МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЛУЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ПОГОДЖЕНО
Гарант освітньої програми
Харчові технології
(назва освітньої програми)
зі спеціальності
G13 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 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 №2 від 27.08.2026 р.

Луцьк – 2026

АРКУШ ПОГОДЖЕННЯ

освітньої програми
«ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ»
першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
за спеціальністю G13 Харчові технології
галузі знань G Інженерія, виробництво та будівництво

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 Стандарту вищої освіти України підготовки бакалавра за спеціальністю 181 Харчові технології, затвердженого наказом МОН України № 1125 від 18 жовтня 2018 року.

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, завідувач кафедри харчових технологій та хімії _____ *(підпис)*

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

Стейкхолдери, залучені до розроблення та вдосконалення ОП:

Тимощук Олександр Миколайович – начальник зміни ТОВ"БІО ПЕК";

Гузовата Дарина Миколаївна – здобувачка вищої освіти першого (бакалаврського) рівня вищої освіти освітньої програми «Харчові технології».

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. Обсяг ОП – 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. Спеціальність – G13 Харчові технології. Галузь знань – G Інженерія, виробництво та будівництво. Освітня програма – Харчові технології.
Наявність акредитації	Акредитована рішенням Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти, протокол № 9(100) від 26 травня 2026 р., сертифікат № 21638 від 27 травня 2026 р.
Цикл/рівень	НРК України – 6 рівень, QF-EHEA – перший цикл, EQF-LLL – 6 рівень.
Передумови	Для здобуття освітнього рівня «бакалавр» можуть вступати особи, які здобули повну загальну середню освіту чи освітньо-кваліфікаційний рівень «молодший спеціаліст», «молодший бакалавр», «фаховий молодший бакалавр».
Мова(и) викладання	Українська, англійська (деякі освітні компоненти).
Термін дії освітньої програми	3 роки 10 місяців
Інтернет-адреса постійного розміщення освітньої програми	https://lntu.edu.ua/uk/studentu-0/navchannya/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 – G Інженерія, виробництво та будівництво; Спеціальність – G13 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 G13 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 009:2010.

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. 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 курсового проєкту, звітів з практики та кваліфікаційної (бакалаврської) роботи за визначеними критеріями. Оцінювання результатів навчання є прозорим та проходить з дотримання принципів академічної доброчесності.

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.
	ЗК16	Здатність до національного спротиву.
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.
ПРН30	Вміти чинити національний спротив.
	Визначені ЗВО:
ПРН28	Вміти аналізувати та прогнозувати вплив технологічних процесів харчових виробництв на навколишнє середовище.
ПРН29	Вміти впроваджувати екологічні ресурсозберігаючі технології переробних і харчових виробництв.
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	Освітня програма «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 ПРОГРАМИ	

Кадрове забезпечення	До реалізації ОП 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.
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	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	Відповідно до вимог чинного законодавства на загальних умовах.
10 – АКАДЕМІЧНА ДОБРОЧЕСНІСТЬ	

