МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЛУЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ПОГОДЖЕНО
Гарант освітньої програми
Експертиза харчових продуктів та продовольчої сировини
(назва освітньої програми)
зі спеціальності
G13 Харчові технології
(назва спеціальності)
Світлана ПАНАСЮК
«26» серпня 2026 р.

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

ОСВІТНЯ ПРОГРАМА

«ЕКСПЕРТИЗА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ТА ПРОДОВОЛЬЧОЇ СИРОВИНИ»

(назва освітньої програми)

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
«ЕКСПЕРТИЗА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ТА ПРОДОВОЛЬЧОЇ СИРОВИНИ»
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.

Гарант освітньої програми:

Панасюк Світлана Григорівна – кандидат технічних наук, доцент кафедри харчових технологій та хімії _____ *(підпис)*

Члени групи забезпечення освітньої програми:

Дударєв Ігор Миколайович – доктор технічних наук, професор кафедри харчових технологій та хімії _____ *(підпис)*

Мороз Ірина Анатоліївна – кандидат хімічних наук, доцент кафедри харчових технологій та хімії _____ *(підпис)*

Шемет Василина Ярославівна – кандидат хімічних наук, доцент кафедри харчових технологій та хімії _____ *(підпис)*

Стейкхолдери, залучені до розроблення та вдосконалення ОП:

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

Гринюк Аліна Валеріївна – здобувачка вищої освіти першого (бакалаврського) рівня вищої освіти освітньої програми «Експертиза харчових продуктів та продовольчої сировини».

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів додаються.

ПРОФІЛЬ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

1 – ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ	
Повна назва закладу вищої освіти	Луцький національний технічний університет, код в ЄДЕБО – 309
Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський)
Офіційна назва освітньої програми	Експертиза харчових продуктів та продовольчої сировини
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 – Експертиза харчових продуктів та продовольчої сировини.
Наявність акредитації	Акредитується вперше.
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 – забезпечити багатопрофільну підготовку кваліфікованих фахівців з харчових технологій, що є національно свідомими громадянами України, здатних забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів і продовольчої сировини, проводити їх експертизу на відповідність нормативним документам на всіх етапах технологічного процесу виробництва та зберігання.	
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 й практичних проблем у сфері експертизи харчових продуктів та продовольчої сировини, систем управління якістю і безпечністю харчової продукції, законодавчої бази з питань забезпечення якості та безпечності харчової продукції, вивчення та оцінювання стану підприємств переробних і харчових виробництв, з подальшим впровадженням досягнень у сферу контролю якості та безпечності харчових продуктів і продовольчої сировини.
Основний фокус освітньої програми	Підготовка кваліфікованих фахівців, які застосовують основні поняття і принципи проєктування та функціонування підприємств переробних і харчових виробництв, мають здатність до виробничо-технологічної і організаційно-управлінської діяльності на підприємствах галузі, вміють проводити ідентифікування, експертизу харчових продуктів та продовольчої сировини згідно з нормативною документацією.
Особливості освітньої програми	Освітня програма передбачає підготовку кваліфікованих фахівців, які володіють базовими теоретичними і практичними знаннями, уміннями та навичками використання систем якості та безпечності харчових продуктів і продовольчої сировини, експертизи харчових систем, реалізації технологічних та управлінських рішень з використанням нормативно-правової бази харчової 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 курсової роботи, 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 курсової роботи, 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.
СК14	Здатність проводити експертизу харчових продуктів та продовольчої сировини, визначати продукти-фальсифікати та документально оформлювати результати експертизи.

	СК15	Здатність використовувати професійні знання для вибору безпечного паковання для харчових продуктів і продовольчої сировини з належним маркуванням.

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.
ПРН28	Проводити ідентифікацію та різні види експертизи продовольчої сировини, напівфабрикатів і готових харчових продуктів щодо відповідності їх вимогам чинних національних та міжнародних нормативних документів.
ПРН29	Здійснювати вибір безпечного паковання для харчових продуктів і продовольчої сировини з належним маркуванням.
ПРН30	Вміти чинити національний спротив.

