МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ БІОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

МІЖДИЦИПЛІНАРНА ОСВІТНЯ ПРОГРАМА
CG88 «ФУДТЕХ ТА УПРАВЛІННЯ В ХАРЧОВІЙ ІНДУСТРІЇ»

РІВЕНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ – Перший

СТУПІНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ – Бакалавр

СПЕЦІАЛЬНОСТІ – С1 Економіка та міжнародні економічні відносини (за спеціалізаціями)

G 13 Харчові технології

ГАЛУЗІ ЗНАНЬ – С Соціальні науки, журналістика, інформація та міжнародні відносини

G Інженерія, виробництво та будівництво

ОСВІТНЯ КВАЛІФІКАЦІЯ – Бакалавр з ФУДТЕХу та управління в харчовій індустрії

ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ
Державного біотехнологічного університету
протокол № 16 від «28» травня 2026р.
та вводиться в дію з «01» вересня 2026р.
В.о. ректора
_____ /Олена МОСКАЛЕНКО/

Харків - 2026

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ ВІДКРИТТЯ

освітньої програми

для ОПП СВО «бакалавр»

«FoodTech та управління в харчовій індустрії»

«ПОГОДЖЕНО» Проректор з науково-педагогічної роботи

_____ Максим СЕРІК

«28» травня 2026 р.

«ПОГОДЖЕНО»

Керівник центру менеджменту якості освіти

_____ Аліна ДИДИКІНА

«28» травня 2026 р.

«ПОГОДЖЕНО»

Декан факультету переробних і харчових виробництв

_____ Марина ЯНЧЕВА

«28» травня 2026 р.

«ПОГОДЖЕНО»

Керівник відділу ліцензування, акредитації та інформаційного забезпечення освітнього діяльності

_____ Софія ЗНАЙДЮК

«28» травня 2026 р.

«ПОГОДЖЕНО»

Керівник навчального відділу

_____ Анастасія КАШПЕРСЬКА

«28» травня 2026 р.

ПЕРЕДМОВА

Розроблено проєктною групою у складі:

Гринченко Наталія Олексіївна, д-р. техн. наук, професор, завідувачка кафедри харчових технологій в ресторанній індустрії (гарант).

Гросул Вікторія Анатоліївна, д-р. екон. наук, професор, завідувачка кафедри економіки та бізнесу (спів керівник, академічний координатор міждисциплінарного напряму ОП).

Величко Катерина Юріївна, канд. екон. наук, доцент, доцент кафедри економіки та бізнесу (академічний координатор управлінського напряму ОП)

Радченко Анна Едуардівна, канд. техн. наук., доцент, доцент кафедри харчових технологій в ресторанній індустрії (академічний координатор технологічного напряму ОП).

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

Зайцев Олександр Сергійович – менеджер із зовнішньоекономічної діяльності ТОВ «Ново-Водолазький масло-жировий комбінат».

Затонова Катерина Олегівна – директор з управління персоналом ТОВ «Тайфун-2000».

1. ПРОФІЛЬ МІЖДИСЦИПЛІНАРНОЇ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ

1 – Загальна інформація	
Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу	Державний біотехнологічний університет Факультет економічних відносин та фінансів Кафедра економіки та бізнесу Факультет переробних та харчових виробництв Кафедра харчових технологій в ресторанній індустрії
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Перший (бакалаврський) Кваліфікація: Бакалавр з ФУДТЕХ та управління в харчовій індустрії
Офіційна назва освітньої програми	ФУДТЕХ та управління в харчовій індустрії
Форми здобуття освіти	Очна (денна) та заочна
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом бакалавра, одиничний, 240 кредитів ЄКТС, термін навчання – 3 роки 10 місяців На базі ступеня «молодший бакалавр» (освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст») заклад вищої освіти має право визнати та перезарахувати не більше, ніж 60 кредитів ЄКТС, отриманих в межах попередньої освітньої програми підготовки молодшого бакалавра (молодшого спеціаліста) ДБТУ
Наявність акредитації	Не акредитована
Цикл/рівень	Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти; НРК України – 6 рівень; QF-EHEA – перший цикл; EQF-LLL – 6 рівень.
Передумови	Наявність документу про повну загальну середню освіту або диплому ОКР молодший спеціаліст. Умови вступу визначаються «Правилами прийому до Державного біотехнологічного університету», затвердженими Вченою радою.
Мова(и) викладання	Українська За заявами здобувачів вищої освіти можливе викладання англійською мовою
Термін дії освітньої програми	До завершення періоду навчання або наступного оновлення освітньої програми
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	https://biotechuniv.edu.ua/pro-universitet/osvitnya-diyalnist/osvitni-programi/
2. Мета освітньої програми	
Підготовка інтелектуально розвинених, інноваційно орієнтованих та соціально відповідальних фахівців у сфері ФУДТЕХ, здатних інтегрувати сучасні технології харчових продуктів з економічними знаннями та управлінськими підходами, аналізувати, організовувати й оптимізувати виробничо-економічні процеси, впроваджувати інноваційні та цифрові рішення, забезпечувати ефективне функціонування і розвиток підприємств харчової індустрії в умовах технологічних і ринкових змін.	
3 – Характеристика освітньої програми	

