

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ВІННИЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА**

**«ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ»**

**Другого (магістерського) рівня вищої освіти  
за спеціальністю G13 Харчові технології  
галузі знань G Інженерія, виробництво та будівництво  
Кваліфікація: Магістр з харчових технологій**

**Вінниця 2026**

## ПЕРЕДМОВА

Освітня програма «Харчові технології» підготовки магістра за спеціальністю G13 Харчові технології галузі знань G Інженерія, виробництво та будівництво розроблена на основі Стандарту вищої освіти за спеціальністю G13 Харчові технології галузі знань G Інженерія, виробництво та будівництво для другого (магістерського) рівня вищої освіти, затвердженого і введеного в дію Наказом Міністерства освіти і науки України від 22 жовтня 2020 р. № 1295 і є нормативним документом, в якому узагальнюється зміст освіти, тобто відображаються цілі освітньої та професійної підготовки, визначається місце фахівця в структурі господарства держави і вимоги до його компетентностей та інших соціально важливих властивостей і якостей.

Розроблено робочою групою у складі:

Соломон А. М. – кандидат технічних наук, доцент, завідувача кафедри біоінженерії, біо- та харчових технологій, гарант освітньої програми.

Гуць В.С. – доктор технічних наук, професор кафедри біоінженерії, біо- та харчових технологій.

Левандовський Л.В. – доктор технічних наук, професор кафедри біоінженерії, біо- та харчових технологій.

Новгородська Н.В. – кандидат сільськогосподарських наук, доцент кафедри біоінженерії, біо- та харчових технологій.

Коляновська Л.М. – кандидат технічних наук, доцент кафедри біоінженерії, біо- та харчових технологій.

Хомічак Л.М. – директор Інституту продовольчих ресурсів НААН України, доктор технічних наук, професор, член-кореспондент НААН, стейкхолдер.

Белінський Я.П. – заступник голови правління з технічних питань ПрАТ «ВОЖК», стейкхолдер.

Розторгуєва С.М. – технолог ПП «Еко-молпродукт», стейкхолдер.

Сироїд А. – здобувач вищої освіти ВНАУ.

*Перелік нормативних документів, на яких базується освітньо-професійна програма:*

1. Про освіту. Закон України від 05.09.2017 р. №2145-VIII. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2145-19#Text>.

2. Про вищу освіту: Закон України від 01.07.2014 р. № 1556-VII. URL: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1556-18>.

3. Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти. Постанова Кабінету Міністрів України від 29.04.2015 р. № 266. URL: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/266-2015-п>.

4. Про затвердження Національної рамки кваліфікацій. Постанова Кабінету Міністрів України від 23.11.2011 р. № 1341. URL: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1341-2011-п>.

5. Стандарт вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» для другого (магістерського) рівня вищої освіти, затверджений Наказом Міністерства освіти і науки України від 22 жовтня 2020 р. № 1295. URL: <https://mon.gov.ua/storage/app/media/vishcha-osvita/zatverdzeni%20standarty/2020/10/23/181-Kharchov.tekhn.mahistr.1.pdf>

