS), національною 4-х бальною шкалою («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно») і вербальною («зараховано», «не зараховано») системами.</i></p> <p><i>Види контролю:</i> поточний та підсумковий (екзамен, залік, звіти з практик, захист курсових робіт, атестація здобувачів ступеня магістр)</p>
<b>6 Програмні компетентності</b>	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері харчових технологій, дієтичного харчування та харчової безпеки

<p>Загальні компетентності (ЗК)</p>	<p>ЗК 1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.  ЗК 2. Здатність проводити дослідження на відповідному рівні.  ЗК 3. Здатність генерувати нові ідеї (креативність).  ЗК 4. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.  ЗК 5. Здатність працювати в міжнародному контексті</p>
<p>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК)</p>	<p>СК 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, дієтичного харчування та харчової безпеки.  СК 2. Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку харчової галузі, сфери дієтичного харчування та харчової безпеки.  СК 3. Здатність захищати інтелектуальну власність у сфері харчових технологій, дієтичного харчування та харчової безпеки.  СК 4. Здатність розробляти програми ефективного функціонування підприємств харчової промисловості та/або закладів ресторанного господарства, розробляти та застосовувати наукові принципи системи харчування для різних верств населення та спеціалізованого контингенту відповідно до прогнозів розвитку галузі в умовах глобалізації.  СК 5. Здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проектів.  СК 6. Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів задля реалізації права на адекватне харчування під час впровадження технологічних інновацій, створення нових дієтичних продуктів на підприємствах галузі, в профільних установах.</p>
<p align="center"><b>7 Програмні результати навчання</b></p>	



PH 1. Відшукувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій, дієтичного харчування та харчової безпеки.

PH 2. Приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи у сфері харчових технологій, дієтичного харчування та харчової безпеки у тому числі у невизначених ситуаціях та за наявності ризиків, а також в міждисциплінарних контекстах.

PH 3. Застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти, у тому числі математичне і комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач у харчових технологіях, а також завдань із розроблення наукових принципів системи харчування.

PH 4. Застосовувати статистичні методи обробки експериментальних даних в галузі харчових технологій, дієтичного харчування та харчової безпеки, використовувати спеціалізоване програмне забезпечення для обробки експериментальних даних.

PH 5. Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій, дієтичного харчування та харчової безпеки.

PH 6. Розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств галузі, на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки.

PH 7. Мати спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері харчових технологій, дієтичного харчування та харчової безпеки зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців.

PH 8. Здійснювати захист інтелектуальної власності у сфері харчових технологій, дієтичного харчування та харчової безпеки, виконувати відповідні патентні дослідження, готувати документи на отримання патентів на винаходи і корисні моделі.

PH 9. Вільно володіти державною та іноземною мовами для обговорення професійної діяльності, результатів досліджень та інновацій у сфері харчових технологій, дієтичного харчування та харчової безпеки.

PH 10. Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, дієтичного харчування та харчової безпеки, аналізувати їх результати, аргументувати висновки.

PH 11. Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах, профільних установах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів, нових дієтичних продуктів для реалізації права на адекватне харчування.

PH 12. Розробляти та застосовувати наукові принципи системи харчування для різних верств населення та спеціалізованого контингенту.

