

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

Дніпровський національний університет імені Олеся Гончара

ОСВІТНЬО – ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

«ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ»

рівень вищої освіти	перший (бакалаврський)
спеціальність	G13 Харчові технології
галузь знань	G Інженерія, виробництво та будівництво

ЗАТВЕРДЖЕНО:

вченою радою Дніпровського
національного університету
імені Олеся Гончара
протокол № 15 від 21 . 05 .2026 р.

Ректор Дніпровського національного
університету імені Олеся Гончара

Сергій ОКОВИТИЙ
(наказ № 49 від 21 . 05 .2026 р.)

Вводиться в дію з 01.09.2026 р



**Дніпро
2026**

ПЕРЕДМОВА

1. Внесено: кафедра харчових технологій хімічного факультету

2. Розробники (робоча група):

1. Мацук Юлія Анатоліївна, канд. техн. наук, доцент, доцент кафедри харчових технологій;
2. Фарісеєв Андрій Геннадійович, канд. техн. наук, доцент, завідувач кафедрою харчових технологій;
3. Кондратюк Наталія Вячеславівна, канд. техн. наук, доцент, доцент кафедри харчових технологій;
4. Савченко Аліна Миколаївна, асистент кафедри харчових технологій;
5. Скляр Ганна Володимирівна, провідний технолог з виробництва та переробки продукції тваринництва ПрАТ «Оріль-Лідер»;
6. Діденко Юрій Олександрович, бренд-шеф готелю Дідух, переможець проєкту «Пекельна кухня»
7. Кібальнік Катерина Василівна, ДНУ, здобувач вищої освіти, 4 курс, перший (бакалаврський) рівень, 181 Харчові технології, ОП «Харчові технології»

3. При розробці враховані вимоги:

Освітнього стандарту спеціальності:

Стандарт вищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології затверджений наказом Міністерства освіти і науки України від 18 жовтня 2018 р. № 1125, вводить в дію з 2018/2019 навчального року.

Постанови КМУ від 29 квітня 2015 р. № 266 «Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої та фахової передвищої освіти» (зі змінами).

4. Рецензії-відгуки стейкхолдерів (додаються):

Роботодавці:

1. Черненко Михайло, начальник ковбасного цеху, ТОВ «АЛАН»
2. Лех Галина Богданівна, головний технолог, ТзОВ "ПЕРША ПРИВАТНА БРОВАРНЯ"
3. Бочарніков Олександр Ігорович, шеф-кухар, ресторан «Limo»
4. Михайлов Богдан Володимирович, директор, Громадська організація «РЕСТОРАННА ГІЛЬДІЯ».

Здобувачі вищої освіти:

1. Васильєва Аліна Денисівна, ДНУ, 2022 р.н., 181 Харчові технології, ОП «Харчові технології»
2. Шапенков Артем Геннадійович, ДНУ, 2023 р.н., 181 Харчові технології, ОП «Харчові технології»
3. Бурда Олег Олексійович, ДНУ, 2024 р.н., 181 Харчові технології, ОП «Харчові технології»
4. Степанова Віолетта Максимівна, ДНУ, 2024 р.н., 181 Харчові технології, ОП «Харчові технології»

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ

освітньо-професійної програми

Рекомендовано:

вчена рада факультету хімічного:
протокол № 9 від « 11 » травня 2026 р.

Голова вченої ради  (Віктор ВАРГАЛЮК)

Погоджено:

Рада із забезпечення якості вищої освіти та освітньої діяльності ДНУ:
протокол № 8 від « 20 » 05 2026 р.

Голова РЗЯВО  (Валентина СІЛІЧ-БАЛГАБАЄВА)

Затверджено та надано чинності рішенням вченої ради
Дніпровського національного університету імені Олеся Гончара:
від 21 . 05 .2026 р., протокол № 15 (редакція для набору 2026/2027 н.р.).