# 1. Профіль освітньо-професійної програми із спеціальності G13 Харчові технології

| 1 - Загальна інформація                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу                                                                                                                                                                                          | Вінницький національний аграрний університет, факультет технології виробництва, переробки та робототехніки у тваринництві, кафедра біоінженерії, біо-та харчових технологій.                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу                                                                                                                                                                                           | Магістр, магістр з харчових технологій                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Офіційна назва освітньої програми                                                                                                                                                                                                                    | Харчові технології                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Тип диплому та обсяг освітньої програми                                                                                                                                                                                                              | Диплом магістра, одиничний, 90 кредитів ЄКТС, термін навчання 1 рік 4 місяці.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Наявність акредитації                                                                                                                                                                                                                                | Наказ МОН України від 08.01.2019 р. №13.<br>Термін дії сертифіката до 01.07.2024 р.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Цикл/рівень                                                                                                                                                                                                                                          | НРК України – 7 рівень, FQ-EHEA – другий цикл, EQF-LLL – 7 рівень                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Передумови                                                                                                                                                                                                                                           | Наявність ступеня бакалавра                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Мова(и) викладання                                                                                                                                                                                                                                   | Українська мова                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Термін дії освітньої програми                                                                                                                                                                                                                        | 1 рік 4 місяці                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми                                                                                                                                                                                       | <a href="https://www.vsau.org/assets/images/content/navchalna-robota/katalog-OP-mags_2022-2023.pdf">https://www.vsau.org/assets/images/content/navchalna-robota/katalog-OP-mags_2022-2023.pdf</a>                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 2 - Мета освітньої програми                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Підготовка висококваліфікованих, конкурентноспроможних фахівців, здатних до комплексного вирішення завдань у сфері виробництва та управління якістю і безпечністю харчових продуктів, що передбачає здійснення інноваційно-дослідницької діяльності. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 3 - Характеристика освітньої програми                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація)                                                                                                                                                                                       | G Інженерія, виробництво та будівництво<br>G13 Харчові технології                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Орієнтація освітньої програми                                                                                                                                                                                                                        | Освітня програма орієнтована на підготовку фахівців, які мають володіти: комплексом організаційно-технологічних, дослідницько-інноваційних та маркетингових методів, методик і технологій для підвищення ефективності функціонування і стратегічного розвитку підприємств харчової промисловості.                                                                                                                                                                                   |
| Основний фокус освітньої програми та спеціалізації                                                                                                                                                                                                   | Підготовка фахівців, які застосовують і використовують сучасне лабораторне і технологічне обладнання, комп'ютерну техніку та інформаційні технології, а також, виконують проектні і науково-дослідні роботи, пов'язані з дослідженням технологічних процесів, впровадженням нових та удосконаленням існуючих технологій харчової галузі.<br><b>Ключові слова:</b> харчові продукти, інноваційні технології, моделювання, якість та безпека харчових продуктів, наукові дослідження. |
| Особливості програми                                                                                                                                                                                                                                 | Унікальність освітньої програми полягає у:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

|                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>- відповідності профілю ЗВО, використанні наукового і науково-методичного доробку НПП випускової кафедри для формування у здобувачів комплексних професійних знань і навичок шляхом долучення їх до розроблення та впровадження інновацій у галузях харчової промисловості;</li> <li>- залученні до реалізації освітнього процесу вітчизняних фахівців та науковців;</li> <li>- кореляції компонентів ОПП із нагальними проблемами харчової промисловості, що пов'язані із якістю, безпечністю харчових продуктів, орієнтованих на забезпечення здоров'я нації та активного творчого довголіття.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                         |
| <b>4 - Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>Придатність до працевлаштування</b>                                        | Випускник ОПП «Харчові технології» магістерського рівня вищої освіти здатний виконувати професійні види робіт та обіймати посади провідного фахівця підприємств, установ, організацій й професіоналів, посадові обов'язки яких вимагають володіння компетентностями у сферах відповідно до Національного класифікатора України Класифікація професій» ДК 003:2010.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Подальше навчання</b>                                                      | Продовження навчання на третьому (освітньо-науковому) рівні вищої освіти.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>5 - Викладання та оцінювання</b>                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>Викладання та навчання</b>                                                 | <p>Освітня програма забезпечує студентоцентроване, проблемно-орієнтоване навчання, дистанційне навчання в системі Zoom, самонавчання.</p> <p>Викладання проводиться у вигляді: лекції, практичні заняття, самостійне навчання, індивідуальні заняття тощо.</p> <p>Лекційні заняття мають інтерактивний науково-пізнавальний характер. Практичні заняття проводяться в малих групах, поширеними є ситуаційні завдання, підготовка презентацій із використанням сучасних програмних засобів. Навчально-методичне забезпечення здійснюється через використання електронних ресурсів університетського інформаційно-освітнього середовища «Сократ». Акцент робиться на особистому саморозвитку, груповій роботі, умінні презентувати результати навчання, що сприятиме формуванню розуміння потреби й готовності до продовження самоосвіти протягом життя.</p> |
| <b>Система оцінювання</b>                                                     | <p>Види контролю: поточний, проміжний, семестровий. Екзамени, заліки, захист звіту із практики, державна атестація, проводяться відповідно до вимог «Положення про порядок оцінювання знань здобувачів вищої освіти у Вінницькому національному аграрному університеті».</p> <p>Підсумкова атестація – захист кваліфікаційної роботи.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>6 - Програмні компетентності</b>                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>Інтегральна компетентність:(ІК)</b>                                        | Здатність розв'язувати задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері харчових технологій.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Загальні компетентності:(ЗК)</b>                                           | <p>ЗК1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел</p> <p>ЗК2. Здатність проводити дослідження на відповідному рівні</p> <p>ЗК3. Здатність генерувати нові ідеї (креативність)</p> <p>ЗК4. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

