МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЛУЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ПОГОДЖЕНО
Гарант освітньої програми
Харчові технології
(назва освітньої програми)
зі спеціальності
181 Харчові технології
(назва спеціальності)
Ірина ТАРАЙМОВИЧ
«26» серпня 2026 р.

ЗАТВЕРДЖУЮ
Ректор ЛНТУ
_____ Ірина ВАХОВИЧ
«26» серпня 2026 р.

ОСВІТНЯ ПРОГРАМА

«ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ»

(назва освітньої програми)

FOOD TECHNOLOGY

перший (бакалаврський) рівень вищої освіти
(рівень вищої освіти: перший (бакалаврський) / другий (магістерський) / третій (освітньо-науковий))
спеціальність 181 Харчові технології
(шифр і назва спеціальності)
галузь знань 18 Виробництво та технології
(шифр і назва галузі знань)

(рік вступу 2024)

Електронна версія

СХВАЛЕНО
Вченою радою ЛНТУ
протокол №2 від 27.08.2026 р.

Луцьк – 2026

АРКУШ ПОГОДЖЕННЯ

освітньої програми
«ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ»
першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
за спеціальністю 181 Харчові технології
галузі знань 18 Виробництво та технології

Завідувач кафедри харчових технологій та хімії — Ігор ДУДАРЄВ
(протокол № 12 від 26.08.2026 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 № 6 від 26.08.2026 р.)

Схвалено вченою радою факультету, Декан факультету митної справи, матеріалів, технологій та гостинності — Валентина ТКАЧУК
(протокол № 11 від 26.08.2026 р.)

Схвалено навчально-методичною радою ЛНТУ — Надія КОВАЛЬЧУК
(протокол № 1 від 26.08.2026 р.)

ПЕРЕДМОВА

Переглянуто групою забезпечення та стейкхолдерами, залученими до розроблення та вдосконалення освітньої програми відповідно до В освітню програму «Харчові технології», затверджену Вченою радою ЛНТУ від 29.08.2024, протокол №1, групою забезпечення внесені зміни з метою дотримання Закону України «Про вищу освіту» від 01.07.2014, №1556-VII ст. 62.

Гарант освітньої програми:

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

Члени групи забезпечення освітньої програми:

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

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

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів додаються.

ПРОФІЛЬ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

1 – ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ	
Повна назва закладу вищої освіти	Луцький національний технічний університет, код в ЄДЕБО – 309 Факультет митної справи матеріалів, технологій та гостинності Кафедра харчових технологій та хімії
Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський)
Офіційна назва освітньої програми	Харчові технології FOOD TECHNOLOGY
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом бакалавра, одиничний; 240 кредитів ЄКТС, термін навчання – 3 роки 10 місяців.
Форма здобуття освіти	Очна (денна), заочна
Назва кваліфікації	Освітня кваліфікація – бакалавр з харчових технологій, ступінь вищої освіти – бакалавр, галузь знань 18 Виробництво та технології, спеціальність 181 Харчові технології, освітня програма Харчові технології. Bachelor's Degree, Field of Study 07 Engineering, manufacturing and construction, Program Subject Area 0721 Food processing.
Наявність акредитації	Акредитована рішенням Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти, протокол № 10(53), сертифікат №1834 від 22 червня 2021 р.
Цикл/рівень	НРК України – 6 рівень, FQ-EHEA – перший цикл, EQF-LLL – 6 рівень.
Передумови	Для здобуття освітнього рівня «бакалавр» можуть вступати особи, які здобули повну загальну середню освіту або освітньо-кваліфікаційний рівень «молодший спеціаліст», «молодший бакалавр», «фаховий молодший бакалавр».
Мова(и) викладання	Українська, англійська (деякі компоненти)
Термін дії освітньої програми	3 роки 10 місяців
Інтернет-адреса постійного розміщення освітньої програми	https://lntu.edu.ua/uk/osvitniy-programi
2 – МЕТА/ЦІЛІ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ	
Мета освітньої програми - забезпечити багатопрофільну підготовку висококваліфікованих фахівців, що є високоосвіченими та національно свідомими громадянами України, які здатні вирішувати на високому професійному рівні задачі та практичні проблеми переробних і харчових виробництв та володіють знаннями, уміннями і навичками із впровадження екологічних ресурсозберігаючих технологій, а також методами контролю якості і безпечності харчових продуктів.	
3 – ХАРАКТЕРИСТИКА ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ	