Предметна область (галузь знань, спеціальність)	*Спеціальність: CG88. ФУДТЕХ та управлінні в харчовій індустрії* *ОПП: ФУДТЕХ та управління в харчовій індустрії* ОПП ґрунтується на міждисциплінарному підході у сфері ФУДТЕХ, який розглядається як інтегрована система харчових технологій, цифровізації та управління виробничо-економічними процесами. *Об'єкти вивчення:* технологічні процеси виробництва харчових продуктів, продовольча сировина та харчові інгредієнти, якість та безпечність харчових продуктів, інжиніринг обладнання, економічна діяльність підприємств харчової індустрії, виробничо-економічні процеси та управління ними, організація та оптимізація виробництва, цифрові та інноваційні рішення у сфері ФУДТЕХ. *Цілі навчання:* підготовка фахівців у сфері ФУДТЕХ, які інтегрують знання сучасних технологій харчових продуктів із економічними та управлінськими підходами, володіють аналітичними навичками, здатні організовувати, оптимізувати та управляти виробничо-економічними процесами підприємств харчової індустрії, впроваджувати інновації та цифрові рішення для підвищення ефективності функціонування та розвитку підприємств харчової індустрії. *Теоретичний зміст предметної області* охоплює наукові та прикладні основи харчових технологій, закономірності формування, трансформації та стабілізації харчових систем, принципи розроблення конкурентоспроможних та інноваційних харчових продуктів, управління їх якістю та безпечністю, технологічного проєктування підприємств харчової індустрії, а також теоретичні засади економіки підприємств харчової індустрії, функціонування виробничо-економічних систем та управління ними, організації виробничих процесів, економічної аналітики, оцінювання ефективності технологічних рішень, прийняття управлінських рішень, інноваційного розвитку та цифровізації харчової індустрії. *Методи, методики та технології:* загальнонаукові методи пізнання та дослідницької діяльності; аналітичні та лабораторні методи дослідження харчових систем; математичні та статистичні методи аналізу; економічний аналіз, моделювання та методи управління діяльністю підприємств харчової індустрії; інформаційно-комунікаційні технології; цифрові технології та інструменти ФУДТЕХ-систем для підтримки прийняття технологічно та економічно обґрунтованих управлінських рішень. *Інструментарій та обладнання:* сучасне лабораторне обладнання для дослідження харчових продуктів; технологічне обладнання харчових виробництв; інформаційно-аналітичні системи; програмні продукти для економічного аналізу та організації виробничих процесів; цифрові платформи та інструменти ФУДТЕХ для моделювання, контролю та оптимізації виробничо-технологічних і виробничо-економічних

	процесів.
Орієнтація освітньої програми	ОПП орієнтована на підготовку фахівців у сфері ФУДТЕХ, які володіють сучасним технологічним та економічним світоглядом, здатні аналізувати, організовувати, оптимізувати та управляти виробничо-економічними процесами, впроваджувати інноваційні та цифрові рішення, забезпечувати ефективне функціонування і розвиток підприємств харчової індустрії та продовжувати професійну й освітню кар'єру.
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	ОПП сфокусована на підготовці фахівців у сфері ФУДТЕХ, здатних розв'язувати комплексні виробничо-технологічні та економічні завдання, інтегрувати знання харчових технологій, економіки та управління, забезпечувати ефективну організацію й управління виробничо-економічними процесами, впроваджувати інноваційні та цифрові рішення, здійснювати економічне обґрунтування технологічних рішень і сприяти сталому розвитку підприємств харчової індустрії. Програма акцентує увагу на формуванні системного мислення, розвитку аналітичних, управлінських та комунікативних навичок, здатності працювати в умовах технологічних змін, цифровізації та інноваційного розвитку харчової індустрії. *Ключові слова:* харчові технології, ФУДТЕХ, економіка харчової індустрії, виробничо-економічні процеси, управління, аналітика, цифрові технології, організація виробництва, ефективність харчової індустрії.
Особливості програми	ОПП ґрунтується на міждисциплінарному підході та поєднує предметні області харчових технологій, економіки й управління в харчовій індустрії, цифрових технологій та конкурентоспроможних рішень у сфері ФУДТЕХ. Такий підхід забезпечує формування цілісного бачення виробничо-економічних процесів і підготовку фахівців, здатних працювати на перетині технологічних, організаційних і управлінських завдань. Програма спрямована на підготовку фахівців нового типу — фахівців у сфері ФУДТЕХ, здатних поєднувати технологічну, економічну та управлінську підготовку у харчовій індустрії, володіти навичками економічного аналізу, організації виробництва, прийняття управлінських рішень і впровадження інноваційних рішень. Особливістю програми є орієнтація на формування здатності комплексно оцінювати технологічні та економічні процеси в харчовій індустрії, приймати технологічно й економічно обґрунтовані рішення щодо оптимізації виробництва, розроблення нових продуктів, підвищення ефективності діяльності підприємств і впровадження інновацій. Програма поєднує теоретичну підготовку з практичним навчанням і передбачає виконання прикладних проєктів, пов'язаних із розробленням харчових продуктів, удосконаленням виробничих процесів, цифровізацією, аналітикою та економічним обґрунтуванням технологічних рішень. Значна увага приділяється розвитку критичного мислення, аналітичних, комунікативних, організаційних і лідерських навичок, а також формуванню індивідуальної освітньої траєкторії здобувачів.

	Програма передбачає використання сучасних цифрових технологій, інструментів аналізу, моделювання та управління виробничо-економічними процесами, а також створює можливості для участі здобувачів у міжнародних освітніх програмах, наукових дослідженнях, проєктній діяльності та академічній мобільності. Освітній процес орієнтований на застосування сучасних європейських підходів до підготовки фахівців у сфері ФУДТЕХ та управління в харчовій індустрії, зокрема в частині цифровізації, інноваційного розвитку та забезпечення якості та безпечності.
4. Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Працевлаштування на підприємствах (в організаціях, установах, закладах) будь-якої організаційно-правової форми у сфері виробництва харчових продуктів, харчової індустрії, ресторанного господарства, торгівлі продовольчими товарами, логістичних та продовольчих компаніях, а також у підприємницькій діяльності, що пов'язана із виробництвом, переробленням та реалізацією харчових продуктів. Випускники ОПП придатні до виконання професійної роботи відповідно до Національного класифікатора України «Класифікатор професій ДК 003:2010» і можуть займати посади відповідно до професійних назв робіт, зокрема: 1210.1 Керуючий підприємством харчування 1222.2 Начальник цеху, майстер цеху, начальник (завідувач) виробничої лабораторії, начальник лабораторії з контролю виробництва 1225 Керівники виробничих підрозділів у закладах ресторанного господарства 1225 Завідувач підприємства 1225 Начальник виробництва (на підприємстві ресторанного господарства) 1237.1 Головні фахівці – керівники науково-дослідних підрозділів та підрозділів з науково-технічної підготовки виробництва (харчові технології) та інші керівники 1237.1 Головний технолог 1237.2 Начальник лабораторії (науково-дослідної, дослідної та ін.) 1315 Керівники малих підприємств-готелів та закладів ресторанного господарства без апарату управління 1315 Керуючий рестораном (кафе, їдальнею і т. ін.) 2149.2 Інженер технолог (харчова промисловість) 145 Менеджери (управителі) в закладах ресторанного господарства 1456 Менеджери (управителі) з організації харчування 1456 Менеджер (управитель) систем харчової безпеки 1456 Менеджер (управитель) підприємства з приготування та постачання готових страв Випускники також можуть здійснювати професійну діяльність у сфері управління виробничими процесами, економічного аналізу діяльності підприємств харчової індустрії, організації виробництва харчових продуктів, контролю якості та безпечності продукції, а також впровадження інноваційних у сфері ФУДТЕХ..