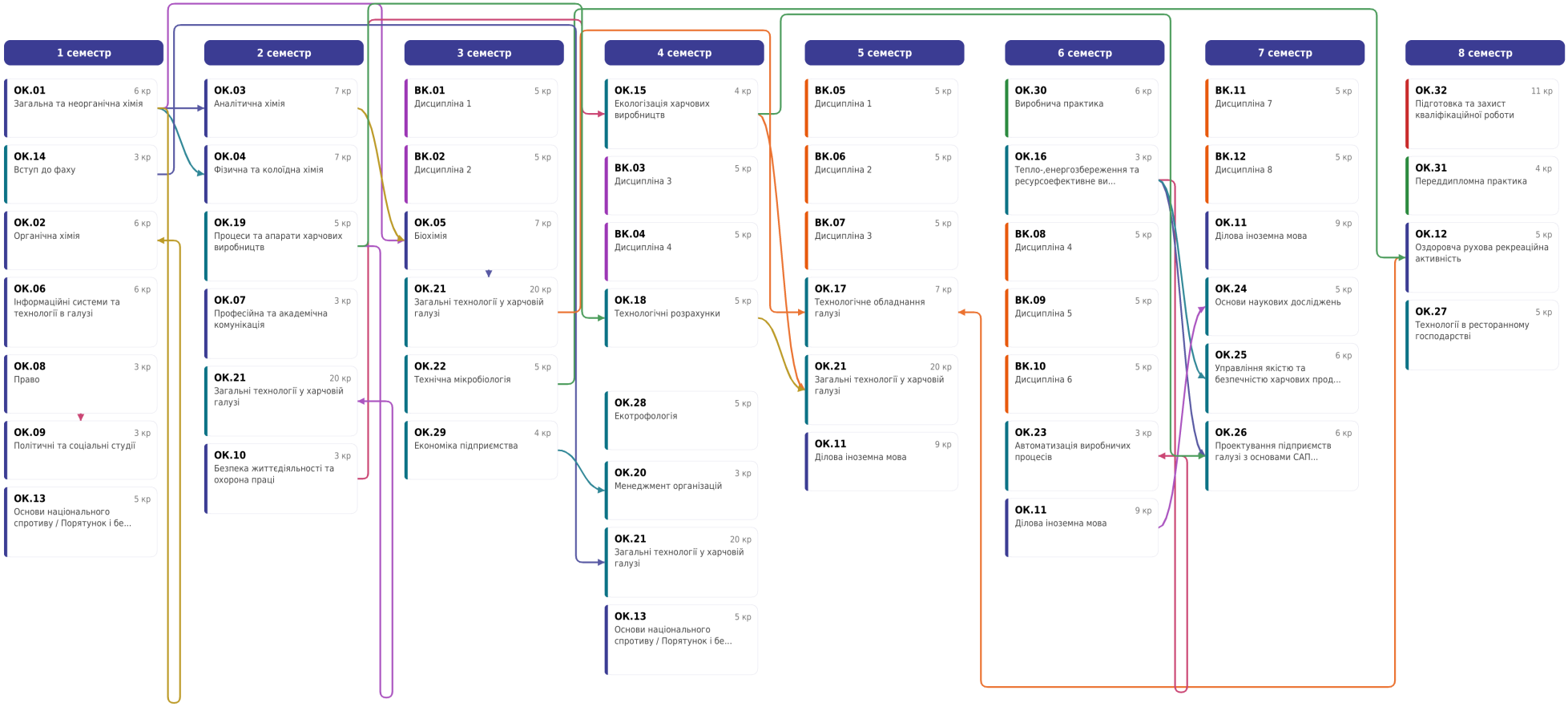
Реалізація освітньої програми здійснюється з дотриманням вимог Закону України «Про академічну доброчесність» № 4742-IX. Академічна доброчесність є складовою внутрішньої системи забезпечення якості освіти. Усі учасники освітнього процесу керуються принципами чесності, довіри, поваги до авторства, справедливості 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 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	6	екзамен	1
ОК.02	Органічна хімія	6	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	6	екзамен	1
ОК.07	Професійна та академічна комунікація	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	5	залік	8
ОК.13	Основи національного спротиву / Порятунок і безпека	5	диф. залік	1, 4
РАЗОМ дисципліни загальної підготовки		**70**		
1.2 Дисципліни професійної підготовки				
ОК.14	Вступ до фаху	3	залік	1
ОК.15	Екологізація харчових виробництв	4	екзамен	4
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	3	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	Проектування підприємств галузі з основами САПР	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	5	екзамен	4
ОК.29	Економіка підприємства	4	залік	3
РАЗОМ дисципліни професійної підготовки		**89**		
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	5	залік	4
2.2 Професійні дисципліни вільного вибору				
ВК.05	Дисципліна 1	5	залік	5
ВК.06	Дисципліна 2	5	залік	5
ВК.07	Дисципліна 3	5	залік	5
ВК.08	Дисципліна 4	5	залік	6
ВК.09	Дисципліна 5	5	залік	6
ВК.10	Дисципліна 6	5	залік	6
ВК.11	Дисципліна 7	5	залік	7
ВК.12	Дисципліна 8	5	залік	7
3 Практична підготовка				
ОК.30	Виробнича практика	6	захист з оцінкою	6
ОК.31	Переддипломна практика	4	захист з оцінкою	8
4 Атестація				
ОК.32	Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	11	захист з оцінкою	8
Загальний обсяг обов'язкових компонент		**180**		
Загальний обсяг вибіркових компонент		**60**		
Загальний обсяг освітньої програми		***240 (бакалавр)***		