Предметна область (галузь знань, спеціальність, предметна спеціальність або спеціалізація)	Галузь знань – 18 Виробництво та технології; Спеціальність – 181 Харчові технології; Об’єктом вивчення та професійної діяльності бакалавра з харчових технологій є: харчові продукти і технологічні процеси. Теоретичний зміст предметної області становлять наукові концепції, категорії, принципи, методи, харчові технології. Методи, методики та технології: методики дослідження властивостей харчової сировини, методики забезпечення якості та безпечності харчових продуктів, методи проведення експериментальних досліджень та оброблення їх результатів, технології виробництва харчових продуктів, інформаційні та комп’ютерні технології. Інструменти та обладнання: спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади (відповідно до вимог освітньо програми), комп’ютерна техніка та програмне забезпечення.
Орієнтація освітньої програми	Освітня програма орієнтована на підготовку фахівців, які повинні володіти комплексом поглиблених навичок для розв’язання складних спеціалізованих задач та практичних проблем технологічного, технічного і організаційного характеру, умінням приймати ефективні професійні рішення в галузі переробних і харчових виробництв.
Основний фокус освітньої програми	Підготовка висококваліфікованих кадрів, які застосовують основні поняття і принципи проєктування та функціонування підприємств переробних і харчових виробництв, а також закладів громадського харчування та мають здатність до виробничо-технологічної і організаційно-управлінської діяльності на підприємствах галузі, знають систему управління якістю та безпечністю харчових продуктів, а також методики розрахунку потреб у сировинно-матеріальних, фінансових і трудових ресурсах.
Особливості освітньої програми	Освітня програма передбачає підготовку висококваліфікованих фахівців, які володіють базовими теоретичними і практичними знаннями, уміннями та навичками із впровадження екологічних ресурсозберігаючих технологій переробних і харчових виробництв, а також сучасними методами контролю якості і безпечності харчових продуктів, основами проєктування та функціонування підприємств галузі.
4 – ПРИДАТНІСТЬ ВИПУСКНИКІВ ДО ПРАЦЕВЛАШТУВАННЯ ТА ПОДАЛЬШЕ НАВЧАННЯ	

Придатність до працевлаштування	Випускники ступеня вищої освіти «бакалавр» зі спеціальності 181 «Харчові технології» можуть працювати на переробних і харчових підприємствах будь-якої організаційно-правової форми (державні, муніципальні, комерційні, некомерційні), у підрозділах органів державного та муніципального управління, навчальних закладах, займати посади в проєктних групах, в лабораторіях відповідно до Національного класифікатора України «Класифікація професій» ДК 003:2010.
Подальше навчання	Навчання за програмою другого (магістерського) рівня вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій у системі післядипломної освіти.
5 – ВИКЛАДАННЯ ТА ОЦІНЮВАННЯ	
Викладання та навчання	Студентоцентроване навчання, що проводять у формі лекцій, практичних і лабораторних занять, семінарів, тренінгів, консультацій із викладачами, самостійного навчання за індивідуальними завданнями, виконання курсового проєкту, підготовлення кваліфікаційної (бакалаврської) роботи із використанням розроблених підручників, посібників, конспектів лекцій, методичних рекомендацій, періодичних наукових видань та мережі Internet.
Оцінювання	Поточний, модульний і підсумковий контроль, захист курсового проєкту, звітів з практики та кваліфікаційної (бакалаврської) роботи за визначеними критеріями.

6 – ПРОГРАМНІ КОМПЕТЕНТНОСТІ

Вид компетентності	Шифр	Опис компетентності
Інтегральна компетентність	ІК	Здатність розв’язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій.
Загальні компетентності (ЗК)	ЗК01	Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.
	ЗК02	Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.
	ЗК03	Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.
	ЗК04	Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій.
	ЗК05	Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.