Подальше навчання	Можливість продовження навчання за програмами другого (магістерського) рівня вищої освіти (НРК України – 7 рівень; QF-EHEA – другий цикл; EQF-LLL – 7 рівень). Випускники можуть продовжити навчання за освітніми програмами у сфері харчових технологій, економіки, управління та суміжних галузей, а також набувати додаткових кваліфікацій за іншими освітніми програмами та в системі післядипломної освіти.
5. Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Викладання та навчання за освітньо-професійною програмою здійснюється на засадах студентоцентрованого підходу, академічної свободи та принципів інтеграції теоретичної підготовки з практичним навчанням. Освітній процес передбачає проблемно-орієнтоване навчання, розвиток аналітичного мислення, самонавчання та особистісний розвиток здобувачів вищої освіти. Освітній процес базується на поєднанні традиційних і сучасних методів навчання з акцентом на активному залученні здобувачів до аналізу технологічних та економічних процесів у харчовій індустрії, вирішення практичних завдань і розроблення інноваційних рішень у сфері ФУДТЕХ.. Форми та методи навчання включають: проблемні лекції, лекції-діалоги, лекції-дискусії, практичні та лабораторні заняття, вирішення ситуаційних та виробничих завдань, роботу в малих групах, кейс-методи, проєктне навчання, навчання через дослідження (участь у студентських наукових конференціях), самостійну роботу, консультації викладачів; виконання курсових робіт; проходження виробничих та переддипломної практики; участь у тренінгах, проєктах з розробки харчових продуктів та оптимізації виробничих процесів.
Оцінювання	Система оцінювання досягнення результатів навчання включає поточний контроль, підсумковий (семестровий) контроль та атестацію здобувачів вищої освіти. Види контролю: опитування, тестування, виконання індивідуальних і контрольних робіт, виконання та захист курсових робіт, презентації проєктів, захист звітів з практики, семестрові заліки та екзамени, підсумкова атестація у формі кваліфікаційної роботи. Оцінювання результатів навчання здійснюється за національною чотирибальною шкалою (відмінно, добре, задовільно, незадовільно), дворівневою національною шкалою (зараховано / не зараховано) та стобальною шкалою ECTS (A, B, C, D, E, F, FX).
6. Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність (ІК)	Здатність розв’язувати складні спеціалізовані завдання та практичні проблеми у сфері харчової індустрії шляхом управління виробничо-економічними процесами, що ґрунтується на інтеграції технологічних, економічних і цифрових знань, застосуванні теорій і методів харчових та економічних наук і сучасних моделей управління в умовах комплексності та невизначеності.

Загальні компетентності	ЗК1. Здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського суспільства, верховенства права, прав і свобод людини та необхідність сталого розвитку. ЗК2. Здатність зберігати моральні, культурні, наукові цінності та примножувати досягнення суспільства на основі розуміння закономірностей розвитку предметної області, вести здоровий спосіб життя. ЗК3. Здатність виконувати конституційний обов'язок щодо захисту Вітчизни, незалежності та територіальної цілісності України. ЗК4. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу. ЗК5. Здатність застосовувати знання предметної області у практичних ситуаціях. ЗК6. Здатність спілкуватися державною мовою усно та письмово. ЗК7. Здатність спілкуватися іноземною мовою усно та письмово. ЗК8. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій. ЗК9. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. ЗК10. Здатність до адаптації та дій у нових ситуаціях. ЗК11. Здатність бути критичним і самокритичним. ЗК12. Здатність приймати обґрунтовані рішення. ЗК13. Навички міжособистісної взаємодії та роботи в команді. ЗК14. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо. ЗК15. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. ЗК16. Здатність забезпечувати дотримання вимог охорони праці, безпеки життєдіяльності та екологічної безпеки. ЗК17. Здатність ухвалювати рішення та діяти з дотриманням принципів академічної доброчесності та неприпустимості корупції.
Фахові (спеціальні) компетентності	СК1. Здатність застосовувати теоретичні основи харчових технологій для розуміння сутності перетворень харчових інгредієнтів та продовольчої сировини в технологічному потоці виробництва та зберігання СК2. Здатність обґрунтовувати склад харчових продуктів із урахуванням їх цільового призначення та сучасних моделей харчування СК3. Здатність розробляти, впроваджувати та удосконалювати харчові технології з урахуванням принципів сталого розвитку та інновацій СК4. Здатність розробляти, впроваджувати та забезпечувати функціонування систем управління якістю та безпечністю із застосуванням сучасних методів контролю СК5. Здатність здійснювати дослідження в спеціалізованих лабораторіях із застосуванням сучасних методів аналізу та обладнання, інтерпретувати результати для вирішення прикладних завдань СК6. Здатність проєктувати та/або модернізувати виробництва, обирати та експлуатувати технологічне обладнання, поточно-механізовані лінії

