МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЛУЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ПОГОДЖЕНО
Гарант освітньо-наукової програми
Харчові технології
(назва освітньої програми)
зі спеціальності
G13 Харчові технології
(назва спеціальності)
Світлана ЯГЕЛЮК
«24» червня 2026 р.

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

ОСВІТНЬО-НАУКОВА ПРОГРАМА

«ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ»

(назва освітньої програми)

FOOD TECHNOLOGY

третій (освітньо-науковий) 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-наукової програми
«ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ»
третього (освітньо-наукового) рівня вищої освіти
за спеціальністю G13 Харчові технології
галузі знань G Інженерія, виробництво та будівництво

Завідувач кафедри — 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 — Валентина ТКАЧУК
(протокол № 5 від 23.06.2026 р.)

Схвалено вченою радою факультету — 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-наукової програми відповідно до Стандарту вищої освіти України підготовки доктора філософії за спеціальністю 181 Харчові технології (затвердженого наказом МОН України № 1429 від 23 грудня 2021 р.).

Гарант освітньо-наукової програми:

Ягелюк Світлана Володимирівна – д.т.н., професор кафедри товарознавства та експертизи в митній справі _____ *(підпис)*

Члени групи забезпечення освітньо-наукової програми:

Дударєв Ігор Миколайович – д.т.н., професор 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 ОНП:

Хомич Анатолій Васильович – директор Відокремленого структурного підрозділу «Любешівський технічний фаховий коледж Луцького національного технічного університету»;

Сидорук Тамара Євгенівна – здобувачка вищої освіти третього (освітньо-наукового) рівня вищої освіти освітньо-наукової програми «Харчові технології» Луцького національного технічного університету.

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів додаються.

ПРОФІЛЬ ОСВІТНЬО-НАУКОВОЇ ПРОГРАМИ

1 – ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ	
Повна назва закладу вищої освіти	Луцький національний технічний університет, код в ЄДЕБО – 309.
Рівень вищої освіти	Третій (освітньо-науковий)
Офіційна назва освітньо-наукової програми	Харчові технології Food Technology
Тип диплому та обсяг освітньо-наукової програми	Диплом доктора філософії, одиничний. Обсяг ОНП – 240 кредитів ЄКТС. Термін навчання – 4 роки.
Форма здобуття освіти	Очна (денна).
Назва кваліфікації	Освітня кваліфікація – доктор філософії з харчових технологій. Ступінь вищої освіти – доктор філософії. Спеціальність – G13 Харчові технології. Галузь знань – G Інженерія, виробництво та будівництво. Освітня програма – Харчові технології.
Наявність акредитації	Акредитується вперше.
Цикл/рівень	НРК України – 8 рівень, QF-EHEA – третій цикл, EQF-LLL – 8 рівень.
Передумови	Для здобуття освітньо-наукового ступеня доктора філософії зі спеціальності G13 Харчові технології можуть вступати особи, які здобули освітній ступінь магістра. Програма фахових вступних випробувань для осіб, що здобули попередній рівень вищої освіти за іншими спеціальностями передбачає перевірку набуття особою компетентностей та результатів навчання, що визначені стандартом вищої освіти зі спеціальності G13 Харчові технології для другого (магістерського) рівня вищої освіти.
Мова(и) викладання	Українська, англійська (деякі освітні компоненти).
Термін дії освітньо-наукової програми	4 роки.
Інтернет-адреса постійного розміщення освітньо-наукової програми	https://lntu.edu.ua/uk/studentu-0/navchannya/osvitniy-programi
2 – МЕТА/ЦІЛІ ОСВІТНЬО-НАУКОВОЇ ПРОГРАМИ	
Мета – підготовлення висококваліфікованих наукових і науково-педагогічних кадрів та всебічний розвиток успішних особистостей, здатних до самореалізації у галузі харчових технологій шляхом здійснення педагогічної діяльності та проведення наукових досліджень, результати яких мають наукову новизну, теоретичне й практичне значення. Цілі навчання – набуття здобувачами здатності продукувати нові ідеї, розв’язувати комплексні проблеми, проводити фундаментальні та/або прикладні дослідження у сфері харчових технологій та здійснювати науково-педагогічну діяльність.	

