

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**

**Дніпровський національний університет імені Олеся Гончара**

**ОСВІТНЬО – ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА**

**«ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ»**

**рівень вищої освіти**  
**спеціальність**  
**галузь знань**

*другий (магістерський)*  
*G13 Харчові технології*  
*G Інженерія, виробництво та будівництво*

**ЗАТВЕРДЖЕНО:**

вченою радою Дніпровського  
національного університету  
імені Олеся Гончара  
протокол №\_\_ від \_\_.\_\_.2025 р.

Вводиться в дію з 01.09.2025 р.

Ректор Дніпровського національного  
університету імені Олеся Гончара  
\_\_\_\_\_ Сергій ОКОВИТИЙ  
наказ №\_\_ від \_\_.\_\_.2025 р.

**Дніпро**  
**2025**

## ПЕРЕДМОВА

**1. Внесено:** кафедра харчових технологій хімічного факультету

**2. Розробники (робоча група):**

1. Фарісеєв Андрій Геннадійович, канд. техн. наук, доцент, завідувач кафедрою харчових технологій;
2. Кондратюк Наталія Вячеславівна, канд. техн. наук, доцент, доцент кафедри харчових технологій;
3. Пешук Людмила Василівна, д-р сільськогосп. наук, професор кафедри харчових технологій;
4. Приходько Дар'я Юріївна, ДНУ, 1 курс, другий (магістерський) рівень, 181 Харчові технології, ОП «Харчові технології»

**3. При розробці враховані вимоги:**

1. Освітнього стандарту спеціальності:

**Стандарт вищої освіти** зі спеціальності 181 Харчові технології для другого (магістерського) рівня вищої освіти, **затверджений** наказом Міністерства освіти і науки України від 22 жовтня 2020 р. № 1295, **введений в дію** з 2020/2021 навчального року (код та найменування спеціальності у стандарті зазначено відповідно до Постанови КМУ від 29 квітня 2015 р. № 266 «Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої та фахової передвищої освіти» (зі змінами)).

**4. Рецензії-відгуки стейкхолдерів (додаються):**

*Роботодавці:*

1. Петухов Микита Олегович, генеральний директор, ТОВ «Біолайт»
2. Черненко Михайло Іванович, начальник ковбасного цеху, ТОВ «АЛАН»
3. Лучинський Віктор Анатолійович, ФОП Лучинський В.А., пекарня «Mondiale bakery»

*Здобувачі вищої освіти:*

1. Мось Таїсія Олегівна, ДНУ, 1 курс, другий (магістерський) рівень, 181 Харчові технології, ОП «Харчові технології»
2. Тютюнник Софія Олексіївна, ДНУ, 1 курс, другий (магістерський) рівень, 181 Харчові технології, ОП «Харчові технології»
3. Бондаренко Владислав Віталійович, ДНУ, другий (магістерський) рівень, 181 Харчові технології, ОП «Харчові технології», випускник 2024 року.

# ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ

## освітньо-професійної програми

### Рекомендовано:

вчена рада факультету хімічного:  
протокол №\_\_ від «\_\_» \_\_\_\_\_ 2025 р.

Голова вченої ради \_\_\_\_\_ (Віктор ВАРГАЛЮК)

### Погоджено:

Рада із забезпечення якості вищої освіти та освітньої діяльності ДНУ:  
протокол №\_\_ від «\_\_» \_\_\_\_\_ 2025 р.

Голова РЗЯВО \_\_\_\_\_ (Валентина СІЛІЧ-БАЛГАБАЄВА)

Затверджено та надано чинності рішенням вченої ради Дніпровського національного університету імені Олеся Гончара:  
від \_\_\_\_ . \_\_\_\_ .2025 р., протокол № \_\_\_\_ (редакція №1 для набору 2025/2026 н.р.).