	СК7. Здатність здійснювати технологічні та економічні розрахунки, розробляти нормативну, технічну і технологічну документацію відповідно вимог чинної законодавчих та нормативних документів СК8. Здатність організовувати виробничу діяльність підприємств харчової індустрії та забезпечувати розвиток персоналу СК9. Здатність розуміти закономірності функціонування економіки, економічні категорії та процеси на мікро- та макрорівнях і застосовувати ці знання для аналізу діяльності підприємств харчової індустрії. СК10. Здатність аналізувати економічні процеси, соціально-трудові відносини та діяльність підприємств харчової індустрії, оцінювати їх ефективність та інтерпретувати результати з урахуванням технологічних особливостей виробництва. СК11. Здатність застосовувати економіко-математичні методи, цифрові технології та програмне забезпечення для аналізу даних і управління процесами у харчовій індустрії. СК12. Здатність приймати обґрунтовані управлінські рішення у харчовій індустрії з урахуванням економічних показників, технологічних факторів та ризиків. СК13. Здатність здійснювати професійну діяльність у сфері харчової індустрії відповідно до чинних нормативно-правових вимог. СК14. Здатність впроваджувати сучасні підходи до управління та розвитку підприємств харчової індустрії.
Додаткові інтеграційні компетентності МОПП	*СК15. Здатність аналізувати тенденції розвитку харчової індустрії та обґрунтовувати напрями розвитку підприємств з урахуванням потреб продовольчої безпеки, сталого розвитку та сучасних викликів.* *СК16. Здатність інтегрувати технології FoodTech, виробничо-технологічні процеси та економічні підходи для забезпечення ефективної діяльності підприємств харчової індустрії.* *СК17. Здатність оцінювати та обґрунтовувати технологічні рішення у сфері FoodTech з урахуванням економічної ефективності, ресурсозбереження та сталого розвитку.* *СК18. Здатність управляти виробничо-економічними системами підприємств харчової індустрії на основі підходів FoodTech, цифровізації та сучасних систем управління і організації виробництва*
7. Програмні результати навчання	
ПРН1. Застосовувати теоретичні основи харчових технологій, економіки та управління для аналізу процесів виробництва, зберігання та реалізації харчових продуктів. ПРН2. Характеризувати процеси перетворення харчової сировини та інгредієнтів у технологічному потоці виробництва з урахуванням їх властивостей і функціонального призначення. ПРН3. Розробляти, впроваджувати та удосконалювати харчові технології з урахуванням принципів сталого розвитку, інновацій та підходів FoodTech. ПРН4. Забезпечувати функціонування систем управління якістю та безпечністю харчових продуктів відповідно до міжнародних і національних стандартів із застосуванням сучасних методів контролю. ПРН5. Проєктувати та модернізувати виробничі процеси, обирати та експлуатувати технологічне обладнання і виробничі лінії.	

ПРН6. Проводити експериментальні дослідження у спеціалізованих лабораторіях, аналізувати результати та застосовувати їх для вирішення прикладних завдань у харчовій індустрії.
ПРН7. Виконувати технологічні та економічні розрахунки, розробляти нормативну, технічну і технологічну документацію відповідно до чинних вимог.
ПРН8. Організовувати виробничу діяльність підприємств харчової індустрії, управляти персоналом та забезпечувати ефективну командну взаємодію.
ПРН9. Застосовувати економічні знання для аналізу діяльності підприємств харчової індустрії з урахуванням галузевих особливостей.
ПРН10. Аналізувати діяльність підприємств харчової індустрії, соціально-трудові відносини, оцінювати ефективність їх функціонування та виявляти проблеми розвитку.
ПРН11. Застосовувати економіко-математичні методи, цифрові технології та програмне забезпечення для аналізу даних і підтримки прийняття управлінських рішень.
ПРН12. Приймати обґрунтовані управлінські рішення у харчовій індустрії з урахуванням економічних показників, технологічних факторів та ризиків.
ПРН13. Здійснювати професійну діяльність у сфері харчової індустрії відповідно до чинних нормативно-правових вимог, стандартів, принципів академічної доброчесності та соціальної відповідальності.
ПРН14. Застосовувати сучасні підходи до управління та розвитку підприємств харчової індустрії, зокрема європейські практики та інноваційні моделі.

Інтеграційні програмні результати навчання (визначені ЗВО для міждисциплінарної ОПП)

ПРН15. Інтегрувати технологічні, економічні та цифрові підходи, оцінювати та обґрунтовувати технологічні рішення для забезпечення ефективної діяльності підприємств харчової індустрії.
ПРН16. Аналізувати тенденції розвитку харчової індустрії та обґрунтовувати напрями розвитку підприємств з урахуванням продовольчої безпеки, сталого розвитку та сучасних викликів.

8. Ресурсне забезпечення реалізації програми

Кадрове забезпечення	Науково-педагогічні працівники, що забезпечують реалізацію міждисциплінарної освітньої програми відповідають кадровим вимогам ліцензійних умов провадження освітньої діяльності у сфері вищої освіти за першим (бакалаврським) рівнем. До реалізації освітньої програми залучаються науково-педагогічні працівники, які мають наукові ступені та/або вчені звання, досвід науково-педагогічної діяльності та практичної роботи у сферах харчових технологій, економіки підприємств харчової індустрії, управління виробничими процесами та цифрових технологій FoodTech. Освітній процес також може передбачати залучення представників підприємств харчової індустрії, експертів виробничих компаній, фахівців з інноваційного розвитку та цифрової трансформації виробництва для проведення практичних занять, тренінгів та гостьових лекцій.
Матеріально-технічне забезпечення	Матеріально-технічна база відповідає вимогам щодо провадження освітньої діяльності у сфері вищої освіти. До її складу відносяться: навчальні корпуси, навчальні приміщення університету, приміщення для навчання здобувачів (лекційні аудиторії, лабораторії, кабінети для практичних та семінарських занять, практичної підготовки, тренінгів), комп'ютерні лабораторії, спортивні зали, приміщення для науково-педагогічних працівників, службові приміщення,