3 – ХАРАКТЕРИСТИКА ОСВІТНЬО-НАУКОВОЇ 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 доктора філософії з харчових технологій є: технологічні процеси і харчові продукти. Теоретичний зміст предметної області: поняття, теорії і принципи розроблення та/або удосконалення харчових технологій. Методи, методики та технології: технології харчової промисловості, аналітичні методи, методи комп’ютерного моделювання технологічних процесів, статистичні методи аналізу даних, сучасні цифрові технології. Інструменти та обладнання: спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання, сучасні інформаційні системи та спеціалізоване програмне забезпечення.
Орієнтація освітньо-наукової програми	Освітньо-наукова. Програма орієнтована на підготовку висококваліфікованих фахівців, які володіють комплексом знань задля планування та проведення наукових досліджень у сфері харчових технологій із використанням як науково-обґрунтованих аналітичних методів досліджень, так і спеціалізованого лабораторного обладнання й програмного комп’ютерного забезпечення.
Основний фокус освітньо-наукової програми	Основний фокус ОНП полягає у формуванні у здобувачів навичок, що дозволятимуть їм проводити ефективну наукову та педагогічну діяльність у галузі харчових технологій, зокрема здійснювати постановку наукових задач, вибір чи розроблення методів їх розв’язування, оцінювання адекватності та коректності отриманих результатів, а також формулювати висновки та пропозиції щодо практичного застосування результатів досліджень, набувати універсальні навички науковця-дослідника у достатньому обсязі для проведення та успішного завершення наукового дослідження та подальшої науково-педагогічної та професійно-наукової діяльності за фахом. Ключові слова: харчові технології, технологічні процеси, харчові продукти.
Особливості освітньо-наукової програми	Освітня складова програми передбачає 60 кредитів ЄКТС, з них 45 кредитів – для обов’язкових освітніх компонент для здобуття загальних і фахових компетентностей, а також на педагогічну практику. 15 кредитів ЄКТС передбачено на вибіркові освітні компоненти, що посилюють та поглиблюють цикл обов’язкових освітніх компонент. Наукова складова програми становить 180 кредити ЄКТС і оформлюється у вигляді індивідуального плану наукової роботи здобувача.
4 – ПРИДАТНІСТЬ ВИПУСКНИКІВ ДО ПРАЦЕВЛАШТУВАННЯ ТА ПОДАЛЬШЕ НАВЧАННЯ	

Придатність до працевлаштування	Посади педагогічних, наукових і науково-педагогічних працівників у наукових установах, закладах професійної, фахової передвищої та вищої освіти, інженерні, експертні, аналітичні посади у дослідницьких, проєктних і конструкторських установах та підрозділах підприємств харчової промисловості.
Подальше навчання	Здобуття наукового ступеня доктора наук і додаткових кваліфікацій у системі освіти дорослих.
5 – ВИКЛАДАННЯ ТА ОЦІНЮВАННЯ	
Викладання та навчання	Студентоцентроване навчання, що проводиться у формі: лекцій, практичних, лабораторних та семінарських занять, самостійної роботи шляхом опрацювання наукових джерел інформації; проходження педагогічної практики, виконання командних проєктів, консультацій із науковим керівником та академічною й професійною спільнотами, публікацій у фахових періодичних виданнях результатів власних досліджень, виступів на наукових заходах, наукового дослідження (шляхом підготовки рукопису та захисту дисертаційної роботи). 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 звіту із практики за визначеними критеріями. Річний звіт відповідно до індивідуального плану за результатами досліджень, публікації у фахових виданнях, зокрема, які індексуються у наукометричних базах Scopus та/або WoS, участь у міжнародних і всеукраїнських наукових конференціях. Оцінювання результатів навчання є прозорим та здійснюється з дотримання принципів академічної доброчесності.