# 1. Профіль освітньої програми зі спеціальності G13 Харчові технології

<b>1 – Загальна інформація</b>	
<b>Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу</b>	Дніпровський національний університет імені Олеся Гончара Факультет хімічний Кафедра харчових технологій
<b>Офіційна назва освітньої програми</b>	Освітньо-професійна програма «Харчові технології»
<b>Офіційна назва освітньої програми (англійською мовою)</b>	Educational and professional program «Food technology»
<b>Спеціальність</b>	G13 Харчові технології
<b>Галузь знань</b>	G Інженерія, виробництво та будівництво
<b>Ступінь вищої освіти</b>	Магістр
<b>Освітня кваліфікація мовою оригіналу</b>	магістр з харчових технологій
<b>Кваліфікація в дипломі</b>	Ступінь: магістр Спеціальність: Харчові технології Освітня програма: Харчові технології
<b>Кваліфікація в дипломі (англійською мовою)</b>	Degree: master Specialty: Food Technology Educational Program: Food Technology
<b>Професійна кваліфікація</b>	Не надається
<b>Тип диплому та обсяг освітньої програми</b>	Диплом магістра, одиничний, 90 кредитів ЄКТС, термін навчання 1 рік 4 місяці
<b>Наявність акредитації</b>	Національне агентство із забезпечення якості вищої освіти. Сертифікат про акредитацію освітньої програми «Харчові технології» за спеціальністю 181 Харчові технології, другий (магістерський) рівень, від 28.01.2020 р. № 1038. Строк дії сертифіката до 01.07.2026 р.
<b>Цикл/рівень</b>	НРК України – 7 рівень, FQ-EHEA – другий цикл, EQF LLL – 7 рівень
<b>Передумови</b>	Наявність ступеня бакалавра, ОКР спеціаліста. Умови вступу визначені правилами прийому в ДНУ
<b>Форми здобуття освіти</b>	денна
<b>Мова(и) викладання</b>	українська
<b>Термін дії освітньої програми</b>	На період дії сертифікату з акредитації освітньої програми до 01.07.2026 р. або до проходження повторної акредитації освітньої програми
<b>Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми</b>	www.dnu.dp.ua
<b>2 – Мета освітньої програми</b>	
Підготовка конкурентоспроможних професіоналів для здійснення дослідницько-інноваційної діяльності у сфері харчових технологій на основі формування загальних і спеціальних компетентностей, необхідних для вирішення комплексних завдань харчової промисловості та ресторанного господарства, що характеризуються невизначеністю умов і вимог, з урахуванням актуальних галузевих та регіональних проблем розвитку національної економіки та стратегій сталого розвитку суспільства.	

<b>3 – Характеристика освітньої програми</b>	
<b>Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація)</b>	<p><b>G Інженерія, виробництво та будівництво</b>  <b>G13 Харчові технології</b>  <b>Об'єкт(и) вивчення та/або діяльності:</b> технологічні процеси і харчові продукти.</p> <p><b>Цілі навчання:</b> формування у здобувачів вищої освіти здатності розв'язувати складні задачі та проблеми харчових технологій, що передбачає проведення досліджень та/або впровадження інновацій та характеризується невизначеністю умов і вимог.</p> <p><b>Теоретичний зміст предметної області:</b> наукові концепції, категорії, принципи, методи, харчові технології.</p> <p><b>Методи, методики та технології:</b> методики забезпечення якості та безпечності харчових продуктів, методи планування і проведення, експериментальних досліджень та обробки їх результатів, технології харчових виробництв, інформаційні та комп'ютерні технології.</p> <p><b>Інструменти та обладнання:</b> спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади (відповідно до вимог освітньої програми), комп'ютерна техніка та програмне забезпечення.</p>
<b>Відповідна деталізована галузь Міжнародної стандартної класифікації освіти ISCED-F 2013</b>	0721 Food processing
<b>Орієнтація освітньої програми</b>	Освітньо-професійна програма магістра має прикладну орієнтацію. Наукова орієнтація – дослідницько-інноваційна діяльність в галузі харчових технологій
<b>Основний фокус освітньої програми та спеціалізації</b>	Спеціальна освіта у галузі харчових технологій. Ключові слова: харчові технології, ресторанне господарство, технологічний процес, якість та безпека харчової продукції
<b>Особливості програми</b>	Особливість освітньої програми «Харчові технології» полягає у підготовці фахівців, які володіють глибокими знаннями, а також базовими й професійними компетентностями у сфері харчових технологій та ресторанного бізнесу, що направлені на здобуття студентом навичок науково-дослідницького, проектно-конструкторського та інноваційного характеру, здатності до коректної самостійної постановки і вирішення завдань науково-практичної діяльності у науково-дослідних організаціях і на виробничих підприємствах. Реалізація освітньої програми передбачає використання мультидисциплінарного підходу, що поєднує інженерію, сервіс, управління, технології, направлені на підготовку кадрів, здатних організувати та розвивати сучасний бізнес з виробництва харчової продукції та ресторанного сервісу на основі інноваційного мислення.
<b>4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</b>	
<b>Придатність до працевлаштування</b>	<p>Наукова, освітня, аналітична, експертна, консультативна, управлінська діяльність у сфері харчових технологій.</p> <p>Випускники можуть працювати на первинних посадах за професіями, визначеними у Національному класифікаторі України "Класифікатор професій" ДК 003:2010:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 131 Керівники малих підприємств без апарату управління</li> <li>– 1315 Керуючий рестораном (кафе, їдальнею і т. ін.)</li> <li>– 1315 Начальник дільниці ресторану (кафе, їдальні і т. ін.)</li> </ul>