	ЗК06	Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.
	ЗК07	Здатність працювати в команді.
	ЗК08	Здатність працювати автономно.
	ЗК09	Навички здійснення безпечної діяльності.
	ЗК10	Прагнення до збереження навколишнього середовища.
	ЗК11	Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.
	ЗК12	Здатність спілкуватися іноземною мовою.
	ЗК13	Здатність реалізувати свої права та обов’язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини та громадянина в Україні.
	ЗК14	Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для забезпечення здорового способу життя.
	ЗК15	Здатність ухвалювати рішення та діяти, дотримуючись принципу неприпустимості корупції та будь-яких інших проявів недоброчесності.
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК)	СК01	Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.
	СК02	Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення.
	СК03	Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.

	СК04	Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.
	СК05	Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.
	СК06	Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки.
	СК07	Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів.
	СК08	Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач.
	СК09	Здатність проєктувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці).
	СК10	Здатність розробляти проєкти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів.
	СК11	Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб.
	СК12	Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію.
	СК13	Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту.
		Визначені ЗВО:
	СК14	Здатність оцінювати вплив процесів харчових виробництв на стан навколишнього середовища та виявляти екологічні ризики, пов’язані з виробничою діяльністю.
7 – ПРОГРАМНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ		
Шифр	**Опис програмного результату навчання**	

ПРН01	Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.
ПРН02	Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.
ПРН03	Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.
ПРН04	Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.
ПРН05	Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.
ПРН06	Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.
ПРН07	Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.
ПРН08	Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.
ПРН09	Вміти розробляти проєкти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти.
ПРН10	Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів.
ПРН11	Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).
ПРН12	Вміти проєктувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проєктування та програмного забезпечення.
ПРН13	Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроєктованого асортименту.
ПРН14	Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.
ПРН15	Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства.

ПРН16	Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.
ПРН17	Організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.
ПРН18	Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.
ПРН19	Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.
ПРН20	Вміти укладати ділову документацію державною мовою.
ПРН21	Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.
ПРН22	Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами.
ПРН23	Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності.
ПРН24	Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.
ПРН25	Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки.
ПРН26	Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо.
ПРН27	Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя.
	Визначені ЗВО:
ПРН28	Уміти аналізувати та прогнозувати вплив технологічних процесів харчових виробництв на навколишнє середовище.
ПРН29	Здатність впроваджувати екологічні ресурсозберігаючі технології переробних і харчових виробництв.
8 – РЕСУРСНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ РЕАЛІЗАЦІЇ ПРОГРАМИ	
Кадрове забезпечення	Кадрове забезпечення відповідає ліцензійним вимогам.