	бібліотека, читальні зали, їдальні, буфети, медичні пункти, гуртожитки. Інформація про склад матеріально-технічного забезпечення університету розміщена на сайті https://surl.li/egjvdt
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Інформаційне та навчально-методичне забезпечення відповідають усім технологічним вимогам щодо впровадження освітньої діяльності у сфері вищої освіти. Функціонує офіційний веб-сайт університету (https://biotechuniv.edu.ua/) офіційні сторінки: кафедри (https://surl.lu/vbyxsv), факультету економічних відносин та фінансів (https://surl.li/adindw), де розміщена актуальна інформація щодо ОПП, роботу кафедри та факультету. Здобувачі користуються ресурсами Наукової бібліотеки ДБТУ (https://library.btu.kharkov.ua/), зокрема Репозитарію (електронного архіву відкритого доступу) ДБТУ (https://repo.btu.kharkov.ua/) та безкоштовного доступу до наукометричних баз Scopus, Web of Science, SpringerLink, Wiley (https://library.btu.kharkov.ua/posluhy/studentam/naukometrychni-bazy-danykh-scopus-wos.html) віртуального освітнього середовища (на платформі Moodle http://moodle.btu.kharkiv.ua/?lang=uk); сервісів Zoom та Google Meet для створення відеоконференцій; інформаційних пакетів освітнього процесу (які включають ОПП, навчальні плани, графіки освітнього процесу, робочі програми навчальних дисциплін, методичні матеріали до вивчення дисциплін, проходження практик, підготовки курсової та кваліфікаційної робіт).
9. Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	Здобувачі мають можливість в рамках національної академічної мобільності проходити у закладах вищої освіти-партнерах ДБТУ окремі курси, навчатися впродовж семестру з подальшим визнанням отриманих результатів та зарахуванням кредитів. Принципи академічної мобільності, можливість навчатися за кількома спеціальностями або у кількох ЗВО одночасно, визначається законодавством України
Міжнародна кредитна мобільність	Міжнародна академічна мобільність реалізується відповідно до законодавства України, міжнародних угод та договорів про співпрацю між Державним біотехнологічним університетом та закордонними закладами вищої освіти і науковими установами. Здобувачі освіти можуть брати участь у програмах міжнародної академічної мобільності, зокрема у програмах Erasmus+ та інших міжнародних освітніх і наукових програмах.
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Міждисциплінарна освітня програма «FoodTech та економіка харчової індустрії» передбачає можливість навчання іноземних громадян відповідно до чинного законодавства України та нормативних документів університету.

2. Перелік компонент освітньої програми та їх логічна послідовність

2.1. Перелік компонент ОП

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові прєкти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
Обов'язкові компоненти ОП			
ОК1	Історія української державності та громадянське суспільство	4	екзамен
ОК2	Вища та прикладна математика	4	залік
ОК3	Харчова хімія	6	залік, екзамен
ОК4	Іноземна мова	6	залік, екзамен
ОК5	Економічне мислення та основи економічної теорії	5	екзамен
ОК6	Цифрові інструменти у FoodTech	3	залік
ОК7	Фізичні основи харчових виробництв	4	залік
ОК8	Українська мова (за професійним спрямуванням)	4	екзамен
ОК9	Основи національного спротиву/ Національно-патріотична та правова підготовка молоді	5	залік
ОК10	Мікроекономіка та поведінка підприємств	4	екзамен
ОК11	Філософія	4	екзамен
ОК12	Ділова іноземна мова	4	залік
ОК13	Конструювання та управління харчовими системами	4	екзамен
ОК14	Харчові технології та інженерія виробництва	8	залік, екзамен, КР
ОК15	Основи фізіології та гігієни харчування	3	залік
ОК16	Макроекономіка та глобальні продовольчі ринки	4	екзамен
ОК17	Економіка підприємств харчової індустрії	5	екзамен
ОК18	Аналітика ефективності підприємств харчової індустрії	4	екзамен
ОК19	Цифрові системи та ERP у FoodTech	3	залік
ОК20	Інструментальні методи контролю та аналізу в харчовій індустрії	5	екзамен
ОК21	Регуляторні системи та харчове законодавство	5	екзамен
ОК22	Операційна економіка та управління виробництвом у харчовій індустрії	5	екзамен
ОК23	Бізнес-аналітика та data-driven управління (BI)	4	екзамен
ОК24	Інжиніринг обладнання та цифрові виробничі системи	4	екзамен
ОК25	Харчові інгредієнти та формуляція харчової продукції	4	екзамен
ОК26	Управління продуктом у FoodTech	4	екзамен, КР
ОК27	Фінансове управління підприємствами харчової індустрії	4	екзамен
ОК28	Моделювання та оптимізація бізнес-процесів (BPMN)	4	залік
ОК29	Інтегровані системи якості та безпечності у FoodTech	3	екзамен
ОК30	Управління виробництвом та ланцюгами постачання	4	екзамен
ОК31	Управління та оцінка ефективності бізнес-проєктів	4	екзамен
ОК32	Прийняття управлінських рішень та ризик-менеджмент	4	екзамен
ОК33	Правове середовище та комплаєнс у діяльності	3	залік

	підприємств харчової індустрії		
ОК34	Стратегічний розвиток підприємств харчової індустрії	3	екзамен
ОК35	Проєктування FoodTech-виробництв та виробнича безпека	3	екзамен
ПП1	Ознайомча практика у FoodTech та харчовій індустрії	6	залік
ПП2	Навчально-аналітична практика у FoodTech	6	залік
ПП3	Виробнича практика	6	залік
ПП4	Переддипломна практика	3	залік
КР	**Виконання та захист кваліфікаційної роботи бакалавр**	**12**	захист
Загальний обсяг обов'язкових компонент:		***180***	
Загальний обсяг вибіркових компонент:		***60***	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		**240**	

