МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЛУЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ПОГОДЖЕНО
Гарант освітньо-професійної програми
Крафтові харчові технології
(назва освітньої програми)
зі спеціальності
G13 Харчові технології
(назва спеціальності)
Ігор ДУДАРЄВ
«24» червня 2026 р.

ЗАТВЕРДЖУЮ
Ректор ЛНТУ
_____ Ірина ВАХОВИЧ
«24» червня 2026 р.

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

«КРАФТОВІ ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ»

(назва освітньої програми)

CRAFT FOOD TECHNOLOGIES

другий (магістерський) рівень вищої освіти
(рівень вищої освіти: перший (бакалаврський) / другий (магістерський) / третій (освітньо-науковий))
спеціальність G13 Харчові технології
(шифр і назва спеціальності)
галузь знань G Інженерія, виробництво та будівництво
(шифр і назва галузі знань)

Електронна версія

СХВАЛЕНО
Вченою радою ЛНТУ
протокол №13 від 25.06.2026 р.

Луцьк – 2026

АРКУШ ПОГОДЖЕННЯ

освітньо-професійної програми
«КРАФТОВІ ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ»
другого (магістерського) рівня вищої освіти
за спеціальністю G13 Харчові технології
галузі знань G Інженерія, виробництво та будівництво

Завідувач кафедри харчових технологій та хімії — Ігор ДУДАРЄВ
(протокол № 11 від 23.06.2026 р.)

В.о. начальника відділу забезпечення якості освітнього процесу, ліцензування та акредитації — Олена КУЗЬМАК

Рекомендовано комісією з якості факультету, Декан факультету митної справи, матеріалів, технологій та гостинності — Валентина ТКАЧУК
(протокол № 5 від 23.06.2026 р.)

Схвалено вченою радою факультету, Декан факультету митної справи, матеріалів, технологій та гостинності — Валентина ТКАЧУК
(протокол № 10 від 23.06.2026 р.)

Схвалено навчально-методичною радою ЛНТУ — Надія КОВАЛЬЧУК
(протокол № 11 від 24.06.2026 р.)

ПЕРЕДМОВА

Переглянуто групою забезпечення та стейкхолдерами, залученими до розроблення та вдосконалення освітньо-професійної програми відповідно до Стандарту вищої освіти України підготовки магістра за спеціальністю 181 Харчові технології, затвердженого наказом МОН України № 1295 від 22 жовтня 2020 р.

Гарант освітньо-професійної програми:

Дударєв Ігор Миколайович – д.т.н., професор кафедри харчових технологій та хімії _____ *(підпис)*

Члени групи забезпечення освітньо-професійної програми:

Панасюк Світлана Григорівна – к.т.н., доцент кафедри харчових технологій та хімії _____ *(підпис)*

Сай Володимир Анатолійович – к.т.н., доцент кафедри харчових технологій та хімії _____ *(підпис)*

Тараймович Ірина Володимирівна – к.т.н., доцент кафедри харчових технологій та хімії _____ *(підпис)*

Стейкхолдери, залучені до розроблення та вдосконалення ОПП:

Нікітюк Ольга Василівна – технолог, ТОВ "АЙС-ФУДС";

Омельчук Вікторія Олександрівна – здобувачка вищої освіти другого (магістерського) рівня вищої освіти освітньо-професійної програми «Крафтові харчові технології» Луцького національного технічного університету.

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів додаються.