	<p>214 Професіонали в галузі архітектури та інженерної справи</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 2149 Професіонали в інших галузях інженерної справи;</li> <li>– 2149.1 Молодший науковий співробітник (галузь інженерної справи – харчові технології)</li> <li>– 2149.1 Науковий співробітник-консультант (галузь інженерної справи – харчові технології)</li> <li>– 2149.2 Інженер-дослідник</li> <li>– 2447 Професіонали у сфері управління проектами та програмами;</li> <li>– 2447.1 Молодший науковий співробітник (проекти та програми у сфері матеріального та нематеріального виробництва)</li> <li>– 2447.1 Науковий співробітник-консультант (проекти та програми у сфері матеріального та нематеріального виробництва)</li> <li>– 2447.2 Фахівець з управління проектами та програмами у сфері матеріального (нематеріального) виробництва</li> </ul>
<b>Подальше навчання</b>	Продовження навчання на третьому (освітньо-науковому) рівні вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій у системі освіти дорослих.
<b>5 – Викладання та оцінювання</b>	
<b>Викладання та навчання</b>	Проблемно-орієнтоване, студентоцентроване навчання, самостійна робота, навчання через лабораторну та виробничу практику. Методи: стимулювання й мотивації, контролю, навчально-пізнавальної діяльності.
<b>Оцінювання</b>	Усне опитування або письмовий експрес-контроль, виступи студентів при обговоренні питань, звіти про лабораторні роботи, контрольні роботи, тестовий контроль, захист звіту з практики, курсової роботи, презентації, есе; екзамени, заліки /диференційованні заліки, публічний захист кваліфікаційної роботи. Оцінювання навчальних досягнень здобувачів освіти здійснюється за 100-бальною шкалою.
<b>6 – Програмні компетентності</b>	
<b>Інтегральна компетентність (ІК)</b>	Здатність розв'язувати задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері харчових технологій
<b>Загальні компетентності (ЗК)</b>	<i>Компетентності, визначені стандартом вищої освіти:</i> ЗК 1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. (1, 3, 4) ЗК 2. Здатність проводити дослідження на відповідному рівні. (2) ЗК 3. Здатність генерувати нові ідеї (креативність). (5) ЗК 4. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо. ЗК 5. Здатність працювати в міжнародному контексті. (6)
<b>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК\ФК)</b>	<i>Компетентності, визначені стандартом вищої освіти:</i> 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 СК 2. Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з 7 урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі СК 3. Здатність захищати інтелектуальну власність у сфері харчових технологій СК 4. Здатність розробляти програми ефективного функціонування підприємств харчової промисловості та/або закладів ресторанного господарства 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 під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі.
--	---

### **7 – Програмні результати навчання**

*Програмні результати, визначені стандартом вищої освіти:*

РН 1. Відшукувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій.

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

РН 3. Застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти, у тому числі математичне і комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач у харчових технологіях.

РН 4. Застосовувати статистичні методи обробки експериментальних даних в галузі харчових технологій, використовувати спеціалізоване програмне забезпечення для обробки експериментальних даних.