### **8 Ресурсне забезпечення реалізації програми**

Кадрове забезпечення

Викладачі, що забезпечують освітньо-

	<p>професійну програму відповідають кадровим вимогам ліцензійних умов провадження освітньої діяльності закладів освіти.</p> <p>Відсоток викладачів, які мають вчене звання та науковий ступінь становить не менше 85%.</p> <p>Професорсько викладацький склад проходить підвищення кваліфікації кожні 5 років загальним обсягом не менше 6 кредитів ЄКТС (180 год).</p> <p>25% викладачів, які забезпечують провадження освітньої діяльності англійською мовою, мають сертифікат відповідно до Загальноєвропейської рекомендації з мовної освіти (на рівні B2) або кваліфікаційні документи, пов'язані з використанням іноземної мови.</p> <p>Випусковою кафедрою зі спеціальності є кафедра хімії, біохімії, мікробіології та гігієни харчування.</p>
<p>Матеріально-технічне забезпечення</p>	<p>До складу університету входять три навчальні корпуси, загальна площа яких складає 43738 м<sup>2</sup>, навчальна – 27000 м<sup>2</sup>.</p> <p>Загальна площа, що займає кафедра хімії, біохімії, мікробіології та гігієни харчування становить 696,1 м<sup>2</sup>.</p> <p>Для забезпечення освітнього процесу використовуються 12 навчальних лабораторій, серед яких – дієтичного харчування та харчової безпеки, нутриціології, гігієни і санітарії та ін., міжкафедральна лабораторія інноваційних технологій навчання і 2 спеціалізовані лабораторії кафедри: науково-дослідна лабораторія медико-біологічних проблем технології харчових продуктів; науково-дослідна лабораторія фізико-хімічних досліджень.</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 Інтернет. Здобувачі освіти мають вільний безоплатний бездротовий доступ до мережі Інтернет.</p> <p>Рівень оснащення мультимедійним технічним обладнанням є достатнім для здійснення освітнього процесу.</p>

	<p>У навчальних корпусах створено належні умови для організації харчування співробітників та здобувачів освіти.</p>
<p>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– офіційний сайт: <a href="http://www.hduht.edu.ua/index.php/uk/">http://www.hduht.edu.ua/index.php/uk/</a>;</li> <li>– точки бездротового доступу до мережі Інтернет;</li> <li>– необмежений доступ до мережі Інтернет;</li> <li>– наукова бібліотека, читальні зали;</li> <li>– віртуальне навчальне середовище e-Front;</li> <li>– репозитарій.</li> </ul> <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

## ПЕРЕЛІК КОМПОНЕНТ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ

### 2.1 Перелік компонент ОПП

Код	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти(роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
<b>Обов'язкові компоненти ОПП</b>			
ОК 1.1	Інтелектуальна власність та патентознавство	3	диф. залік
ОК 1.2	Фахова іноземна комунікація та галузевий переклад	3	диф. залік
ОК 1.3	Оцінка ефективності бізнес-проектів	5	екзамен
ОК 1.4	Методи статистики та математичного моделювання у харчових технологіях	3	екзамен
ОК 1.5	Інноваційні технології дієтичних харчових продуктів	10	екзамен, курслова робота
ОК 1.6	Нутриціологія	3	екзамен
ОК 1.7	Дієтичне харчування	4	екзамен
ОК 1.8	Безпека продовольчої сировини і харчових продуктів	4	екзамен
ОК 1.9	Методологія наукових досліджень	6	диф. залік
ОК 2.1	Виробнича практика	6	диф. залік
ОК 2.2	Переддипломна практика	3	диф. залік
ОК 2.3	Кваліфікаційна робота (проект)	16	атестація ЕК
<b>Загальний обсяг обов'язкових компонент:</b>		<b>66</b>	
<b>Вибіркові компоненти ОПП</b>			
<b>Загальний обсяг вибіркового компонент:</b>		<b>24</b>	
<b>ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ</b>		<b>90</b>	

### 3 ФОРМА АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Форми атестації здобувачів вищої освіти	Атестація здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи
Вимоги до кваліфікаційної роботи та порядку її захисту	<p>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 характеризується невизначеністю умов і вимог.</p> <p>Кваліфікаційна робота не повинна містити академічний плагіат, фабрикацію, фальсифікацію.</p> <p>Процедура перевірки на плагіат визначається ДБТУ та здійснюється через програмно-обчислювальний комплекс Strikeplagiarism.</p> <p>Кваліфікаційна робота має бути оприлюднена на офіційному сайті закладу вищої освіти або його підрозділу, або у репозитарії закладу вищої освіти.</p> <p>Порядок та вимоги до оприлюднення визначаються ДБТУ, зокрема, реферат кваліфікаційної роботи має бути оприлюднено в репозитарії університету.</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 регулярне 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 ефективної системи 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.