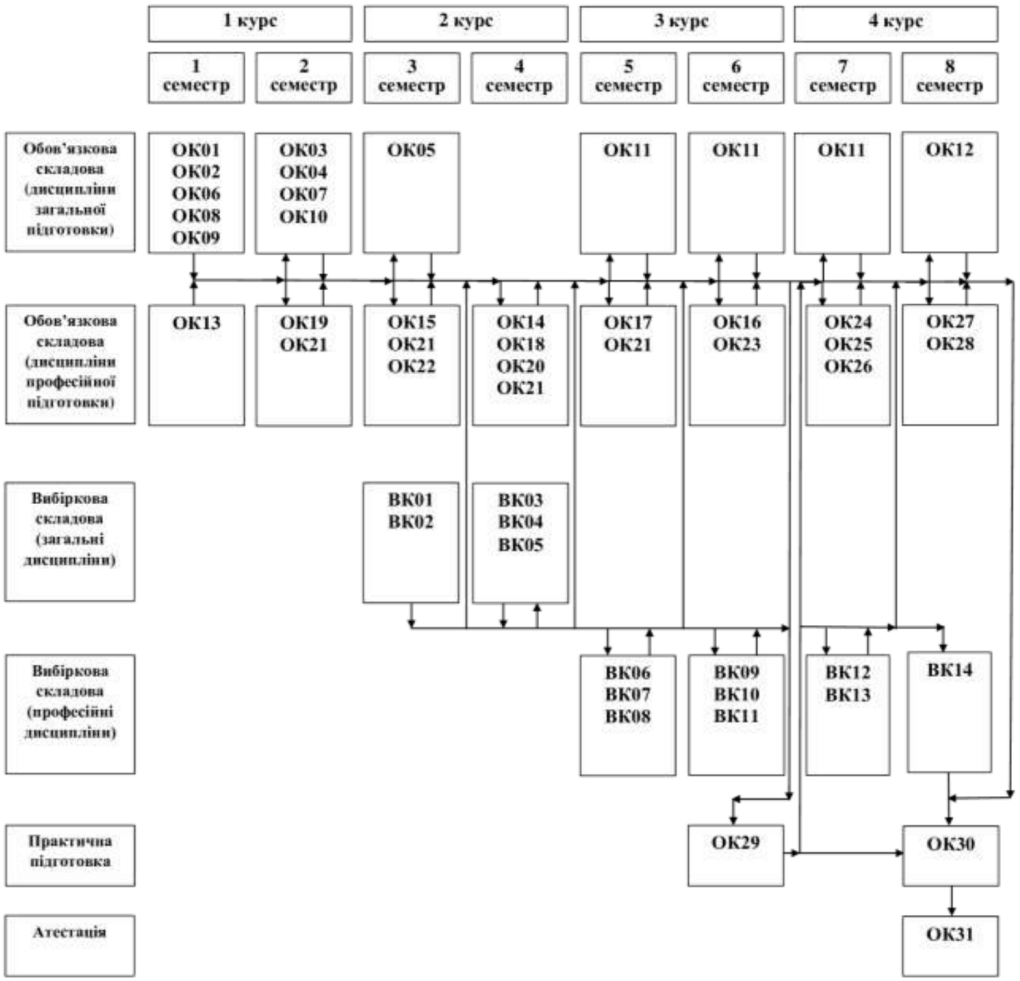
Матеріально-технічне забезпечення	Усі приміщення відповідають будівельним та санітарним нормам, у наявності відповідна соціальна інфраструктура, що включає: гуртожитки, їдальні та буфети, медичні пункти, актову залу, бібліотеку з читальним залом, навчальні корпуси, спортивний комплекс із плавальним басейном, стадіон та спортивні майданчиками. Забезпеченість комп'ютерними робочими місцями та прикладними комп'ютерними програмами достатня для виконання навчальних планів. Навчальні лабораторії оснащені необхідним лабораторним обладнанням для забезпечення навчального процесу.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Належна забезпеченість бібліотеки підручниками та посібниками (зокрема електронними), вітчизняними фаховими періодичними виданнями відповідного профілю, авторськими розробками професорсько-викладацького складу (http://library.lntu.edu.ua/), наявний доступ до джерел Internet. Матеріали навчально-методичного забезпечення освітньої програми викладені на сторінках кафедр, за якими закріплені дисципліни, та в системі електронного освітнього порталу: http://mdl.lntu.edu.ua/
9 – АКАДЕМІЧНА МОБІЛЬНІСТЬ	
Національна кредитна мобільність	Національна кредитна мобільність студентів, аспірантів, докторантів, наукових і науково-педагогічних працівників ЛНТУ, зокрема навчання, стажування, проходження навчальної і виробничої практик, проведення наукових досліджень, викладання та підвищення кваліфікації організовується на підставі партнерських угод про співробітництво ЛНТУ з університетами України відповідно до Положення про академічну мобільність учасників освітнього процесу ЛНТУ.
Міжнародна кредитна мобільність	Університетом укладено угоди про міжнародну академічну мобільність з 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	Можливе на загальних умовах.