ПРОФІЛЬ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ

1 – ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ	
Повна назва закладу вищої освіти	Луцький національний технічний університет, код в ЄДЕБО – 309
Рівень вищої освіти	Другий (магістерський)
Офіційна назва освітньо-професійної програми	Крафтові харчові технології Craft Food Technologies
Тип диплому та обсяг освітньо-професійної програми	Диплом магістра, одиничний. Обсяг ОПП – 90 кредитів ЄКТС. Термін навчання – 1 рік 4 місяці.
Форма здобуття освіти	Очна (денна), заочна
Назва кваліфікації	Освітня кваліфікація – магістр з харчових технологій. Ступінь вищої освіти – магістр. Спеціальність – G13 Харчові технології. Галузь знань – G Інженерія, виробництво та будівництво. Освітня програма – Крафтові харчові технології.
Наявність акредитації	Акредитована рішенням Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти, протокол № 19(91) від 23.12.2025 р., сертифікат № 19537 від 24.12.2025 р., сертифікат № 20085 від 25.02.2026 р.
Цикл/рівень	НРК України – 7 рівень, QF-EHEA – другий цикл, EQF-LLL – 7 рівень.
Передумови	Для здобуття освітнього рівня «магістр» можуть вступати особи, що здобули освітній рівень «бакалавр». Для вступників, які здобули ступінь бакалавра за іншою (крім G13 Харчові технології спеціальністю) має проводитися вступне випробування, на якому вступник повинен продемонструвати компетентності і результати навчання, визначені стандартом вищої освіти освітнього рівня «бакалавр» спеціальності G13 Харчові технології.
Мова(и) викладання	Українська, англійська (деякі освітні компоненти).
Термін дії освітньо-професійної програми	1 рік 4 місяці.
Інтернет-адреса постійного розміщення освітньо-професійної програми	https://lntu.edu.ua/uk/studentu-0/navchannya/osvitniy-programi
2 – МЕТА/ЦІЛІ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ	
Мета – підготовлення висококваліфікованих фахівців (магістрів з харчових технологій) за спеціальністю G13 Харчові технології, що відповідають вимогам ринку праці, і всебічний розвиток успішних особистостей, здатних до самореалізації. Цілі навчання – формування у здобувачів вищої освіти здатності розв’язувати складні задачі та проблеми крафтових харчових технологій, що передбачає проведення досліджень та/або впровадження інновацій та характеризується невизначеністю умов і вимог.	

3 – ХАРАКТЕРИСТИКА ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ	
Предметна область (галузь знань, спеціальність, предметна спеціальність або спеціалізація)	Галузь знань: G Інженерія, виробництво та будівництво. Спеціальність: G13 Харчові технології. Об’єктом вивчення та професійної діяльності магістра з харчових технологій є: технологічні процеси і харчові продукти. Теоретичний зміст предметної області становлять наукові концепції, категорії, принципи, методи, харчові технології. Методи, методики та технології: методики забезпечення якості та безпечності харчових продуктів, методи планування і проведення експериментальних досліджень та оброблення їх результатів, крафтові харчові технології, інформаційні та комп’ютерні технології. Інструменти та обладнання: спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання, прилади (відповідно до вимог освітньо-професійної програми), комп’ютерна техніка та програмне забезпечення.
Орієнтація освітньо-професійної програми	Освітньо-професійна. Програма орієнтована на підготовку висококваліфікованих фахівців, які володіють комплексом знань з планування та проведення наукових досліджень в сфері харчових технологій із використанням науково-обґрунтованих методів досліджень та спеціалізованого лабораторного і технологічного обладнання, а також здатні розробляти і впроваджувати крафтові технології із забезпеченням якості та безпечності харчових продуктів, здійснювати бізнес-планування та проводити інжиніринг інфраструктури крафтових виробництв.
Основний фокус освітньо-професійної програми	Підготовка висококваліфікованих фахівців, які використовують лабораторне і технологічне обладнання, спеціалізоване устаткування, комп’ютерну техніку, інформаційні технології та методи математичного моделювання й оптимізації для проведення науково-дослідних та проєктно-технологічних робіт, пов’язаних із дослідженням технологічних процесів, сировини та харчових продуктів, впровадженням крафтових харчових технологій та забезпеченням якості і безпечності харчових продуктів. Ключові слова: інноваційні харчові технології, крафтові харчові технології, крафтові харчові продукти.
Особливості освітньо-професійної програми	Освітньо-професійна програма передбачає підготовку конкурентоспроможних фахівців, які здатні планувати і проводити наукові дослідження, розробляти та впроваджувати інноваційні і крафтові технології виробництва харчових продуктів, а також здійснювати бізнес-планування ефективного функціонування крафтових виробництв і проводити інжиніринг їх інфраструктури.
4 – ПРИДАТНІСТЬ ВИПУСКНИКІВ ДО ПРАЦЕВЛАШТУВАННЯ ТА ПОДАЛЬШЕ НАВЧАННЯ	
Придатність до працевлаштування	Наукова, освітня, аналітична, експертна, консультативна, управлінська діяльність у сфері харчових технологій.