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

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

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

РН 8. Здійснювати захист інтелектуальної власності у сфері харчових технологій, виконувати відповідні патентні дослідження, готувати документи на отримання патентів на винаходи і корисні моделі.

РН 9. Вільно володіти державною та іноземною мовами для обговорення професійної діяльності, результатів досліджень та інновацій у сфері харчових технологій.

РН 10. Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки.

РН 11. Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів.

*Програмні результати, визначені закладом вищої освіти:*

ПРН 12. Знати основні вимоги до продовольчої сировини й продуктів харчування з точки зору забезпечення їхньої якості й безпеки для людини; види забруднювачів сировини та харчових продуктів, їх зміни у ході технологічного процесу під впливом різних факторів і розуміння загальних закономірностей таких перетворень.

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

#### **Кадрове забезпечення**

Кадрове забезпечення відповідає чинним Ліцензійним умовам провадження освітньої діяльності у сфері вищої освіти та базується на наступних принципах:  
відповідності наукових спеціальностей науково-педагогічних працівників освітнім галузі знань та спеціальності;  
обов'язковості та періодичності проходження стажування і підвищення кваліфікації викладачів;  
моніторингу рівня наукової активності науково-педагогічних працівників;  
впровадження результатів стажування та наукової діяльності в освітній процес.

<b>Матеріально-технічне забезпечення</b>	Матеріально-технічне забезпечення навчальних приміщень та соціальна інфраструктура університету в повному обсязі відповідає чинним Ліцензійним умовам. В освітньому процесі використовується мультимедійне обладнання для проведення лекцій, для практичних та лабораторних занять – обладнання комп'ютерних лабораторій.
<b>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</b>	Університет має власний веб-сайт за адресою <a href="https://www.dnu.dp.ua/">https://www.dnu.dp.ua/</a> , де розміщено інформацію щодо інформаційного та навчально-методичного забезпечення освітнього процесу. Інформаційне забезпечення ґрунтується на використанні ресурсів: бібліотеки, мережі Internet з вільним доступом, цифрового репозиторію. Навчально-методичне забезпечення засновано на розроблених для кожної дисципліни робочих навчальних програмах, а також програмах практичної підготовки. В наявності завдання для самостійної (індивідуальної) роботи студентів, методичні рекомендації для виконання курсових та кваліфікаційних робіт. Критерії оцінювання знань та вмінь студентів розроблено для поточного та семестрового контролю з кожної дисципліни, а також для підсумкової атестації. Для формування та дотримання принципів академічної доброчесності в освітньому процесі застосовується академічна антиплагіатна система StrikePlagiarism (ТОВ «Плагіат»).
<b>9 – Академічна мобільність</b>	
<b>Національна кредитна мобільність</b>	На основі двосторонніх договорів між ДНУ та університетами України
<b>Міжнародна кредитна мобільність</b>	На основі двосторонніх договорів між ДНУ та університетами інших країн
<b>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти</b>	Можливе за умови вивчення студентом української мови