ПЕРЕЛІК ОСВІТНІХ КОМПОНЕНТІВ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

Код освітніх компонентів	Назва освітніх компонентів ОП (ОК, підсумкова атестація)	Кількість кредитів ЄКТС	Форма підсумкового контролю	Семестр
1 Обов'язкова складова				
1.1 Дисципліни загальної підготовки				
ОК.01	Загальна та неорганічна хімія	7	екзамен	1
ОК.02	Органічна хімія	7	екзамен	1
ОК.03	Аналітична хімія	7	екзамен	2
ОК.04	Фізична та колоїдна хімія	7	залік	2
ОК.05	Біохімія	7	екзамен	3
ОК.06	Інформаційні системи та технології в галузі	7	екзамен	1
ОК.07	Ділова українська мова	3	залік	2
ОК.08	Право	3	залік	1
ОК.09	Політичні та соціальні студії	3	залік	1
ОК.10	Безпека життєдіяльності та охорона праці	3	залік	2
ОК.11	Ділова іноземна мова	9	залік	5, 6, 7
ОК.12	Оздоровча рухова рекреаційна активність	3	залік	8
РАЗОМ дисципліни загальної підготовки		**66**		
1.2 Дисципліни професійної підготовки				
ОК.13	Вступ до фаху	3	залік	1
ОК.14	Екологізація харчових виробництв	5	екзамен	4
ОК.15	Економіка підприємства	4	залік	3
ОК.16	Тепло-, енергозбереження та ресурсоефективне виробництво	3	екзамен	6
ОК.17	Технологічне обладнання галузі	7	екзамен	5
ОК.18	Технологічні розрахунки	5	екзамен	4
ОК.19	Процеси та апарати харчових виробництв	5	екзамен	2
ОК.20	Менеджмент організацій	4	залік	4
ОК.21	Загальні технології у харчовій галузі	20	екзамен	2, 3, 4, 5
ОК.22	Технічна мікробіологія	5	екзамен	3
ОК.23	Автоматизація виробничих процесів	3	екзамен	6
ОК.24	Основи наукових досліджень	5	залік	7
ОК.25	Управління якістю та безпечністю харчових продуктів	6	екзамен	7
ОК.26	Проєктування підприємств галузі з основами САПР (передбачено КП)	6	екзамен, КП	7
ОК.27	Технології в ресторанному господарстві	5	екзамен	8

Код освітніх компонентів	Назва освітніх компонентів ОП (ОК, підсумкова атестація)	Кількість кредитів ЄКТС	Форма підсумкового контролю	Семестр
ОК.28	Екотрофологія	4	екзамен	8
РАЗОМ дисципліни професійної підготовки		**90**		
2 Вибіркова складова				
2.1 Загальні дисципліни вільного вибору				
ВК.01	Дисципліна 1	5	залік	3
ВК.02	Дисципліна 2	5	залік	3
ВК.03	Дисципліна 3	5	залік	4
ВК.04	Дисципліна 4	3	залік	4
ВК.05	Дисципліна 5	2	залік	4
2.2 Професійні дисципліни вільного вибору				
ВК.06	Дисципліна 1	5	залік	5
ВК.07	Дисципліна 2	5	залік	5
ВК.08	Дисципліна 3	5	залік	5
ВК.09	Дисципліна 4	5	залік	6
ВК.10	Дисципліна 5	5	залік	6
ВК.11	Дисципліна 6	5	залік	6
ВК.12	Дисципліна 7	5	залік	7
ВК.13	Дисципліна 8	5	залік	7
ВК.14	Дисципліна 9	3	залік	8
3 Практична підготовка				
ОК.29	Виробнича практика	6	захист з оцінкою	6
ОК.30	Переддипломна практика	4	захист з оцінкою	8
4 Атестація				
ОК.31	Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	11	захист з оцінкою	8
Загальний обсяг обов'язкових компонент		**177**		
Загальний обсяг вибіркових компонент		**63**		
Загальний обсяг освітньої програми		***240 (бакалавр)***		

СТРУКТУРНО-ЛОГІЧНА СХЕМА ОП



ФОРМА АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Форма атестації здобувачів вищої освіти	Атестацію проводять у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи бакалавра.
Вимоги до кваліфікаційної роботи	Кваліфікаційна робота бакалавра – це навчально-наукова робота студента, що виконують на завершальному етапі здобуття кваліфікації бакалавра з харчових технологій для встановлення відповідності отриманих здобувачами вищої освіти результатів навчання (компетентностей) вимогам стандарту вищої освіти. Кваліфікаційна робота бакалавра передбачає розв’язання складної спеціалізованої задачі проєктного чи дослідницького характеру у галузі переробних або харчових виробництв. У кваліфікаційній роботі не повинно бути академічного плагіату, фальсифікації та фабрикації. Атестація здійснюється відкрито і публічно. На підставі публічного захисту екзаменаційна комісія визначає рівень теоретичної підготовки випускника, його готовність до самостійної роботи за фахом і приймає рішення щодо присвоєння відповідної кваліфікації та видачу диплома. Кваліфікаційні роботи мають бути розміщені на сайті ЛНТУ (зокрема, на сторінці випускової кафедри) або у репозитарії ЛНТУ у відкритому доступі.