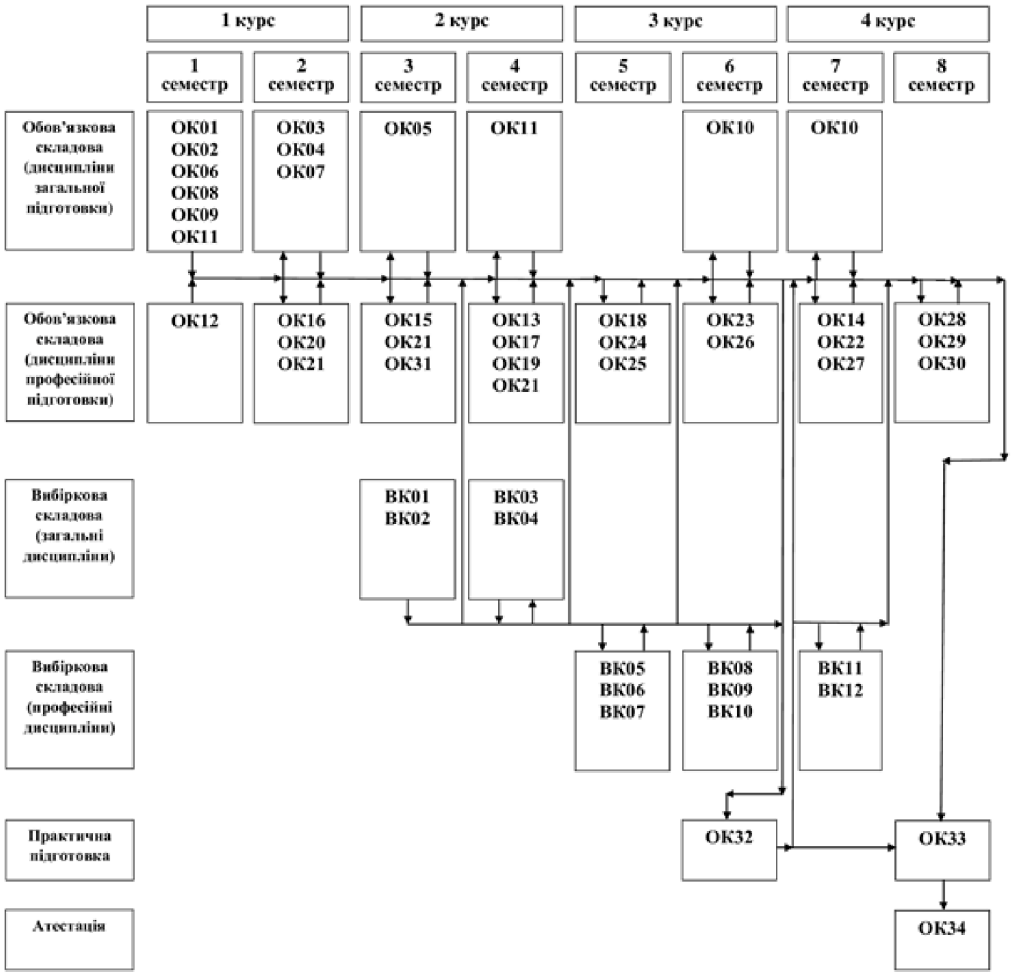
8 – РЕСУРСНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ РЕАЛІЗАЦІЇ ПРОГРАМИ	
Кадрове забезпечення	До реалізації ОП залучаються науково-педагогічні працівники з науковими ступенями та/або вченими званнями, які мають кваліфікацію, що відповідає вимогам Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності в ЗВО, працюють в ЛНТУ за основним 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.

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	Неорганічна та органічна хімія	6	екзамен	1
ОК.02	Фізичні процеси та математичні методи в харчових технологіях	5	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 та комунікаційні технології в галузі	5	залік	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	Ділова іноземна мова	6	залік	6, 7
ОК.11	Основи національного спротиву / Порятунок і безпека	5	диф. залік	1, 4
РАЗОМ дисципліни загальної підготовки		**57**		
1.2 Дисципліни професійної підготовки				
ОК.12	Стандартизація, метрологія та сертифікація	5	екзамен	1
ОК.13	Менеджмент організацій	3	залік	4
ОК.14	Пакування і маркування харчових продуктів та продовольчої сировини	5	екзамен	7
ОК.15	Мікробіологічна експертиза	5	екзамен	3
ОК.16	Практикум з професійного розвитку	3	залік	2
ОК.17	Ідентифікація і методи виявлення фальсифікації харчової продукції	4	екзамен	4
ОК.18	Технологічне обладнання галузі	7	екзамен	5
ОК.19	Технологічні розрахунки	5	екзамен	4
ОК.20	Процеси та апарати харчових виробництв	5	екзамен	2
ОК.21	Загальні технології у харчовій галузі	15	екзамен	2, 3, 4
ОК.22	Управління якістю і безпечністю харчових продуктів та продовольчої сировини	7	екзамен	7
ОК.23	Автоматизація виробничих процесів	3	екзамен	6
ОК.24	Основи наукових досліджень	3	залік	5
ОК.25	Товарознавство харчових продуктів та продовольчої сировини	5	екзамен	5

Код освітніх компонентів	Назва освітніх компонентів ОП (ОК, підсумкова атестація)	Кількість кредитів ЄКТС	Форма підсумкового контролю	Семестр
ОК.26	Виробнича безпека та промислова санітарія	3	екзамен	6
ОК.27	Проектування підприємств галузі з основами САПР	5	екзамен	7
ОК.28	Екологічна безпека харчових підприємств та управління відходами	5	залік	8
ОК.29	Харчова та санітарна токсикологія	5	залік	8
ОК.30	Технологічна експертиза виробництва харчової продукції	5	екзамен	8
ОК.31	Економіка підприємства	4	залік	3
РАЗОМ дисципліни професійної підготовки		**102**		
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.32	Виробнича практика	6	захист з оцінкою	6
ОК.33	Переддипломна практика	4	захист з оцінкою	8
4 Атестація				
ОК.34	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, 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	ОК.33	ОК.34
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	ОК.33	ОК.34
СК08	+	+	+												+									+					+			+	+	+
СК09																		+					+				+						+	+
СК10							+					+							+			+			+							+	+	+
СК11													+													+					+	+	+	+
СК12													+			+															+	+	+	+
СК13													+																		+	+	+	+
СК14																	+								+				+	+		+	+	+
СК15														+											+							+	+	+

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	ОК.33	ОК.34
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	ОК.33	ОК.34
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		+	+	+				+	+			+					
ОК.33		+	+	+				+	+			+					
ОК.34		+	+			+		+	+			+					

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 G13 «Харчові технології» для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти (Наказ МОН України №… від …).

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

8. Національний класифікатор України. Класифікатор професій ДК 003:2010. URL: https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/va327609-10#Text

9. 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

10. Зміни, що вносяться до деяких стандартів вищої освіти, затверджених відповідними наказами Міністерства освіти і науки України. Затверджені Наказом Міністерства освіти і науки України від 13.06.2024 р. № 842.

11. 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-п#Text

12. 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