6 – ПРОГРАМНІ КОМПЕТЕНТНОСТІ

Вид компетентності	Шифр	Опис компетентності
Інтегральна компетентність	ІК	Здатність продукувати нові ідеї, розв’язувати комплексні проблеми професійної та/або дослідницько-інноваційної діяльності у сфері виробництва харчових продуктів, застосовувати методологію наукової та педагогічної діяльності, а також проводите власне наукове дослідження, результати якого мають наукову новизну, теоретичне та практичне значення.
Загальні компетентності (ЗК)	ЗК01	Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.
	ЗК02	Здатність працювати в міжнародному контексті.

	ЗК03	Здатність розв’язувати комплексні проблеми у харчових технологіях на основі системного наукового та загального культурного світогляду із дотриманням принципів професійної етики та академічної доброчесності.
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК)	СК01	Здатність виконувати оригінальні дослідження, досягати наукових результатів, що формують нові знання у сфері харчових технологій та/або дотичних до них міждисциплінарних напрямах.
	СК02	Здатність ініціювати, розробляти і реалізовувати комплексні інноваційні проєкти у сфері виробництва харчових продуктів та дотичні до неї міждисциплінарні проєкти, виявляти лідерство під час їх реалізації.
	СК03	Здатність застосовувати сучасні методології, методи та інструменти експериментальних і теоретичних досліджень, цифрові технології, методи комп’ютерного моделювання, бази даних та інші електронні ресурси, спеціалізоване програмне забезпечення у науковій та освітній діяльності у сфері харчових технологій.
	СК04	Здатність критично аналізувати та оцінювати сучасний стан і тенденції розвитку харчових технологій.
	СК05	Здатність виявляти, ставити та розв’язувати задачі дослідницького характеру, оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт у харчовій промисловості.
	СК06	Здатність здійснювати науково-педагогічну діяльність у закладах вищої освіти.
		Визначені ЗВО:
	СК07	Здатність використовувати сучасну лабораторно-інструментальну базу для проведення експериментальних досліджень у сфері харчової науки та визначення фізико-хімічних показників й показників якості продовольчої сировини та готових харчових продуктів.
	СК08	Здатність формувати структуру дисертаційного дослідження та рубрикації його змістовного наповнення, планувати та організовувати наукові дослідження, обробляти їх результати, публікувати статті, презентувати та обговорювати результати наукових досліджень та/або інноваційних розробок, забезпечувати правовий захист інтелектуальної власності.

	СК09	Здатність оптимізувати процеси у харчових технологіях і рецептурний склад продуктів із застосуванням методів математичного та/або комп’ютерного моделювання.

7 – ПРОГРАМНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ	
Шифр	**Опис програмного результату навчання**
ПРН01	Вільно презентувати та обговорювати з фахівцями і нефахівцями результати досліджень, наукові та прикладні проблеми у сфері харчових технологій державною та іноземною мовами, кваліфіковано відображати результати досліджень у наукових публікаціях із дотриманням принципів професійної етики та академічної доброчесності.
ПРН02	Формулювати і перевіряти гіпотези; використовувати для обґрунтування висновків належні докази, зокрема, результати теоретичного аналізу, експериментальних досліджень і математичного та/або комп’ютерного моделювання, наявні літературні дані.
ПРН03	Використовувати сучасні інструменти та технології пошуку, оброблення та аналізу інформації з проблем харчових технологій, зокрема, статистичні методи аналізу даних великого обсягу та/або складної структури, спеціалізовані бази даних та інформаційні системи.
ПРН04	Планувати, організовувати і виконувати експериментальні та/або теоретичні дослідження у сфері харчових технологій з використанням сучасних інструментів та обладнання, інформаційних технологій і програмного забезпечення.
ПРН05	Мати передові концептуальні та методологічні знання демонструвати дослідницькі навичку у сфері харчових технологій та на межі предметних галузей, достатні для проведення наукових і прикладних досліджень з метою отримання нових знань та/або здійснення інновацій на рівні сучасних світових досягнень науки і техніки.
ПРН06	Розробляти та реалізовувати наукові та/або інноваційні інженерні проєкти, які дають можливість розв’язувати значущі наукові та прикладні проблеми у сфері виробництва харчових продуктів з врахуванням соціальних, економічних, екологічних і правових аспектів.
ПРН07	Критично аналізувати результати власних досліджень у сфері харчових технологій і результати інших дослідників у контексті усього комплексу сучасних знань щодо досліджуваної проблеми, забезпечувати захист інтелектуальної власності.
ПРН08	Розробляти і викладати спеціальні дисципліни з харчових технологій у закладах вищої освіти, здійснювати навчально-методичне забезпечення освітнього процесу.
	Визначені ЗВО:

ПРН09	Володіти сучасними методами визначення фізико-хімічних показників та показників якості продовольчої сировини та готових харчових продуктів.
ПРН10	Вміти формувати структуру дисертаційного дослідження та рубрикації його змістовного наповнення.
ПРН11	Знати сучасний стан, актуальні проблеми і тенденції розвитку харчових технологій.
8 – РЕСУРСНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ РЕАЛІЗАЦІЇ ОСВІТНЬО-НАУКОВОЇ ПРОГРАМИ	
Кадрове забезпечення	До реалізації ОНП 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 підприємствах 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 ОНП 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-НАУКОВОЇ ПРОГРАМИ

Код освітніх компонентів	Назва освітніх компонентів ОНП (ОК, підсумкова атестація)	Кількість кредитів ЄКТС	Форма підсумкового контролю	Семестр
І. Компоненти освітньої складової ОНП				
1 Обов'язкова складова				
1.1 Дисципліни загальної підготовки				
ОК.01	Філософія науки	4	залік	1
ОК.02	Англійська мова для академічних цілей	8	залік, екзамен	1, 2
ОК.03	Педагогіка та психологія вищої школи	4	залік	2
ОК.04	Методологія наукових досліджень, математичне моделювання та оптимізація	4	екзамен	1
РАЗОМ дисципліни загальної підготовки		**20**		
1.2 Дисципліни професійної підготовки				
ОК.05	Управління науковими та інноваційними проєктами (Management of scientific and innovative projects)	5	екзамен	1
ОК.06	Сучасні фізико-хімічні методи аналізу харчових систем	5	екзамен	1
ОК.07	Ідентифікація та оцінка якості інноваційних харчових продуктів	5	екзамен	1
ОК.08	Актуальні проблеми харчових технологій	4	екзамен	2
РАЗОМ дисципліни професійної підготовки		**19**		
2 Вибіркова складова				
2.1 Загальні дисципліни вільного вибору				
ВК.01	Дисципліна 1	5	залік	2
2.2 Професійні дисципліни вільного вибору				
ВК.02	Дисципліна 2	5	залік	2
ВК.03	Дисципліна 3	5	залік	2
3 Практична підготовка				
ОК.09	Педагогічна практика	6	захист з оцінкою	3
ІІ. Компоненти наукової складової ОНП				
НР/ПЗ	Наукова робота здобувача згідно з індивідуальним планом наукової роботи. Подання дисертації на попередню експертизу, надання висновку про наукову новизну, теоретичне та практичне значення результатів дисертації.	180	Звіти / Висновок	1-8
Загальний обсяг обов'язкових компонент		**45**		

Код освітніх компонентів	Назва освітніх компонентів ОНП (ОК, підсумкова атестація)	Кількість кредитів ЄКТС	Форма підсумкового контролю	Семестр
Загальний обсяг вибіркових компонент		**15**		
Загальний обсяг освітньої складової		**60**		
Загальний обсяг наукової складової		**180**		
Загальний обсяг освітньо-наукової програми		***240 (доктор філософії)***		