Подальше навчання	Продовження навчання на третьому (освітньо-науковому) рівні вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій у системі освіти дорослих.
5 – ВИКЛАДАННЯ ТА ОЦІНЮВАННЯ	
Викладання та навчання	Студентоцентроване навчання, що проводиться у формі лекцій, практичних, лабораторних занять, консультацій із викладачами, виконання індивідуальних завдань та підготовки курсової роботи і кваліфікаційної магістерської роботи із використанням розроблених підручників, посібників, конспектів лекцій, методичних рекомендацій, наукових видань, мережі Internet та дистанційних технологій навчання. Викладання дисципліни здійснюється з дотриманням принципів академічної доброчесності відповідно до Закону України «Про академічну доброчесність» № 4742-IX. Особлива увага приділяється формуванню творчих завдань, що стимулюють критичне мислення, та уникненню репродуктивних завдань.
Оцінювання	Поточний, модульний і підсумковий контроль, захист курсової роботи, звіту із практики та кваліфікаційної магістерської роботи за визначеними критеріями. Оцінювання результатів навчання є прозорим та здійснюється з дотримання принципів академічної доброчесності.

6 – ПРОГРАМНІ КОМПЕТЕНТНОСТІ

Вид компетентності	Шифр	Опис компетентності
Інтегральна компетентність	ІК	Здатність розв’язувати задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері харчових технологій.
Загальні компетентності (ЗК)	ЗК01	Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.
	ЗК02	Здатність проводити дослідження на відповідному рівні.
	ЗК03	Здатність генерувати нові ідеї (креативність).
	ЗК04	Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.
	ЗК05	Здатність працювати в міжнародному контексті.
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК)	СК01	Здатність обирати та застосовувати спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, науково-обгрунтовані методи та програмне забезпечення для проведення наукових досліджень у сфері харчових технологій.
	СК02	Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі.

	СК03	Здатність захищати інтелектуальну власність у сфері харчових технологій.
	СК04	Здатність розробляти програми ефективного функціонування підприємств харчової промисловості та/або закладів ресторанного господарства відповідно до прогнозів розвитку галузі в умовах глобалізації.
	СК05	Здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проєктів.
	СК06	Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі.
		Визначені ЗВО:
	СК07	Здатність розробляти та впроваджувати інноваційні і крафтові технології виробництва харчових продуктів.
	СК08	Здатність проводити інжиніринг інфраструктури крафтових харчових виробництв.

7 – ПРОГРАМНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ	
Шифр	**Опис програмного результату навчання**
ПРН01	Відшуковувати, систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій.
ПРН02	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.
ПРН03	Застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти, у тому числі математичне і комп’ютерне моделювання для розв’язання складних задач у харчових технологіях.
ПРН04	Застосовувати статистичні методи оброблення експериментальних даних у галузі харчових технологій, використовувати спеціалізоване програмне забезпечення для оброблення експериментальних даних.
ПРН05	Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій.
ПРН06	Розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств галузі на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки.

ПРН07	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.
ПРН08	Здійснювати захист інтелектуальної власності у сфері харчових технологій, виконувати відповідні патентні дослідження, готувати документи на отримання патентів на винаходи і корисні моделі.
ПРН09	Вільно володіти державною та іноземною мовами для обговорення професійної діяльності, результатів досліджень та інновацій у сфері харчових технологій.
ПРН10	Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки.
ПРН11	Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів.
	Визначені ЗВО:
ПРН12	Розробляти та впроваджувати інноваційні і крафтові технології виробництва харчових продуктів.
ПРН13	Мати навички щодо надання інжинірингових послуг з підготовлення виробництва крафтових харчових продуктів та забезпечення ефективного функціонування його інфраструктури.
Набуття здобувачами вищої освіти навичок та компетентностей, спрямованих на досягнення глобальних цілей сталого розвитку до 2030 року, проголошених резолюцією Генеральної Асамблеї Організації Об'єднаних Націй від 25 вересня 2015 року №70/1	Освітньо-професійна програма «Крафтові харчові технології» пропонує здобувачам вищої освіти освітні компоненти, які сприятимуть формуванню навичок та компетентостей, спрямованих на досягнення глобальних цілей сталого розвитку до 2030 року. Відповідність освітніх компонентів Цілям сталого розвитку відображено у матриці формування навичок та компетентностей, спрямованих на досягнення Цілей сталого розвитку.
8 – РЕСУРСНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ РЕАЛІЗАЦІЇ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ	