СТРУКТУРНО-ЛОГІЧНА СХЕМА ОП



ФОРМА АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Форма атестації здобувачів вищої освіти	Атестація здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти проходить у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи.
Вимоги до кваліфікаційної роботи	Кваліфікаційна робота – це навчально-наукова робота здобувача вищої освіти, 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 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 проходить відкрито та 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 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	ОК.32
ІК	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ЗК01	+	+	+	+		+								+	+	+	+	+	+		+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+
ЗК02	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+			+	+	+		+		+	+	+	+	+		+	+	+		+	+	+
ЗК03					+															+								+	+	+	+	+
ЗК04						+														+									+	+	+	+
ЗК05	+	+	+	+		+	+				+					+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ЗК06	+	+	+	+												+				+	+	+		+			+	+	+	+	+	+
ЗК07	+	+	+	+	+							+		+	+			+		+	+	+		+	+	+	+			+	+	+
ЗК08	+	+	+	+	+	+						+		+	+			+	+	+	+	+		+	+	+	+			+	+	+
ЗК09	+	+	+	+						+																				+	+	+
ЗК10										+					+	+					+							+			+	+
ЗК11							+																							+	+	+
ЗК12											+																				+	+
ЗК13								+	+																							+
ЗК14					+			+	+	+		+	+	+														+				+
ЗК15								+	+											+												+
ЗК16													+																			
СК01					+									+	+	+			+		+	+				+	+			+	+	+
СК02																	+				+		+			+				+	+	+
СК03		+	+																			+					+			+	+	+
СК04					+																	+			+		+				+	+
СК05					+											+					+	+					+	+			+	+
СК06																		+	+	+						+	+		+	+	+	+
СК07																	+	+	+				+			+	+			+	+	+

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	ОК.32
СК08	+	+	+	+																		+		+						+	+	+
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	ОК.32
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	ОК.32
ПРН23										+										+									+	+	+	+
ПРН24																+		+	+	+						+	+		+	+	+	+
ПРН25																				+									+	+	+	+
ПРН26								+	+																							+
ПРН27					+			+	+	+		+	+	+															+			+
ПРН28															+						+								+		+	+	+
ПРН29															+						+										+	+	+
ПРН30													+																				

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				+				+									

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.21		+	+	+		+						+					
ОК.22		+	+	+													
ОК.23		+		+					+								
ОК.24				+													
ОК.25		+	+	+				+				+					
ОК.26		+		+					+								
ОК.27		+	+			+						+					
ОК.28		+	+	+		+						+					
ОК.29				+				+									
ОК.30		+	+	+				+	+			+					
ОК.31		+	+	+				+	+			+					
ОК.32		+	+			+		+	+			+					

Перелік нормативних документів, на яких базується освітня програма

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

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

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

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. Закон України «Про основи національного спротиву» (від 16.07.2021 р, № 1702-IX). URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1702-20#Text

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

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

8. 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

9. 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. URL: https://mon.gov.ua/static-objects/mon/sites/1/vishcha-osvita/zatverdzeni%20standarty/2024/Nakaz-842.vid.13.06.2024.pdf

10. Постанова Кабінету Міністрів України від 21.06.2024 № 734 «Про затвердження Порядку проведення базової загальновійськової підготовки громадян України, які здобувають вищу освіту, та поліцейських». URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/734-2024-%D0%BF#Text

11. 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