НАУКОВА СКЛАДОВА ОСВІТНЬО-НАУКОВОЇ ПРОГРАМИ

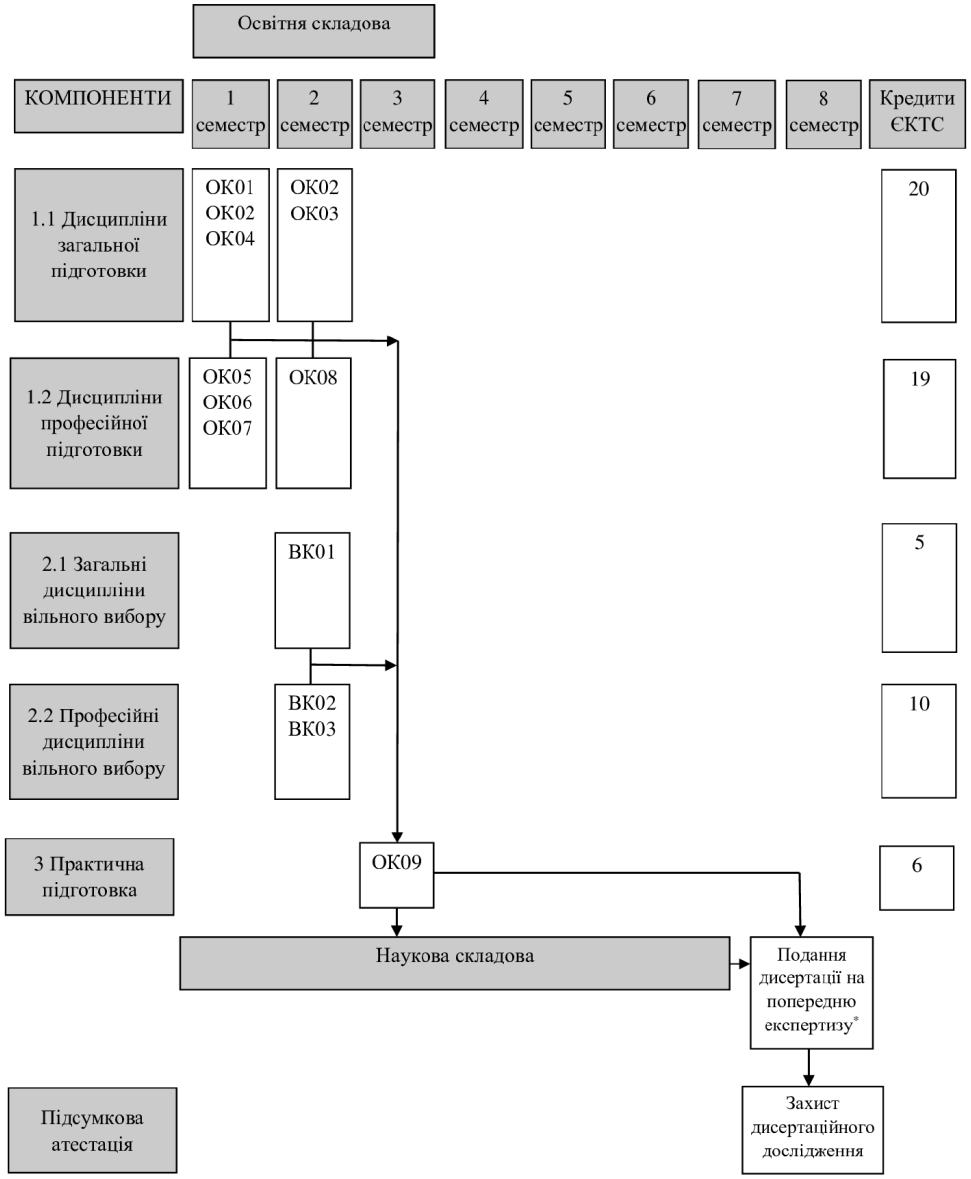
Наукова складова ОНП передбачає проведення власного наукового дослідження під керівництвом одного або двох наукових керівників та оформлення його результатів у вигляді дисертації. Наукова складова передбачає участь у наукових заходах міжнародного, всеукраїнського, регіонального рівнів, підготовку та публікацію наукових праць, участь в іншій науковій роботі; підготовку дисертаційної роботи, публічний її захист. Елементи наукової складової також можуть реалізовуватися в рамках освітньої складової ОНП як самостійна робота здобувачів під час вивчення освітніх компонент або як самостійна робота в рамках бюджету вільного часу здобувача.