Кадрове забезпечення	До реалізації ОПП залучаються науково-педагогічні працівники з науковими ступенями та/або вченими званнями, які мають кваліфікацію, що відповідає вимогам Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності в ЗВО, працюють в ЛНТУ за основним місцем роботи, а також висококваліфіковані спеціалісти. З метою підвищення фахового рівня всі науково-педагогічні працівники проходять підвищення кваліфікації, зокрема стажування за програмами академічної мобільності.
Матеріально-технічне забезпечення	Матеріально-технічне забезпечення відповідає ліцензійним вимогам щодо надання освітніх послуг у сфері вищої світи і є достатнім для забезпечення якості освітнього процесу, зокрема: навчальні приміщення; комп'ютерні класи (лабораторії); спеціалізовані лабораторії; спортивний зал, спортивні майданчики; бібліотека, читальний зал; точки бездротового доступу до мережі Інтернет; мультимедійне обладнання; приміщення для науково-педагогічних працівників; гуртожитки; пункти харчування, база відпочинку тощо. Наукові дослідження також можуть проводитися у закладах вищої освіти, наукових установах та на підриємствах харчової галузі, з якими у ЛНТУ підписані договори.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Інформаційне та навчально-методичне забезпечення відповідає вимогам внутрішніх нормативних документів та вимогам чинного законодавства України, має актуальний змістовий контент, базується на сучасних інформаційно-комунікаційних технологіях та містить: електронний портал ЛНТУ (Е-Портал), до складу якого входять: електронний кабінет студента, кабінет викладача (АС Деканат), електронний освітній портал ЛНТУ – Moodle, репозитарій ЛНТУ, віртуальне навчальне середовище. Офіційний сайт Луцького національного технічного університету: https://lntu.edu.ua/uk Е-портал: https://lntu.edu.ua/uk/e-portal Електронний освітній портал ЛНТУ: https://mdl.lntu.edu.ua/ Електронна бібліотека ЛНТУ: http://library.lntu.edu.ua/ Інституційний репозитарій ЛНТУ: https://lib.lntu.edu.ua/
9 – АКАДЕМІЧНА МОБІЛЬНІСТЬ	
Національна кредитна мобільність	Право здобувачів вищої освіти на академічну мобільність в межах навчання за освітньою програмою реалізується відповідно до Положення ЛНТУ та на основі двосторонніх договорів між ЛНТУ та закладами вищої освіти України.
Міжнародна кредитна мобільність	ЛНТУ укладено угоди про міжнародну академічну мобільність із такими університетами: Університет Томаша Баті в м. Злін (Чехія), Університет «Лодзька політехніка» (Польща), Політехнічний університет Браганси (Португалія), Університет «Люблінська політехніка» (Польща).
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Відповідно до вимог чинного законодавства на загальних умовах.