|                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:(СК)</b> | <p><b>ЗК5. Здатність працювати в міжнародному контексті</b></p> <p>СК1. Здатність обирати та застосовувати спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, науково-обґрунтовані методи та програмне забезпечення для проведення наукових досліджень у сфері харчових технологій</p> <p>СК2. Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі</p> <p>СК3. Здатність захищати інтелектуальну власність у сфері харчових технологій</p> <p>СК4. Здатність розробляти програми ефективного функціонування підприємств харчової промисловості відповідно до прогнозів розвитку галузі в умовах глобалізації.</p> <p>СК5. Здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проектів.</p> <p>СК6. Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                           | <p align="center"><b>7 – Програмні результати навчання</b></p> <p>ПРН1. Відшукувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій.</p> <p>ПРН2. Приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи у сфері харчових технологій, у тому числі у невизначених ситуаціях та за наявності ризиків, а також в міждисциплінарних контекстах.</p> <p>ПРН3. Застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти, у тому числі математичне і комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач у харчових технологіях.</p> <p>ПРН4. Застосовувати статистичні методи обробки експериментальних даних в галузі харчових технологій, використовувати спеціалізоване програмне забезпечення для обробки експериментальних даних.</p> <p>ПРН5. Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій.</p> <p>ПРН6. Розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств галузі на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки.</p> <p>ПРН7. Мати спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері харчових технологій, зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців.</p> <p>ПРН8. Здійснювати захист інтелектуальної власності у сфері харчових технологій, виконувати відповідні патентні дослідження, готувати документи на отримання патентів на винаходи і корисні моделі.</p> <p>ПРН9. Вільно володіти державною та іноземною мовами для обговорення професійної діяльності, результатів досліджень та інновацій у сфері харчових технологій.</p> <p>ПРН10. Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки.</p> <p>ПРН11. Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів.</p> |
| <b>8 - Ресурсне забезпечення реалізації програми</b>      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