МАТРИЦЯ ВІДПОВІДНОСТІ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ ТА КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ

Програмні результати навчання / Компетентності	ІК	ЗК01	ЗК02	ЗК03	ЗК04	ЗК05	ЗК06	ЗК07	ЗК08	ЗК09	ЗК10	ЗК11	ЗК12	ЗК13	ЗК14	ЗК15	СК01	СК02	СК03	СК04	СК05	СК06	СК07	СК08	СК09	СК10	СК11	СК12	СК13	СК14
ПРН01		+																												
ПРН02			+	+																										
ПРН03					+																		+							
ПРН04							+																							
ПРН05																	+													
ПРН06																					+									
ПРН07																	+	+												
ПРН08																					+									
ПРН09																						+				+				
ПРН10							+													+										
ПРН11																			+											
ПРН12																							+		+					
ПРН13																							+							
ПРН14																													+	
ПРН15																													+	
ПРН16																											+			
ПРН17											+																			
ПРН18								+	+											+										
ПРН19								+	+																					
ПРН20												+																		
ПРН21												+															+			
ПРН22													+																	
ПРН23																										+				
ПРН24																						+							+	

Програмні результати навчання / Компетентності	ІК	ЗК01	ЗК02	ЗК03	ЗК04	ЗК05	ЗК06	ЗК07	ЗК08	ЗК09	ЗК10	ЗК11	ЗК12	ЗК13	ЗК14	ЗК15	СК01	СК02	СК03	СК04	СК05	СК06	СК07	СК08	СК09	СК10	СК11	СК12	СК13	СК14
ПРН25				+																									+	
ПРН26														+																
ПРН27															+															
ПРН28																														+
ПРН29																														+

МАТРИЦЯ ВІДПОВІДНОСТІ ПРОГРАМНИХ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТАМ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

Освітні компоненти / Компетентності	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04	ОК.05	ОК.06	ОК.07	ОК.08	ОК.09	ОК.10	ОК.11	ОК.12	ОК.13	ОК.14	ОК.15	ОК.16	ОК.17	ОК.18	ОК.19	ОК.20	ОК.21	ОК.22	ОК.23	ОК.24	ОК.25	ОК.26	ОК.27	ОК.28	ОК.29	ОК.30	ОК.31
ІК	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ЗК01	+	+	+	+		+							+	+	+	+	+	+	+		+	+	+		+	+	+	+	+	+	+
ЗК02	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+		+	+		+		+		+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+
ЗК03					+										+					+								+	+	+	+
ЗК04						+									+					+									+	+	+
ЗК05	+	+	+	+		+	+				+				+	+	+	+	+		+		+	+	+	+	+	+	+	+	+
ЗК06	+	+	+	+											+	+					+	+		+			+	+	+	+	+
ЗК07	+	+	+	+	+							+	+	+				+		+	+	+		+	+	+	+		+	+	+
ЗК08	+	+	+	+	+	+						+	+	+				+	+	+	+	+		+	+	+	+		+	+	+
ЗК09	+	+	+	+						+																			+	+	+
ЗК10										+				+		+					+							+		+	+
ЗК11							+																						+	+	+
ЗК12											+																			+	+
ЗК13								+	+																						+
ЗК14					+			+	+	+		+	+															+			+
ЗК15								+												+											+
СК01					+								+	+		+			+		+	+				+	+		+	+	+
СК02																	+				+		+			+			+	+	+
СК03		+	+																			+					+		+	+	+
СК04					+																	+			+		+			+	+
СК05					+											+					+	+					+	+		+	+
СК06															+			+	+							+	+		+	+	+
СК07																	+	+	+				+			+	+		+	+	+
СК08	+	+	+	+																		+		+					+	+	+