## 5. ПЕРЕЛІК НОРМАТИВНИХ ДОКУМЕНТІВ, НА ЯКИХ БАЗУЄТЬСЯ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

1. Стандарт вищої освіти України другого (магістерського) рівня», ступеня вищої освіти магістр, галузі знань «Виробництво та технології», спеціальності «Харчові технології». МОН України. Київ. 2020. 14 с. – Режим доступу: <https://mon.gov.ua/storage/app/media/vishcha-osvita/zatverdzeni%20standarty/2020/10/23/181-Kharchov.tekhn.mahistr.1.pdf>
2. Закон України «Про вищу освіту» (від 01.07.2014 № 1556-VII). – Режим доступу: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1556-18>
3. Закон України «Про освіту» (від 05.09.2017 № 2145-VIII). – Режим доступу: <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/2145-19>
4. Національний класифікатор України. Класифікатор професій ДК 003:2010. – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/va327609-10#Text>
5. Постанова Кабінету міністрів України від 23.11.2011 № 1341 «Про затвердження Національної рамки кваліфікацій». – Режим доступу: <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». – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/266-2015-%D0%BF#Text>
7. Постанова Кабінету міністрів України від 16.12.2022 № 1392 «Про внесення змін до переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти». – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1392-2022-%D0%BF#Text>



## Матриця відповідності визначених Стандартом компетентностей дескрипторам НРК

Класифікація компетентностей (результатів навчання) за НРК	<b>Знання</b> <b>Зн1</b> Спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері професійної діяльності або галузі знань і є основою для оригінального мислення та проведення досліджень <b>Зн2</b> Критичне осмислення проблем у галузі та на межі галузей знань	<b>Уміння/Навички</b> <b>Ум1</b> Спеціалізовані уміння/навички розв'язання проблем, необхідні для проведення досліджень та/або провадження інноваційної діяльності з метою розвитку нових знань та процедур <b>Ум2</b> Здатність інтегрувати знання та розв'язувати складні задачі у широких або мультидисциплінарних контекстах <b>Ум3</b> Здатність розв'язувати проблеми у нових або незнайомих середовищах за наявності неповної або обмеженої інформації з урахуванням аспектів соціальної та етичної відповідальності	<b>Комунікація</b> <b>К1</b> Зрозуміле і недвозначне донесення власних знань, висновків та аргументації до фахівців і нефахівців, зокрема до осіб, які навчаються <b>К2</b> Використання іноземних мов у професійній діяльності	<b>Відповідальність і автономія</b> <b>АВ1</b> Управління робочими або навчальними процесами, які є складними, не передбачуваними та потребують нових стратегічних підходів <b>АВ2</b> Відповідальність за внесок до професійних знань і практики та/або оцінювання результатів діяльності команд та колективів <b>АВ3</b> Здатність продовжувати навчання з високим ступенем автономії
<b>Загальні компетентності</b>				
ЗК1	Зн1, Зн2	Ум3	К2	АВ3
ЗК2	Зн1	Ум1, Ум3	–	АВ2
ЗК3	Зн1	Ум1, Ум2	–	АВ3
ЗК4	Зн2	Ум3	–	АВ2
ЗК5	Зн1	Ум2, Ум3	К2	АВ3
<b>Спеціальні (фахові) компетентності</b>				
СК1	Зн1, Зн2	Ум1	К2	АВ1
СК2	Зн1	Ум1, Ум2	К1, К2	АВ1
СК3	Зн1	Ум1	К1, К2	АВ2
СК4	Зн1, Зн2	Ум1, Ум2	К1, К2	АВ1, АВ2
СК5	Зн2	–	К1, К2	АВ3
СК6	Зн1, Зн2	Ум2, Ум3	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	ЗК4	ЗК5	СК1	СК2	СК3	СК4	СК5	СК6
РН1. Відшукувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій, дієтичного харчування та харчової безпеки	+			+	+		+	+	+	+	
РН2. Приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи у сфері харчових технологій, дієтичного харчування та харчової безпеки у тому числі у невизначених ситуаціях та за наявності ризиків, а також в міждисциплінарних контекстах		+		+	+		+	+	+	+	+
РН3. Застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти, у тому числі математичне і комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач у харчових технологіях, а також завдань із розроблення наукових принципів системи харчування			+			+	+		+		+
РН4. Застосовувати статистичні методи обробки експериментальних даних в галузі харчових технологій, дієтичного харчування та харчової безпеки, використовувати спеціалізоване програмне забезпечення для обробки експериментальних даних			+			+	+		+		
РН5. Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій, дієтичного харчування та харчової безпеки	+	+		+	+	+		+	+	+	+
РН6. Розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств галузі, на коротко- та довгострокову		+		+				+	+	+	