## 2. Перелік компонент освітньо-професійної програми та їх логічна послідовність

### 2.1. Перелік компонент ОП

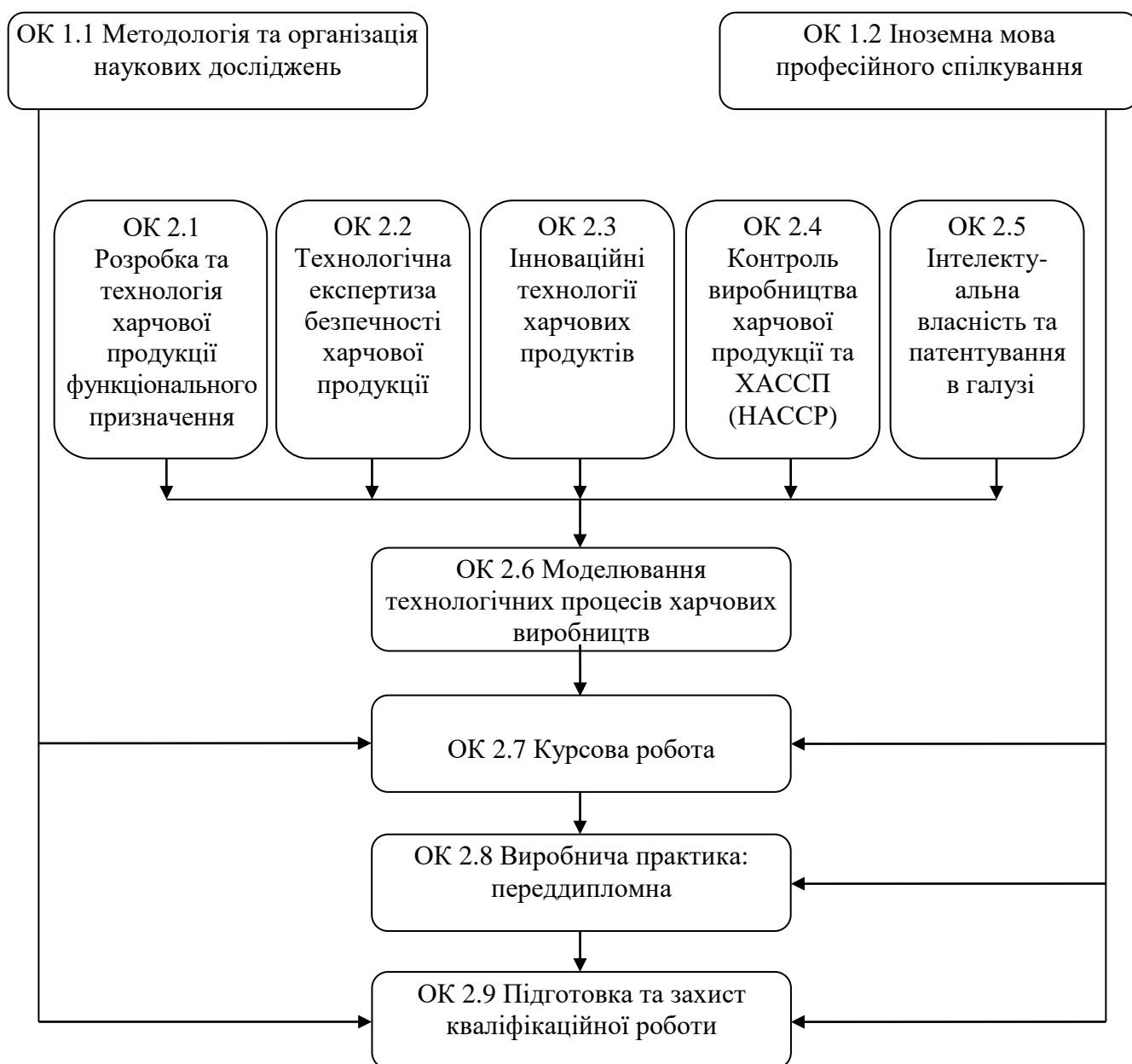
Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю	Послідовність вивчення, семестр
1	2	3	4	5
<b>Обов'язкові компоненти</b>				
<b>I Цикл загальної підготовки</b>				
ОК 1.1	Методологія та організація наукових досліджень	3,0	екзамен	1
ОК 1.2	Іноземна мова професійного спілкування	3,0,	диф. залік	1
<b>Всього I</b>		<b>6</b>		
<b>II Цикл професійної підготовки</b>				
ОК 2.1	Розробка нових харчових продуктів функціонального призначення	5,0	екзамен	1
ОК 2.2	Технологічна експертиза безпечності харчової продукції	5,0	екзамен	1
ОК2.3	Інноваційні технології харчових продуктів	5,0	диф. залік	1
ОК2.4	Контроль виробництва харчової продукції та ХАССП (НАССР)	5,0	екзамен	1
ОК 2.5	Інтелектуальна власність та патентування в галузі	4,0	екзамен	1
ОК2.6	Моделювання технологічних процесів харчових виробництв	3,0	екзамен	2
ОК 2.7	Курсова робота	2,0	диф. залік	2
ОК 2.8	Виробнича практика: переддипломна	9,0	диф. залік	3
ОК 2.9	Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	21,0	захист кваліфікаційної роботи	3
<b>Всього II</b>		<b>59</b>		
<b>Разом</b>		<b>65</b>		
<b>Вибіркові компоненти</b>				
ВК 1	Дисципліна 1	5,0	диф. залік	2
ВК 2.	Дисципліна 2	5,0	диф. залік	2
ВК 3	Дисципліна 3	5,0	диф. залік	2
ВК 4	Дисципліна 4	5,0	диф. залік	2
ВК 5	Дисципліна 5	5,0	диф. залік	2
<b>Загальний обсяг обов'язкових компонент</b>				<b>65 (72%)</b>
<b>Загальний обсяг вибірових компонент (дисципліни за вибором студента)</b>				<b>25 (28%)</b>
<b>ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ</b>				<b>90</b>