**Перелік навчальних дисциплін (вибіркової компоненти) щорічно затверджується Вченою радою університету та оприлюднюється на офіційному сайті університету http://btu.kharkov.ua/studentu/vibirkovi-distsiplini/ . Вибір дисциплін здобувачами реалізується на основі Положення про порядок обрання здобувачами освіти вибіркових навчальних дисциплін у Державному біотехнологічному університеті № 01-01/218 від 29 травня 2026р. (hhttps://biotechuniv.edu.ua/pro-universitet/publichna-informatsiya/normatyvna-baza//).*

2.2. Структурно-логічна схема освітньої програми

Розподіл освітніх компонент, послідовність їх вивчення, розподіл кредитів, форми проведення навчальних занять (лекції, лабораторні, практичні, семінарські, індивідуальні заняття, консультації, тренінги, практика) та їх обсяг, графік освітнього процесу визначено навчальним планом.

3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

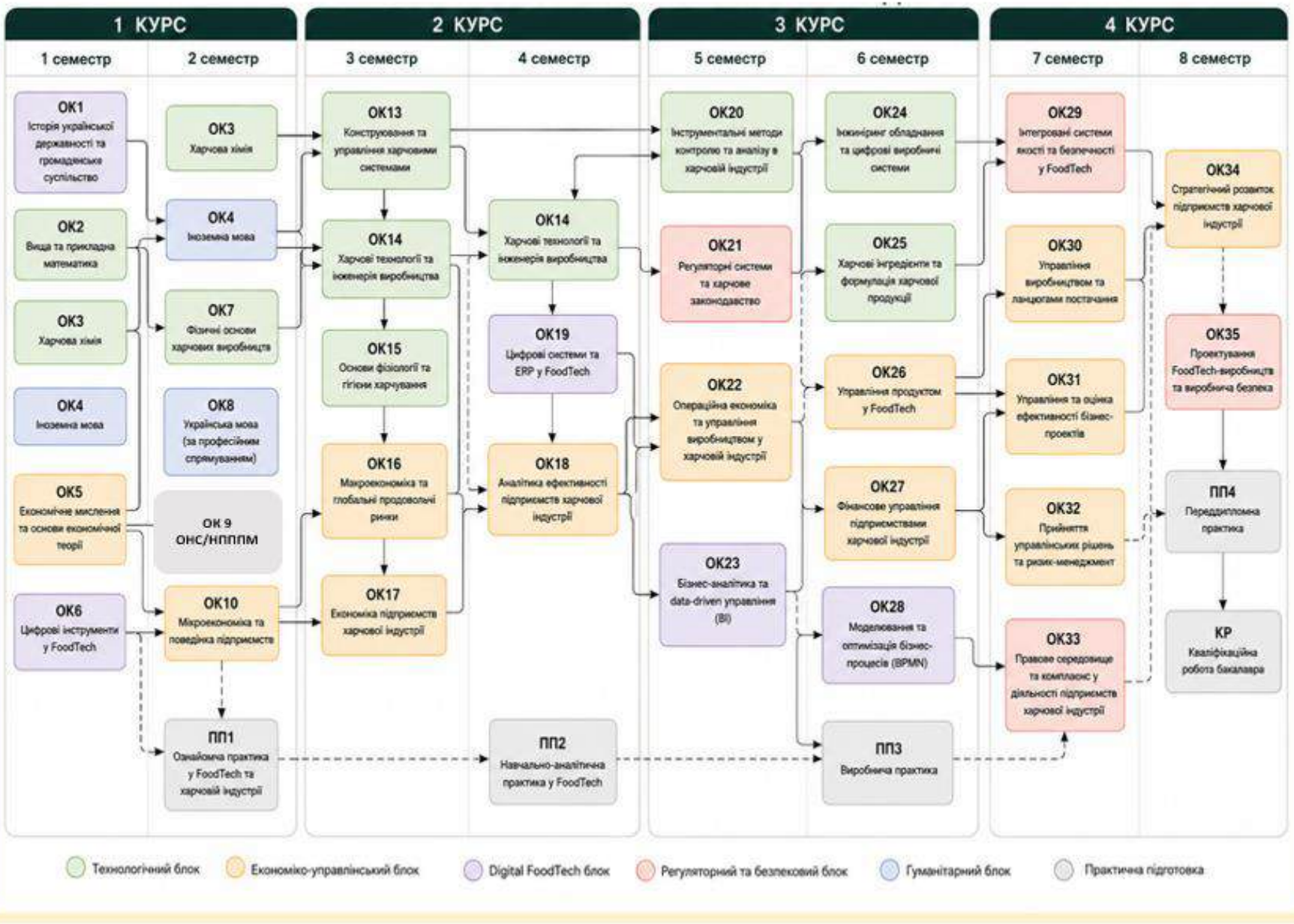
Атестація випускників міждисциплінарної освітньої програми «Фудтех та управління в харчовій індустрії» здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи бакалавра згідно Положення про підготовку і захист кваліфікаційних робіт студентами ДБТУ від 23.02.2021р. https://biotechuniv.edu.ua/pro-universitet/publichna-informatsiya/normatyvna-baza/

Кваліфікаційна робота бакалавра передбачає розв'язання спеціалізованого завдання або комплексної проблеми у сфері ФУДТЕХ, економіки та організації діяльності підприємств харчової індустрії із застосуванням сучасних теорій, методів економічної науки, цифрових технологій, аналітичних інструментів та підходів до управління виробничими системами у харчовій індустрії та повинна демонструвати здатність здобувача вищої освіти інтегрувати економічні, технологічні та управлінські знання для обґрунтування управлінських рішень у сфері харчової індустрії та ФУДТЕХ.