Освітні компоненти / Компетентності	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04	ОК.05	ОК.06	ОК.07	ОК.08	ОК.09	ОК.10	ОК.11	ОК.12	ОК.13	ОК.14	ОК.15	ОК.16	ОК.17	ОК.18	ОК.19	ОК.20	ОК.21	ОК.22	ОК.23	ОК.24	ОК.25	ОК.26	ОК.27	ОК.28	ОК.29	ОК.30	ОК.31
СК09																+	+						+			+				+	+
СК10							+											+							+		+		+	+	+
СК11										+					+					+									+	+	+
СК12													+		+					+									+	+	+
СК13															+	+				+									+	+	+
СК14														+		+					+							+	+	+	+

МАТРИЦЯ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ПРОГРАМНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ ВІДПОВІДНИМИ ОСВІТНІМИ КОМПОНЕНТАМИ ОСВІТНЬОЇ 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	ОК.11	ОК.12	ОК.13	ОК.14	ОК.15	ОК.16	ОК.17	ОК.18	ОК.19	ОК.20	ОК.21	ОК.22	ОК.23	ОК.24	ОК.25	ОК.26	ОК.27	ОК.28	ОК.29	ОК.30	ОК.31
ПРН01	+	+	+	+		+							+	+		+	+	+	+		+	+	+		+	+	+	+		+	+
ПРН02	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+		+	+	+	+		+		+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+
ПРН03	+	+	+	+		+									+					+		+		+					+	+	+
ПРН04	+	+	+	+		+	+				+				+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПРН05	+	+	+	+	+								+	+		+			+		+	+				+	+		+	+	+
ПРН06					+																+	+				+	+			+	+
ПРН07													+	+			+		+		+	+	+			+	+		+	+	+
ПРН08																+					+	+					+	+		+	+
ПРН09							+											+	+						+		+		+	+	+
ПРН10																					+	+			+		+			+	+
ПРН11		+	+																			+					+		+	+	+
ПРН12																+	+		+				+			+				+	+
ПРН13																	+	+	+				+			+	+		+	+	+
ПРН14															+	+				+									+	+	+
ПРН15															+					+									+	+	+
ПРН16	+	+	+	+						+																			+	+	+
ПРН17										+				+		+					+							+		+	+
ПРН18	+	+	+	+	+	+								+					+		+	+		+	+					+	+
ПРН19	+	+	+	+	+	+						+	+	+				+	+	+	+	+		+	+	+			+	+	+
ПРН20							+																						+	+	+
ПРН21							+						+		+					+									+	+	+
ПРН22							+				+																			+	+

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	ОК.11	ОК.12	ОК.13	ОК.14	ОК.15	ОК.16	ОК.17	ОК.18	ОК.19	ОК.20	ОК.21	ОК.22	ОК.23	ОК.24	ОК.25	ОК.26	ОК.27	ОК.28	ОК.29	ОК.30	ОК.31
ПРН23										+					+					+								+	+	+
ПРН24															+	+		+	+	+						+	+		+	+	+
ПРН25															+					+									+	+	+
ПРН26								+	+																						+
ПРН27					+			+	+	+		+	+															+			+
ПРН28														+							+							+	+	+	+
ПРН29														+							+							+	+	+	+

МАТРИЦЯ ФОРМУВАННЯ НАВИЧОК ТА КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ, СПРЯМОВАНИХ НА ДОСЯГНЕННЯ ЦІЛЕЙ СТАЛОГО РОЗВИТКУ ВІДПОВІДНИМИ ОСВІТНІМИ КОМПОНЕНТАМИ ОСВІТНЬОЇ 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																	
ОК.11																	
ОК.12																	
ОК.13																	
ОК.14																	
ОК.15																	
ОК.16																	
ОК.17																	
ОК.18																	
ОК.19																	
ОК.20																	
ОК.21																	
ОК.22																	

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.23																	
ОК.24																	
ОК.25																	
ОК.26																	
ОК.27																	
ОК.28																	
ОК.29																	
ОК.30																	
ОК.31																	

Перелік нормативних документів, на яких базується освітня програма

1. Закон України «Про вищу освіту» (від 01.07.2014 № 1556-VII). – Режим доступу: http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1556-18

2. Закон України «Про освіту» (від 05.09.2017 № 2145-VIII). – Режим доступу: http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/2145-19

3. Стандарт вищої освіти України за спеціальністю 181 «Харчові технології» для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти (Наказ МОН України № 1125 від 18 жовтня 2018 року).