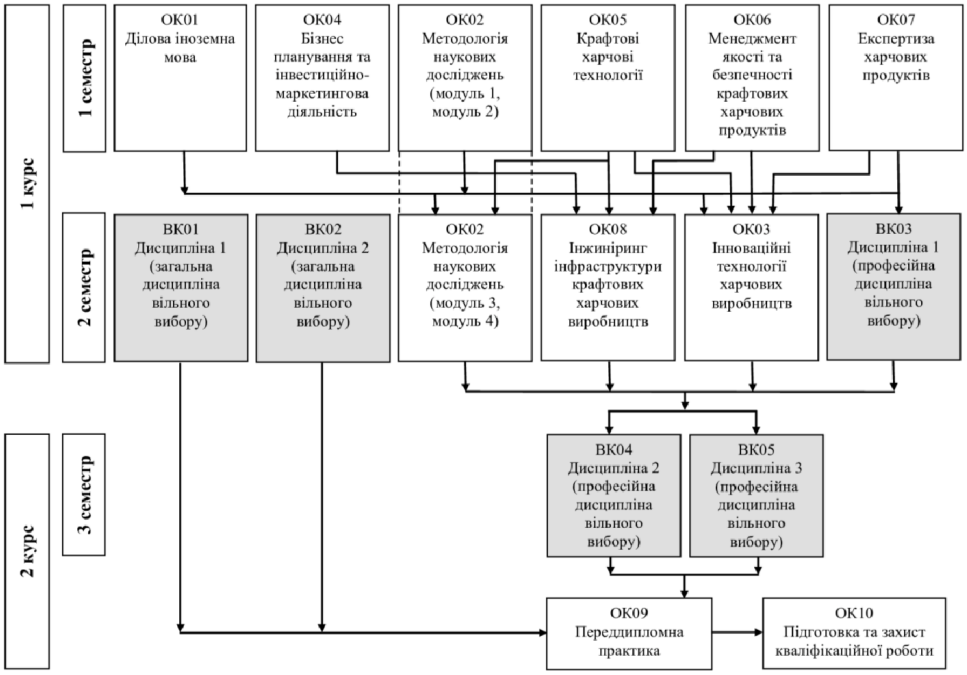
10 – АКАДЕМІЧНА ДОБРОЧЕСНІСТЬ

Реалізація ОПП здійснюється з дотриманням вимог Закону України «Про академічну доброчесність» № 4742-IX. Академічна доброчесність є складовою внутрішньої системи забезпечення якості освіти. Усі учасники освітнього процесу керуються принципами чесності, довіри, поваги до авторства, справедливості та відповідальності. Порушення академічної доброчесності (плагіат, самоплагіат, фальсифікація, списування, недоброчесне використання штучного інтелекту тощо) тягнуть за собою академічну відповідальність відповідно до Закону України «Про академічну доброчесність» № 4742-IX та внутрішніх нормативних актів.

ПЕРЕЛІК ОСВІТНІХ КОМПОНЕНТІВ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ

Код освітніх компонентів	Назва освітніх компонентів ОПП (ОК, підсумкова атестація)	Кількість кредитів ЄКТС	Форма підсумкового контролю	Семестр
1 Обов'язкова складова				
1.1 Дисципліни загальної підготовки				
ОК.01	Ділова іноземна мова	4	залік	1
РАЗОМ дисципліни загальної підготовки		**4**		
1.2 Дисципліни професійної підготовки				
ОК.02	Методологія наукових досліджень	9	залік, екзамен	1, 2
ОК.03	Інноваційні технології харчових виробництв	8	екзамен, КР	2
ОК.04	Бізнес планування та інвестиційно-маркетингова діяльність	5	залік	1
ОК.05	Крафтові харчові технології	7	екзамен	1
ОК.06	Менеджмент якості та безпечності крафтових харчових продуктів	3	залік	1
ОК.07	Експертиза харчових продуктів	5	екзамен	1
ОК.08	Інжиніринг інфраструктури крафтових харчових виробництв	4	залік	2
РАЗОМ дисципліни професійної підготовки		**41**		
2 Вибіркова складова				
2.1 Загальні дисципліни вільного вибору				
ВК.01	Дисципліна 1	5	залік	2
ВК.02	Дисципліна 2	5	залік	2
2.2 Професійні дисципліни вільного вибору				
ВК.03	Дисципліна 1	5	залік	2
ВК.04	Дисципліна 2	5	залік	3
ВК.05	Дисципліна 3	5	залік	3
3 Практична підготовка				
ОК.09	Переддипломна практика	8	захист з оцінкою	3
4 Атестація				
ОК.10	Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	12	захист з оцінкою	3
Загальний обсяг обов'язкових компонент		**65**		
Загальний обсяг вибіркових компонент		**25**		
Загальний обсяг освітньо-професійної програми		***90 (магістр)***		

СТРУКТУРНО-ЛОГІЧНА СХЕМА ОПП



ФОРМА АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Форма атестації здобувачів вищої освіти	Атестація здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти проходить у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи.
Вимоги до кваліфікаційної роботи	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 і характеризується невизначеністю умов і вимог. Кваліфікаційна робота не повинна містити академічний плагіат, фабрикацію, фальсифікацію. Кваліфікаційна робота має бути оприлюднена на офіційному сайті закладу вищої освіти або його підрозділу, або у репозитарії закладу вищої освіти.