|                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|---------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Кадрове забезпечення</b>                             | Навчальний процес підготовки магістрів за ОПІ «Харчові технології» забезпечують провідні викладачі кафедр університету. Науково-педагогічні працівники, залучені до реалізації освітньої програми мають відповідність освітньої та/або професійної кваліфікації освітньому компоненту та досягнення у професійній діяльності. До викладання дисциплін залучаються стейкхолдери. До викладання дисциплін залучаються стейкхолдери.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Матеріально-технічне забезпечення</b>                | <p>Матеріально-технічне забезпечення реалізації програми відповідає потребам: достатня кількість аудиторій для проведення лекційних і практичних занять, наповнених сучасним мультимедійним обладнанням для використання в навчальних цілях і для проходження практик; комп'ютерних класів з необхідним устаткуванням.</p> <p>Навчальні аудиторії випускової кафедри, задіяні в освітньому процесі здобувачів вищої освіти оснащені технічним устаткуванням, необхідним для якісного проведення занять.</p> <p>Розвинена соціально-побутова інфраструктура: бібліотека університету, у тому числі читальний зал із комп'ютеризованими робочими місцями; пункти харчування в корпусах університету; актовий та спортивний зали, стадіон та спортивні майданчики; зони відпочинку студентів, гуртожитки тощо.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</b> | Офіційний веб-сайт <a href="https://vsau.org">https://vsau.org</a> містить інформацію про структуру університету, навчальну, наукову і виховну діяльність, структурні підрозділи, правила прийому, контакти тощо. В університеті функціонує автоматизована система управління «Сократ», в якій реалізовано підсистеми: бібліотека «Софія», «Репозиторій», АСУ відділ кадрів, АСУ Деканат, персональний кабінет викладача, персональний кабінет студента, систему електронного тестування. Навчальний процес забезпечується навчально-методичними комплексами дисциплін, які містять методичні вказівки до практичних занять, методичні вказівки до самостійної роботи студентів, індивідуальні завдання практичної спрямованості; методичні матеріали до проходження практик, завдання для контролю знань (екзаменаційні білети, тестові завдання, комплексні контрольні роботи). Викладачі забезпечують видання авторських підручників, навчально-методичних посібників та монографій. Студенти мають можливість працювати з новітніми інформаційними ресурсами – електронними книгами, повнотекстовими, реферативними і наукометричними базами даних (у т.ч. Scopus, WoS). Електронно-бібліотечна система забезпечує студентам індивідуальний доступ із будь-якої точки, де існує Інтернет. |
| <b>9 - Академічна мобільність</b>                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Національна кредитна мобільність</b>                 | Національна кредитна мобільність, у тому числі – навчання, стажування, підвищення кваліфікації може здійснюватися відповідно до угод ВНАУ із закладами вищої освіти України. Допускається перезарахування кредитів, отриманих в інших національних закладах вищої освіти, шляхом їх порівняння (відповідність змісту дисципліни ОПІ, загальний обсяг у                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

|                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|---------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                   | годинах та кредитах ЄКТС, форми підсумкового контролю).                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Міжнародна кредитна мобільність</b>            | ВНАУ створює можливості для отримання досвіду міжнародної співпраці впродовж навчання на основі угод про наукову і академічну співпрацю з міжнародними установами <a href="https://vsau.org/pro-universitet/strukturni-pidrozdili/mizhnarodna-diyalnist">https://vsau.org/pro-universitet/strukturni-pidrozdili/mizhnarodna-diyalnist</a> . |
| <b>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти</b> | Навчання іноземних студентів проводиться на загальних умовах відповідно до акредитованих освітніх програм.                                                                                                                                                                                                                                  |