Кваліфікаційна робота допускається до захисту якщо її рівень відповідає вимогам щодо сформованих компетентностей згідно профілю освітньо-професійної програми та дотримання принципів академічної доброчесності. У кваліфікаційній роботі не може бути академічного плагіату, фальсифікації та списування. Аналіз виконання вимог академічної доброчесності здійснюється згідно: Кодексу академічної доброчесності ДБТУ (наказ № 01-01/269 від 01.07.2026) https://biotechuniv.edu.ua/pro-universitet/publichna-informatsiya/normatyvna-baza/; Положення про організацію і порядок перевірки наявності ознак порушення академічної доброчесності в академічних текстах науково- педагогічних працівників та здобувачів вищої освіти в ДБТУ (наказ № 01-01/269 від 01.07.2026 р) https://surl.li/awehot

Атестація здійснюється екзаменаційною комісією, до складу якої можуть включатися представники роботодавців та їх об'єднань. Атестація здійснюється відкрито та публічно. Кваліфікаційна робота, анотація та перелік літературних джерел має бути розміщеними у репозитарії ДБТУ у відкритому доступі. Кваліфікаційна робота бакалавра є основним документом, на підставі якого екзаменаційна комісія визначає рівень теоретичної та практичної підготовки здобувача, його готовність до самостійної роботи за фахом і приймає рішення щодо присвоєння кваліфікації та видачу документа (диплому) встановленого зразку про присудження ступеня бакалавра із присвоєнням кваліфікації - бакалавр з ФУДТЕХ та управління в харчовій індустрії.

СТРУКТУРНО-ЛОГІЧНА СХЕМА ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ



4. Вимоги до системи внутрішнього забезпечення якості вищої освіти

Система внутрішнього забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти у Державному біотехнологічному університеті реалізується на підставі Положення https://biotechuniv.edu.ua/pro-universitet/publichna-informatsiya/normatyvna-baza/ із ьзначенням струкурних підрозділів та учасників освітнього процесу та передбачає здійснення процедур і заходів, визначених Законом України «Про вищу освіту», з урахуванням сучасних підходів до організації освітнього процесу, цифровізації освіти та потреб ринку праці.

Система внутрішнього забезпечення якості вищої освіти включає:

1. визначення принципів і процедур забезпечення якості вищої освіти;
2. здійснення моніторингу, періодичного перегляду та оновлення освітніх програм із урахуванням тенденцій розвитку науки, технологій, вимог ринку праці, потреб роботодавців і здобувачів вищої освіти;
3. щорічне оцінювання здобувачів вищої освіти, науково-педагогічних працівників університету та регулярне оприлюднення результатів таких оцінювань на офіційному вебсайті університету, інформаційних ресурсах та інших засобах комунікації;
4. забезпечення підвищення кваліфікації та професійного розвитку науково-педагогічних працівників;
5. забезпечення наявності необхідних матеріально-технічних, інформаційних, навчально-методичних та цифрових ресурсів для організації освітнього процесу, у тому числі самостійної роботи здобувачів вищої освіти за кожною освітньою програмою;
6. забезпечення функціонування сучасних інформаційних систем та цифрових сервісів для ефективного управління освітнім процесом;
7. забезпечення сучасного цифрового освітнього середовища та використання інформаційних систем, цифрових платформ, аналітичних інструментів і технологій для підтримки освітнього процесу та формування професійних компетентностей;
8. забезпечення публічності інформації про освітні програми, ступені вищої освіти, кваліфікації, освітні компоненти та результати освітньої діяльності;
9. залучення роботодавців, представників бізнесу, професійних спільнот та фахівців харчової індустрії до розроблення, моніторингу та періодичного перегляду освітніх програм;
10. забезпечення ефективної системи запобігання та виявлення академічного плагіату, фабрикації, фальсифікації та інших проявів академічної недоброчесності в роботах науково-педагогічних працівників і здобувачів вищої освіти;
11. забезпечення дотримання принципів студентоцентрованого навчання, академічної свободи та академічної доброчесності;
12. здійснення інших процедур і заходів щодо забезпечення якості вищої освіти відповідно до законодавства України та внутрішніх нормативних документів університету.

Система забезпечення університетом якості освітньої діяльності та якості вищої освіти за поданням університету оцінюється Національним агентством із забезпечення якості вищої освіти або акредитованими ним незалежними установами оцінювання та забезпечення якості вищої освіти на предмет відповідності вимогам до системи забезпечення якості вищої освіти, затвердженим Національним агентством із забезпечення якості вищої освіти, а також міжнародним стандартам і рекомендаціям щодо забезпечення якості вищої освіти (ESG).

5. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми

Компетентності	Компоненти ОП																																									
	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК7	ОК8	ОК9	ОК10	ОК11	ОК12	ОК13	ОК14	ОК15	ОК16	ОК17	ОК18	ОК19	ОК20	ОК21	ОК22	ОК23	ОК24	ОК25	ОК26	ОК27	ОК28	ОК29	ОК30	ОК31	ОК32	ОК33	ОК34	ОК35	ПП1	ПП2	ПП3	ПП4	КР
ЗК1	+								+																								+								
ЗК2	+									+	+					+																									
ЗК3									+																																
ЗК4		+	+										+	+				+		+	+		+					+	+							+	+	+	+	+
ЗК5			+				+						+	+			+	+		+	+	+									+					+	+	+	+	+
ЗК6								+						+											+																
ЗК7				+								+																													
ЗК8						+													+				+					+													
ЗК9			+				+						+	+	+			+		+	+		+	+	+				+	+		+			+						
ЗК10																										+						+		+							
ЗК11														+												+								+							+
ЗК12														+								+		+	+				+		+	+			+	+	+	+	+	+
ЗК13													+	+											+	+			+	+					+	+	+	+	+	
ЗК14															+																		+	+							
ЗК15														+							+				+				+	+					+					+
ЗК16														+															+						+						
ЗК17			+											+											+				+	+			+							+
СК1			+				+						+	+										+																	+
СК2													+	+	+										+				+												+
СК3													+	+											+				+	+											+
СК4																				+	+								+												+
СК5			+				+						+		+					+	+																				+
СК6														+										+						+					+						+
СК7													+	+						+	+																				+