1. Профіль освітньої програми зі спеціальності G13 Харчові технології

1 – Загальна інформація	
Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу	Дніпровський національний університет імені Олеся Гончара Факультет хімічний Кафедра харчових технологій
Офіційна назва освітньої програми	Освітньо-професійна програма «Харчові технології»
Офіційна назва освітньої програми (англійською мовою)	Educational and Professional Program «Food technologies»
Спеціальність	G13 Харчові технології
Галузь знань	G Інженерія, виробництво та будівництво
Ступінь вищої освіти	Бакалавр
Освітня кваліфікація мовою оригіналу	бакалавр з харчових технологій
Кваліфікація в дипломі	Ступінь: бакалавр Спеціальність: G13 Харчові технології Освітня програма: Харчові технології
Кваліфікація в дипломі (англійською мовою)	Degree: bachelor Speciality: G13 Food Technologies Educational program: Food Technologies
Професійна кваліфікація	не надається
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом бакалавра, одиничний, 240 кредитів ЄКТС, термін навчання 3 роки 10 місяців; 180 кредитів ЄКТС, термін навчання 2 роки 10 місяців (Для здобуття ступеня бакалавра на основі ступеня молодшого бакалавра (ОКР молодшого спеціаліста) або на основі ступеня «фаховий молодший бакалавр» ЗВО має право визнати та перезарахувати не більше ніж 60 кредитів ЄКТС, отриманих в межах попередньої освітньої програми підготовки молодшого бакалавра (молодшого спеціаліста)/ фахової передвищої освіти)
Наявність акредитації	Національне агенство із забезпечення якості вищої освіти. Сертифікат про акредитацію освітньої програми «Харчові технології» за спеціальністю 181 Харчові технології перший (бакалаврський) рівень від 11.06.2021 р. №1712. Строк дії сертифіката до 01.07.2026
Цикл/рівень	НРК України – 6 рівень, FQ-EHEA – перший цикл, EQF LLL – 6 рівень
Передумови	Повна загальна середня освіта або ступінь молодшого бакалавра або ступінь фахового молодшого бакалавра (ОКР молодшого спеціаліста) Умови вступу визначені правилами прийому в ДНУ.
Форми навчання	денна
Мова(и) викладання	українська
Термін дії освітньої програми	На період дії сертифікату з акредитації освітньої програми до <u>01 липня 2026 р.</u> або до проходження повторної акредитації освітньої програми

Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	www.dnu.dp.ua
2 – Мета освітньої програми	
Підготовка фахівців, які володіють концептуальними теоретичними знаннями та практичними навичками необхідними для ефективної організації технологічного процесу виробництва безпечної та якісної харчової продукції; раціонально застосовують теоретичні знання та інноваційні підходи для розв'язання складних спеціалізованих задач і практичних проблем у сфері виробництва харчової продукції за невизначених умов.	
3 – Характеристика освітньої програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація)	G Інженерія, виробництво та будівництво G13 Харчові технології Об'єкт(и) вивчення та/або діяльності: технологічні процеси і харчові продукти. Цілі навчання: формування у здобувачів вищої освіти компетентностей, потрібних для професійної діяльності у сфері виробництва та управління якістю і безпечністю харчових продуктів. Теоретичний зміст предметної області: основні поняття і принципи проектування та функціонування підприємств харчової промисловості і закладів ресторанного господарства, система управління якістю та безпечністю харчових продуктів, сутність та параметри технологічних процесів виробництва харчових продуктів, принципи розроблення нових та удосконалення існуючих харчових технологій, правила застосування чинної законодавчої і нормативної бази та система аналізу маркетингової діяльності у виробничих умовах. Методи, методики та технології, якими має оволодіти здобувач вищої освіти для застосовування на практиці: комплекс організаційних і технологічних заходів для підвищення ефективності функціонування підприємств і закладів харчової промисловості, методики і методи контролю якості та безпечності харчових продуктів, планування і розрахунок потреби у матеріальних, фінансових і трудових ресурсах. Інструменти та обладнання: сучасне технологічне і лабораторне обладнання та прилади, комп'ютерна техніка та програмне забезпечення.
Відповідна деталізована галузь Міжнародної стандартної класифікації освіти ISCED-F 2013	0721 Food processing
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна програма прикладної орієнтації, спрямована на проектування та організацію технологічних процесів виробництва харчової продукції. Програма відповідно до вимог стейкхолдерів-роботодавців, формує у майбутнього фахівця підприємницький стиль та інженерний інноваційний підхід до вирішення професійних завдань, вміння та навички щодо організації та

	раціоналізації технологічних процесів виробництва якісної та безпечної харчової продукції.
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Загальна освіта у галузі G Інженерія, виробництво та будівництво за спеціальністю G13 харчові технології. Освітня програма сфокусована на проектуванні, організації та управлінні технологічними процесами виробництва харчової продукції, забезпеченні її якості та безпечності відповідно до національних і міжнародних стандартів у галузі Харчових технологій, а також на забезпеченні ефективного функціонування підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства. Ключові слова: харчові технології, технологічний процес, якість та безпека харчової продукції, підприємства харчової промисловості, ресторанне господарство.
Особливості програми	Програма орієнтована на підготовку фахівців-технологів з виробництва харчової продукції, відповідно до вимог ринку праці, ініціативних та здатних до швидкої адаптації в умовах національної стратегії регіонального розвитку та сучасного бізнес-середовища. Програма забезпечує набуття здобувачами вищої освіти теоретичних знань та практичних навичок у сфері виробництва якісної конкурентоспроможної харчової продукції. Враховує сучасні вимоги до вирішення практичних питань шляхом застосування інноваційних ідей. Програма реалізується з використанням сучасного лабораторного та комп'ютерного обладнання та програмного забезпечення. Практичний професійний аспект програми реалізовано шляхом організації комплексу різних видів практики на підприємствах харчової промисловості та у закладах ресторанного господарства. Обсяг практичної підготовки становить не менше 18 кредитів ЄКТС. Програма передбачає інтерактивні й виїзні практичні заняття із залученням фахівців ресторанного бізнесу, харчової промисловості та установ з управління якістю харчової продукції
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Випускники можуть працювати на первинних посадах за професіями, визначеними Національним класифікатором України: Класифікатор професій ДК 003:2010 (зі змінами). 1225 Керівники виробничих підрозділів у закладах ресторанного господарства, готелях та інших місцях розміщення 1315 Керівники малих підприємств-готелів та закладів ресторанного господарства без апарату управління: 1315 Керуючий рестораном (кафе, їдальнею і т. ін.); 1315 Начальник ділянки ресторану (кафе, їдальні і т. ін.); 1315 Ресторатор; 2149 Професіонали в інших галузях інженерної справи: 2149.2 Інженери (інші галузі інженерної справи); 2482 Професіонали в галузі готельної та ресторанної справи: 2482.2 Фахівець із ресторанної справи