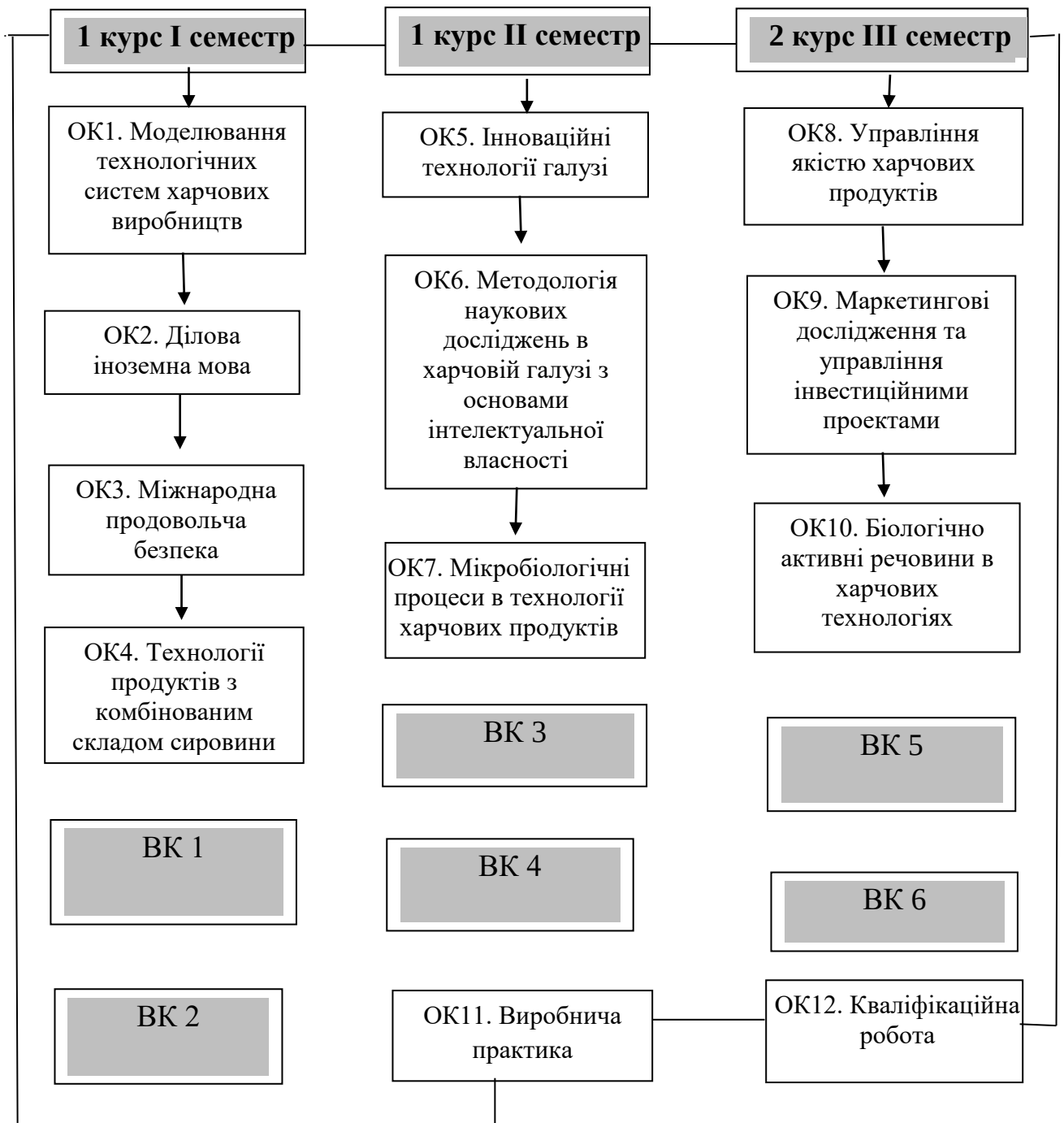
## 2. Перелік компонент освітньої програми та їх логічна послідовність

### 2.1. Перелік компонент освітньої програми (ОП)

| 2.1. Перелік компонентів освітньої програми (ОП) |                                                                                                                 |                    |                             |
|--------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|-----------------------------|
| Код н/д                                          | Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота) | Кількість кредитів | Форма підсумкового контролю |
| Обов'язкові компоненти                           |                                                                                                                 |                    |                             |
| ОК1                                              | Моделювання технологічних систем харчових виробництв                                                            | 4                  | Іспит                       |
| ОК2                                              | Ділова іноземна мова                                                                                            | 3                  | Залік                       |
| ОК3                                              | Міжнародна продовольча безпека                                                                                  | 3                  | Іспит                       |
| ОК4                                              | Технології продуктів з комбінованим складом сировини                                                            | 6                  | Іспит                       |
| ОК5                                              | Інноваційні технології галузі                                                                                   | 6                  | Іспит                       |
| ОК6                                              | Методологія наукових досліджень в харчовій галузі з основами інтелектуальної власності                          | 6                  | Іспит                       |
| ОК7                                              | Мікробіологічні процеси в технології харчових продуктів                                                         | 6                  | Іспит                       |
| ОК8                                              | Управління якістю харчових продуктів                                                                            | 5                  | Іспит                       |
| ОК9                                              | Маркетингові дослідження та управління інвестиційними проектами                                                 | 5                  | Іспит                       |
| ОК10                                             | Біологічно активні речовини в харчових технологіях                                                              | 5                  | Іспит                       |
| ОК11                                             | Виробнича практика                                                                                              | 10                 | Залік                       |
| ОК12                                             | Кваліфікаційна робота                                                                                           | 7                  | Захист                      |
| Загальний обсяг обов'язкових компонент           |                                                                                                                 | 66                 |                             |
| Вибіркові компоненти*                            |                                                                                                                 |                    |                             |
| ВК 1-6                                           | Вибіркова дисципліна                                                                                            | 4                  | Залік                       |
| Загальний обсяг вибірових компонент              |                                                                                                                 | 24                 |                             |
| ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ               |                                                                                                                 | 90                 |                             |