МАТРИЦЯ ВІДПОВІДНОСТІ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ ТА КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ

Програмні результати навчання / Компетентності	ІК	ЗК01	ЗК02	ЗК03	ЗК04	ЗК05	СК01	СК02	СК03	СК04	СК05	СК06	СК07	СК08
ПРН01	+	+			+	+		+	+				+	+
ПРН02	+		+		+	+		+	+			+	+	+
ПРН03	+			+			+			+				
ПРН04	+			+			+			+				
ПРН05	+	+	+		+	+	+		+			+	+	+
ПРН06	+		+		+				+				+	+
ПРН07	+										+			
ПРН08	+	+			+			+						
ПРН09	+					+					+			
ПРН10	+			+	+		+				+			
ПРН11	+		+	+			+					+		
ПРН12	+												+	
ПРН13	+													+

МАТРИЦЯ ВІДПОВІДНОСТІ ПРОГРАМНИХ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТАМ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ

Освітні компоненти / Компетентності	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04	ОК.05	ОК.06	ОК.07	ОК.08	ОК.09	ОК.10
ІК	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ЗК01	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ЗК02		+					+		+	+
ЗК03		+	+	+	+	+			+	+
ЗК04				+	+	+	+		+	+
ЗК05	+	+		+		+			+	+
СК01		+					+	+	+	+
СК02		+					+		+	+
СК03		+							+	+
СК04			+	+	+			+	+	+
СК05	+	+	+	+			+		+	+
СК06			+		+	+	+		+	+
СК07			+	+	+			+	+	+
СК08								+	+	+

МАТРИЦЯ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ПРОГРАМНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ ВІДПОВІДНИМИ ОСВІТНІМИ КОМПОНЕНТАМИ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ

Освітні компоненти / Програмні результати навчання	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04	ОК.05	ОК.06	ОК.07	ОК.08	ОК.09	ОК.10
ПРН01	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПРН02		+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПРН03		+					+		+	+
ПРН04		+							+	+
ПРН05			+	+	+	+		+	+	+
ПРН06				+	+	+			+	+
ПРН07		+	+		+	+	+		+	+
ПРН08		+								+
ПРН09	+	+							+	+
ПРН10		+	+				+		+	+
ПРН11			+		+	+	+		+	+
ПРН12			+	+	+			+	+	+
ПРН13								+	+	+

МАТРИЦЯ ФОРМУВАННЯ НАВИЧОК ТА КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ, СПРЯМОВАНИХ НА ДОСЯГНЕННЯ ЦІЛЕЙ СТАЛОГО РОЗВИТКУ ВІДПОВІДНИМИ ОСВІТНІМИ КОМПОНЕНТАМИ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ

Цілі сталого розвитку / Освітні компоненти	ЦІЛЬ 1	ЦІЛЬ 2	ЦІЛЬ 3	ЦІЛЬ 4	ЦІЛЬ 5	ЦІЛЬ 6	ЦІЛЬ 7	ЦІЛЬ 8	ЦІЛЬ 9	ЦІЛЬ 10	ЦІЛЬ 11	ЦІЛЬ 12	ЦІЛЬ 13	ЦІЛЬ 14	ЦІЛЬ 15	ЦІЛЬ 16	ЦІЛЬ 17
ОК.01				+													
ОК.02				+													
ОК.03		+	+	+				+	+			+					
ОК.04				+	+			+	+								+
ОК.05		+		+		+		+	+			+					
ОК.06		+		+		+											
ОК.07		+		+		+											
ОК.08				+		+	+					+					
ОК.09		+		+													
ОК.10		+		+				+									

Перелік нормативних документів, на яких базується освітньо-професійна програма

1. 1. Конституція України (від 28.06.1996 р.). URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/254к/96-вр

2. 2. Закон України «Про вищу освіту» (від 01.07.2014 р., № 1556-VII). URL: http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1556-18

3. 3. Закон України «Про освіту» (від 05.09.2017 р., № 2145-VIII). URL: http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/2145-19

4. 4. Закон України «Про академічну доброчесність» (від 18.12.2025 р, № 4742-IX). URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/4742-20#Text

5. 5. Стандарт вищої освіти України за спеціальністю 181 «Харчові технології» для другого (магістерського) рівня вищої освіти (Наказ МОН України №1295 від 22 жовтня 2020 р.).

6. 6. Національний класифікатор України. Класифікація видів економічної діяльності ДК 009:2010. URL: http://zakon2.rada.gov.ua/rada/show/vb457609-10

7. 7. Постанова Кабінету Міністрів України від 23.11.2011 № 1341 «Про затвердження Національної рамки кваліфікацій». URL: http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1341-2011-п

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