Дисертація на здобуття ступеня доктора філософії є самостійним розгорнутим дослідженням, що пропонує розв’язання актуального наукового завдання в галузі харчових технологій або на межі кількох галузей, результати якого становлять оригінальний внесок у суму знань харчової галузі та оприлюднені у відповідних публікаціях. Наукова складова ОНП оформляється у вигляді індивідуального плану наукової роботи аспіранта і є невід’ємною частиною навчального плану аспірантури.

Атестація здобувачів вищої освіти ступеня доктора філософії проводиться разовою спеціалізованою вченою радою на підставі публічного захисту наукових досягнень у формі дисертації. Стан готовності дисертації здобувача до захисту визначається науковим керівником (або консенсусним рішенням двох керівників). Обов’язковою умовою допуску до захисту є успішне виконання здобувачем його індивідуального навчального плану та індивідуального плану наукової роботи.

Відповідно до мети, основного фокусу та особливостей ОНП, наукових інтересів потенційних наукових керівників здобувачам пропонуються напрями досліджень для наступної конкретизації теми дисертації на здобуття ступеня доктора філософії, яка може бути спрямована на вирішення актуальних проблем в харчовій галузі.

СТРУКТУРНО-ЛОГІЧНА СХЕМА ОСВІТНЬОЇ СКЛАДОВОЇ ОСВІТНЬО-НАУКОВОЇ ПРОГРАМИ



ФОРМА АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ СТУПЕНЯ ДОКТОРА ФІЛОСОФІЇ

Форма атестації здобувачів вищої освіти	Атестація здобувачів освітнього ступеня доктора філософії проходить у формі публічного захисту дисертації.
Вимоги до дисертації на здобуття ступеня доктора філософії	Дисертація на здобуття ступеня доктора філософії є самостійним розгорнутим дослідженням, що пропонує розв’язання комплексної проблеми у сфері харчових технологій або на її межі з іншими спеціальностями, що передбачає глибоке переосмислення наявних та створення нових цілісних знань та/або професійної практики. Дисертація не повинна містити академічного плагіату, фальсифікації, фабрикації. Дисертація має бути оприлюднена на офіційному сайті закладу вищої освіти.

МАТРИЦЯ ВІДПОВІДНОСТІ ПРОГРАМНИХ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТАМ ОСВІТНЬО-НАУКОВОЇ ПРОГРАМИ

Освітні компоненти / Компетентності	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04	ОК.05	ОК.06	ОК.07	ОК.08	ОК.09
ІК	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ЗК01	+			+				+	
ЗК02		+			+				
ЗК03	+			+					+
СК01				+					+
СК02					+				+
СК03				+		+	+		+
СК04								+	+
СК05				+		+	+		+
СК06			+						+
СК07				+		+	+		+
СК08		+		+					+
СК09				+					+

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

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

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

Перелік нормативних документів, на яких базується освітньо-наукова 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 третього (освітньо-наукового) рівня вищої освіти (Наказ МОН України №1429 від 23 грудня 2021 р.). URL: https://mon.gov.ua/static-objects/mon/sites/1/vishcha-osvita/zatverdzeni%20standarty/2021/12/24/181-Kharch.tekhnolohiyi-dokt.filos.pdf

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