**Примітка:** здобувачі вищої освіти обирають дисципліни за вибором відповідно до «Положення про порядок обрання здобувачами вищої освіти дисциплін за вибором у ДНУ» (перелік дисциплін розміщується на сайті університету).

## 2.2. Структурно-логічна схема ОП

Курс	Семестр	Компоненти освітньої програми	Кількість компонентів за семестр	Кількість компонентів за навчальний рік
1	1	ОК 1.1, ОК 1.2, ОК 2.1, ОК 2.2, ОК 2.3, ОК 2.4, ОК 2.5.	7	14
	2	ОК 2.6, ОК 2.7, ВК 1, ВК 2, ВК 3, ВК 4, ВК 5	7	
2	3	ОК 2.8, ОК 2.9	2	2

### Структурно-логічна схема послідовності вивчення (виконання) освітніх компонент ОП



### 3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

<b>Форми атестації здобувачів вищої освіти</b>	Атестація здобувачів здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи.
<b>Вимоги до кваліфікаційної роботи</b>	<p>Кваліфікаційна робота має передбачати розв'язання складної задачі або проблеми у сфері харчових технологій, що передбачає проведення досліджень та/або здійснення інновацій та характеризується невизначеністю умов і вимог.</p> <p>Кваліфікаційна робота не повинна містити академічного плагіату, фабрикації, фальсифікації.</p> <p>Кваліфікаційна робота має бути оприлюднена на офіційному сайті або в репозитарії університету або його структурного підрозділу.</p>

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

	<b>ОК 1.1</b>	<b>ОК 1.2</b>	<b>ОК 2.1</b>	<b>ОК 2.2</b>	<b>ОК 2.3</b>	<b>ОК 2.4</b>	<b>ОК 2.5</b>	<b>ОК 2.6</b>	<b>ОК 2.7</b>	<b>ОК 2.8</b>	<b>ОК 2.9</b>
ЗК 1	*	*	*	*		*	*	*	*	*	*
ЗК 2	*		*	*					*		*
ЗК 3	*		*		*		*		*	*	*
ЗК 4			*	*	*	*	*			*	*
ЗК 5	*	*			*		*			*	*
СК 1	*		*	*				*	*		*
СК 2	*		*		*				*		*
СК 3							*				*
СК 4					*	*		*		*	*
СК 5	*	*	*		*				*	*	*
СК 6				*	*	*			*	*	*

**5. Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПР)  
відповідними компонентами освітньої програми**

	<b>ОК 1.1</b>	<b>ОК 1.2</b>	<b>ОК 2.1</b>	<b>ОК 2.2</b>	<b>ОК 2.3</b>	<b>ОК 2.4</b>	<b>ОК 2.5</b>	<b>ОК 2.6</b>	<b>ОК 2.7</b>	<b>ОК 2.8</b>	<b>ОК 2.9</b>
ПН 1	*			*		*	*		*	*	*
ПН 2		*	*		*	*	*		*	*	*
ПН 3	*			*				*	*		*
ПН 4			*					*	*	*	*
ПН 5					*	*		*		*	
ПН 6				*	*	*				*	*
ПН 7			*		*				*	*	*
ПН 8	*						*				
ПН 9		*			*				*	*	*
ПН 10	*		*		*			*	*		*
ПН 11				*	*	*				*	*
ПН 12				*	*	*			*	*	*