СК8														+										+						+									+
Компетентності	**Компоненти ОП**																																							
	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК7	ОК8	ОК9	ОК10	ОК11	ОК12	ОК13	ОК14	ОК15	ОК16	ОК17	ОК18	ОК19	ОК20	ОК21	ОК22	ОК23	ОК24	ОК25	ОК26	ОК27	ОК28	ОК29	ОК30	ОК31	ОК32	ОК33	ОК34	ОК35	ПП1	ПП2	ПП3	ПП4	КР
СК9					+					+						+	+	+																		+			+	+
СК10																	+	+				+	+													+		+	+
СК11		+				+													+				+					+								+		+	+
СК12																						+			+			+		+	+		+			+		+	+
СК13														+	+						+	+			+				+	+			+		+			+		+
СК14																						+			+	+			+	+	+			+					+	+
СК15														+											+				+									+			+
СК16					+					+				+		+	+								+				+											+
СК17														+								+									+	+			+				+	+
СК18																		+							+					+	+	+		+	+				+	+

6. Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН) відповідними компонентами освітньої програми

Програмні результати навчання	Компоненти ОП																																							
	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК7	ОК8	ОК9	ОК10	ОК11	ОК12	ОК13	ОК14	ОК15	ОК16	ОК17	ОК18	ОК19	ОК20	ОК21	ОК22	ОК23	ОК24	ОК25	ОК26	ОК27	ОК28	ОК29	ОК30	ОК31	ОК32	ОК33	ОК34	ОК35	ПП1	ПП2	ПП3	ПП4	КР
ПРН1					+								+	+			+			+	+	+			+				+											+
ПРН2			+				+						+	+	+										+															+
ПРН3													+	+										+	+				+											+
ПРН4																				+	+				+				+						+					+
ПРН5														+										+											+					+
КРКРПРН6			+				+						+	+						+					+															+
ПРН7														+											+				+	+					+					+
ПРН8														+								+		+	+	+				+					+		+	+		+
ПРН9					+					+						+	+	+																						+
ПРН10																	+	+				+					+			+										+
ПРН11		+				+													+				+					+												+
ПРН12																						+				+					+	+		+						+
ПРН13														+	+					+	+			+	+				+	+			+		+	+	+	+	+	+
ПРН14																						+				+				+	+			+						+
ПРН15																			+			+						+			+									+
ПРН16														+		+													+	+				+	+					+

7. Перелік нормативних документів

1. Закон України від «Про вищу освіту». URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1556-18#Text

2. Закон України «Про освіту». URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2145-19#Text

3. Постанова Кабінету Міністрів України від 29.04.2015р. № 266 «Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти». URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/266-2015-%D0%BF#Text

4. Постанова Кабінету Міністрів України від 30.12.2015р. № 1187 «Про затвердження Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності» . URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1187- 2015-%D0%BF#Text

5. Постанова Кабінету Міністрів України від 23.11.2011р. № 1341 «Про затвердження Національної рамки кваліфікацій» URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1341-2011-%D0%BF#Text

6. Постанова Кабінету Міністрів України від 30.08.2024р. № 1021 «Про внесення змін до переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої та фахової передвищої освіти». URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1021-2024-%D0%BF#Text

7. Національний класифікатор України: «Класифікатор професій» ДК 003: 2010ДК 003:2010. URL: https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/va327609-10#Text

8. Методичні рекомендації щодо формування стандартів вищої освіти (затверджені наказом МОН України від 30.04.2020. № 584). URL: https://surl.li/bkwdrh

9. Стандарт вищої освіти України першого (бакалаврського) рівня за галуззю знань 05 «Соціальні та поведінкові науки» спеціальності 051 «Економіка» (наказ №1244 від 13.11.2018р.). URL: https://surl.li/njnzyi

10. Положення про акредитацію освітніх програм, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти, затвердженого наказом Міністерства освіти і науки (наказ № 977 від 11.07.2019р.). URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0880-19#Text

11. Стандарти і рекомендації щодо забезпечення якості в Європейському просторі вищої освіти (ESG). URL: https://surl.li/fkqiuh

12. Європейська кредитна трансферна накопичувальна система:. Довідник користувача URL: https://kpi.ua/files/ECTS.pdf

13. Рекомендації щодо застосування критеріїв оцінювання якості освітньої програми (затверджено НАЗЯО 17.11.2020р). URL: https://surl.li/omafda

14.Стратегія розвитку ДБТУ на 2022-2027 роки від 14.04.2022р.URL: https://biotechuniv.edu.ua/pro-universitet/publichna-informatsiya/

15. Положення про освітні програми ДБТУ (наказ №01-01/141 від 29.04.2026р.) URL: https://surl.li/fobhcp

16. Положення про гаранта і групу удосконалення освітньої програми у ДБТУ (наказ №01-01/218 28.05.2026). URL: https://surl.li/fobhcp

17. Положення про організацію освітнього процесу в ДБТУ (наказ №01-01/312 від 11.09.2025р.) URL: https://surl.li/fobhcp

18. Положення про академічну мобільність (наказ № 01-01/218 від 29.05. 2026р.) URL: https://surl.li/wmnsld

19. Положення про порядок обрання здобувачами освіти вибіркових навчальних дисциплін у ДБТУ (наказ № 01-01/218 від 29.05.2026р.) URL: https://surl.li/wefjgv

20. Положення про практичне навчання здобувачів вищої освіти від 30.06.2023р. URL: https://surl.li/iweflr

21. Положення про про підготовку і захист кваліфікаційних робіт студентами ДБТУ від 23.12.2023. URL: https://surl.lt/soulzg

22. Положення про систему внутрішнього забезпечення якості вищої освіти від 25.11.2021. URL: https://surl.li/xugawc

23. Положення про порядок створення та організацію роботи екзаменаційної комісії з атестації здобувачів вищої освіти від 14.04.2022р. URL: https://surl.li/njlnaf