4. Класифікатор професій: ДК 003: 2010. Режим доступу: http://www.dk003.com

5. Методичні рекомендації щодо розроблення стандартів вищої освіти. Затверджені Наказ Міністерства освіти і науки України від 01.06.2017 р. № 600 (у редакції наказу Міністерства освіти і науки України від 30.04.2020 р. № 584. Режим доступу: https://mon.gov.ua/storage/app/media/vyshcha/ naukovo-metodychna_rada/2020-metod-rekomendacziyi.docx

6. 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

7. 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: http://zakon4.rada.gov.ua/ laws/show/266- 2015-п

8. Стандарти та рекомендації щодо забезпечення якості в Європейському просторі вищої освіти (ESG). Режим доступу: https://ihed.org.ua/wpcontent/uploads/2018 /10/04_2016_ESG_2015.pdf

9. EQF 2017 (Європейська рамка кваліфікацій). Режим доступу: https://ec.europa.eu/ploteus/sites/eac-eqf/files/en.pdf; https://ec.europa.eu/ploteus/content/descriptorspage

10. QF EHEA 2018 (Рамка кваліфікацій ЄПВО). Режим доступу: http://www.ehea.info/Upload/document/ministerial_declarations/EHEAParis2018_Communique_AppendixI II_952778.pdf

11. ISCED (Міжнародна стандартна класифікація освіти, МСКО) 2011. Режим доступу: http://uis.unesco.org/sites/default/files/documents/international-standardclassification-of-education-isced-2011-en.pdf

12. ISCED-F (Міжнародна стандартна класифікація освіти – Галузі, МСКОГ) 2013. Режим доступу: http://uis.unesco.org/sites/default/files/documents/internationalstandard-classification-of-education-fields-of-education-and-training-2013-detailedfield-descriptions-2015-en.pdf

13. TUNING. Режим доступу: http://www.unideusto.org/tuningeu

14. Розроблення освітніх програм. Методичні рекомендації / Авт. В.М. Захарченко, В.І. Луговий, Ю.М. Рашкевич, Ж.В. Таланова / За ред. В.Г. Кременя. К.: ДП «НВЦ «Пріоритети», 2014. 120 с.

15. Національний освітній глосарій: вища освіта / Авт.-уклад.: І.І. Бабин,

Я.Я. Болюбаш, А.А. Гармаш та ін.; за редакцією Д.В. Табачника і В.Г. Кременя. К.: ТОВ «Видавничий дім «Плеяди», 2011. 100 с.

16. Розвиток системи забезпечення якості вищої освіти в Україні: інформаційно-аналітичний огляд / Укладачі: Добко Т., Золотарьова І., Калашнікова С., Ковтунець В., Курбатов С., Линьова І., Луговий В., Прохор І., Рашкевич Ю., Сікорська І., Таланова Ж., Фініков Т., Шаров О.; за заг. ред. С. Калашнікової та В. Лугового. Київ: ДП «НВЦ «Пріоритети», 2015. 84 с.

17. Постанова Кабінету Міністрів України від 24.03.2021 № 365 «Про внесення змін до постанови Кабінету Міністрів України від 30 грудня 2015 р. № 1187».

18. Зміни, що вносяться до деяких стандартів вищої освіти, затверджених відповідними наказами Міністерства освіти і науки України. Затверджені Наказ Міністерства освіти і науки України від 13.06.2024 р. № 842. Режим доступу: https://mon.gov.ua/static-objects/mon/sites/1/vishcha-osvita/zatverdzeni%20standarty/2024/Nakaz-842.vid.13.06.2024.pdf