\*Здобувачу освіти надається право обирати дисципліни із запропонованого переліку, з яким можна ознайомитись на сайті Вінницького національного університету <https://vsau.org/studentamm/vibirkovi-discziplini>

## 2.2. Структурно-логічна схема освітньо-професійної програми



### 3. Форми атестації здобувачів вищої освіти

| <b>Форми атестації здобувачів вищої освіти</b> | <b>Атестація здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Вимоги до кваліфікаційної роботи               | <p>Кваліфікаційна робота має бути спрямована на розв’язання комплексної складної задачі або проблеми у сфері харчових технологій, що передбачає проведення досліджень та/або здійснення інновацій і характеризується невизначеністю умов і вимог.</p> <p>Кваліфікаційна робота не повинна містити академічний плагіат, фабрикацію, фальсифікацію.</p> <p>Кваліфікаційна робота має бути оприлюднена на офіційному сайті закладу вищої освіти або його підрозділу, або у репозитарії закладу вищої освіти.</p> |

#### 4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми

| Код<br>дисципліни | ІК | Загальні компетентності |     |     |     |     | Спеціальні компетентності |     |     |     |     |     |
|-------------------|----|-------------------------|-----|-----|-----|-----|---------------------------|-----|-----|-----|-----|-----|
|                   |    | ЗК1                     | ЗК2 | ЗК3 | ЗК4 | ЗК5 | СК1                       | СК2 | СК3 | СК4 | СК5 | СК6 |
| OK1               | •  | •                       |     | •   |     |     | •                         |     |     |     | •   |     |
| OK2               | •  |                         |     |     |     | •   |                           |     |     |     | •   |     |
| OK3               | •  | •                       |     |     |     | •   |                           | •   |     |     |     | •   |
| OK4               | •  |                         | •   | •   |     |     |                           | •   |     |     | •   |     |
| OK5               | •  |                         | •   | •   |     |     | •                         |     |     |     |     | •   |
| OK6               | •  |                         | •   | •   |     |     |                           | •   | •   |     | •   |     |
| OK7               | •  |                         | •   |     | •   |     | •                         |     |     |     |     | •   |
| OK8               | •  |                         | •   |     | •   |     | •                         |     |     |     |     | •   |
| OK9               | •  |                         | •   | •   |     | •   |                           | •   |     | •   | •   |     |
| OK10              | •  | •                       |     | •   |     |     |                           | •   |     |     |     | •   |
| OK11              | •  | •                       | •   | •   | •   | •   |                           | •   |     | •   |     | •   |
| OK12              | •  | •                       | •   | •   | •   | •   | •                         | •   | •   | •   | •   | •   |

#### 5. Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН) відповідними компонентами освітньої програми

| Код<br>дисципліни | ПРН1 | ПРН2 | ПРН3 | ПРН4 | ПРН5 | ПРН6 | ПРН7 | ПРН8 | ПРН9 | ПРН10 | ПРН11 |
|-------------------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|-------|-------|
| OK1               |      |      | •    | •    |      |      |      |      |      | •     |       |
| OK2               |      |      |      |      |      |      | •    |      | •    |       |       |
| OK3               |      | •    |      |      |      |      |      |      | •    |       | •     |
| OK4               |      | •    |      |      |      |      | •    |      |      | •     |       |
| OK5               |      |      |      |      | •    |      | •    |      |      |       | •     |
| OK6               |      |      |      | •    |      |      |      | •    |      | •     |       |
| OK7               | •    | •    |      |      |      |      |      |      |      |       | •     |
| OK8               |      | •    |      |      |      |      |      |      |      |       | •     |
| OK9               |      |      |      |      |      | •    |      |      | •    |       |       |
| OK10              |      | •    |      |      |      |      | •    |      |      | •     |       |
| OK11              | •    | •    | •    | •    | •    | •    | •    |      | •    | •     | •     |
| OK12              | •    | •    | •    | •    | •    | •    | •    | •    | •    | •     | •     |

Гарант освітньої програми \_\_\_\_\_ Алла СОЛОМОН