Результати навчання	Компетентності										
	Інтегральна компетентність										
	Загальні компетентності					Спеціальні (фахові, предметні) компетентності					
	ЗК1	ЗК2	ЗК3	ЗК4	ЗК5	СК1	СК2	СК3	СК4	СК5	СК6
РН7. Мати спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері харчових технологій, дієтичного харчування та харчової безпеки зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців							+	+		+	+
РН8. Здійснювати захист інтелектуальної власності у сфері харчових технологій, дієтичного харчування та харчової безпеки, виконувати відповідні патентні дослідження, готувати документи на отримання патентів на винаходи і корисні моделі	+			+		+	+	+			
РН9. Вільно володіти державною та іноземною мовами для обговорення професійної діяльності, результатів досліджень та інновацій у сфері харчових технологій, дієтичного харчування та харчової безпеки					+	+	+	+		+	+
РН10. Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, дієтичного харчування та харчової безпеки, аналізувати їх результати, аргументувати висновки			+	+		+	+		+	+	
РН11. Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах, профільних установах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів, нових дієтичних продуктів для реалізації права на адекватне харчування		+	+			+			+		+
РН12. Розробляти та застосовувати наукові принципи системи харчування для різних верств населення та спеціалізованого контингенту	+	+		+	+	+			+	+	

Таблиця 3

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

Компоненти	РН1	РН2	РН3	РН4	РН5	РН6	РН7	РН8	РН9	РН10	РН11	РН12
Нормативні компоненти												
OK 1.1	+	+			+			+				
OK 1.2	+							+	+			
OK 1.3	+	+		+	+	+			+		+	
OK 1.4	+	+	+	+		+				+		
OK 1.5	+	+	+	+	+		+		+	+	+	
OK 1.6		+	+	+		+	+				+	+
OK 1.7		+	+				+		+			+
OK 1.8	+	+	+				+		+		+	+
OK 1.9	+		+	+		+		+	+	+		
OK 2.1			+		+	+					+	+
OK 2.2		+			+	+				+	+	
OK 2.3	+	+	+	+		+		+		+	+	+

Таблиця 4

## Матриця забезпечення компетентностей відповідними компонентами освітньо-професійної програми

Компетентності	Нормативні компоненти											
	ОК 1.1	ОК 1.2	ОК 1.3	ОК 1.4	ОК 1.5	ОК 1.6	ОК 1.7	ОК 1.8	ОК 1.9	ОК 2.1	ОК 2.2	ОК 2.3
ЗК1	+		+	+	+	+	+	+	+			+
ЗК2	+		+	+	+	+	+	+	+			+
ЗК3			+	+	+		+		+			+
ЗК4	+	+	+			+	+		+	+	+	+
ЗК5	+	+	+		+	+	+	+		+	+	+
СК1	+	+		+	+	+	+	+	+			
СК2	+	+		+	+	+	+	+	+		+	+
СК3	+	+	+		+	+	+	+				
СК4			+	+	+	+	+	+	+	+		
СК5	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
СК6		+	+		+	+	+	+	+			+

Таблиця 5

## Структурно–логічна схема освітньо-професійної програми

ОК, що вивчаються	ОК, які передують чи є наступними											
	ОК 1.1	ОК 1.2	ОК 1.3	ОК 1.4	ОК 1.5	ОК 1.6	ОК 1.7	ОК 1.8	ОК 1.9	ОК 2.1	ОК 2.2	ОК 2.3
ОК 1.1		■	■		■				■		■	■
ОК 1.2	■		■				■	■	■			■
ОК 1.3	■	■		■	■	■		■	■		■	■
ОК 1.4			■		■	■	■	■	■			■
ОК 1.5	■		■	■			■	■	■	■	■	■
ОК 1.6			■	■			■	■	■	■		■
ОК 1.7		■		■	■	■					■	■
ОК 1.8		■	■	■	■	■			■	■		■
ОК 1.9	■	■	■	■	■	■		■			■	■
ОК 2.1					■	■		■			■	
ОК 2.2	■		■		■		■		■	■		■
ОК 2.3	■	■	■	■	■	■	■	■	■		■	