Подальше навчання	Продовження навчання на другому (магістерському) рівні вищої освіти для здобуття ступеня магістра.
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Студентоцентроване навчання, самонавчання, проблемно-орієнтоване навчання, навчання через лабораторну та виробничу практику тощо.
Оцінювання	Екзамени, диференційовані заліки або заліки, тестування, індивідуальні завдання (есе, презентації, аналітичний огляд, тощо), захист курсової роботи (проєкту), захист звітів з практики, публічний захист кваліфікаційної роботи тощо. Оцінювання навчальних досягнень здобувачів освіти здійснюється за 100-бальною шкалою.
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність (ІК)	Здатність розв'язувати 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)	<i>Компетентності, визначені стандартом вищої освіти:</i> ЗК 1. Знання та розуміння предметної області та професійної діяльності. ЗК 2. Здатність вчитися та оволодівати сучасними знаннями. ЗК 3. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість. ЗК 4. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій. ЗК 5. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел. ЗК 6. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. ЗК 7. Здатність працювати в команді. ЗК 8. Здатність працювати автономно ЗК 9. Навички здійснення безпечної діяльності. ЗК 10. Прагнення до збереження навколишнього середовища. ЗК 11. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово. ЗК 12. Здатність спілкуватися іноземною мовою. ЗК 13. 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. ЗК 14. 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. ЗК 15 Здатність ухвалювати рішення та діяти, дотримуючись принципу неприпустимості корупції та будь-яких інших проявів недоброчесності

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК\ФК)	<i>Компетентності, визначені стандартом вищої освіти:</i> ФК 1. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу. ФК 2. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення. ФК 3. Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів. ФК 4. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації. ФК 5. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів. ФК 6. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки. ФК 7. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів. ФК 8. Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач. ФК 9. Здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці). ФК 10. Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів. ФК 11. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб. ФК 12. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію. ФК 13. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту. <i>Компетентності, визначені закладом вищої освіти</i> ФК 14. Здатність інтенсифікувати технологічні процеси виробництва харчової продукції на харчових підприємствах та у закладах ресторанного господарства, керуючись принципами гастрономічного інжинірингу і основами харчової хімії. ФК 15. Здатність вносити корективи в рецептурний склад, технологічний режим виробництва для створення асортименту продукції оздоровчого призначення, з урахуванням якості сировини та обізнаності у принципах моделювання харчових систем з біологічно активними речовинами
7 – Програмні результати навчання	
<i>Результати навчання, визначені стандартом вищої освіти:</i> ПР 1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.	

- ПР 2. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.
- ПР 3. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.
- ПР 4. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.
- ПР 5. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.
- ПР 6. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.
- ПР 7. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.
- ПР 8. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.
- ПР 9. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти.
- ПР 10. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів.
- ПР 11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю),
- ПР 12. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення.
- ПР 13. 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.
- ПР 14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.
- ПР 15. Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства.
- ПР 16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.
- ПР 17. Організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.
- ПР 18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.
- ПР 19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самотійної та командної роботи.
- ПР20. Вміти укладати ділову документацію державною мовою.
- ПР21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.
- ПР 22. Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами.
- ПР23. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності.
- ПР 24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік. Витрат матеріальних ресурсів.
- ПР 25. Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки.
- ПР 26. Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо.
- ПР 27. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя.

Результати навчання, визначені закладом вищої освіти

ПР 28. Вміти інтенсифікувати технологічні процеси виробництва харчової продукції на харчових підприємствах та у закладах ресторанного господарства, керуючись теоретичними основами харчових технологій та сучасними принципами гастрономічного інжинірингу.

ПР 29. Вміти коригувати рецептурний склад та адаптувати технологічний режим виробництва для розробки асортименту харчової продукції оздоровчого призначення, з урахуванням якості сировини та обізнаності у принципах моделювання харчових систем з біологічно активними речовинами.

ПРН 30. Знати основи запобігання корупції, суспільної та академічної доброчесності на рівні, необхідному для формування нетерпимості до корупції та проявів недоброчесної поведінки серед здобувачів освіти та вміти застосовувати їх в професійній діяльності.

8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми

Кадрове забезпечення	Кадрове забезпечення відповідає чинним Ліцензійним умовам провадження освітньої діяльності у сфері вищої освіти та базується на наступних принципах: відповідності наукових спеціальностей науково-педагогічних працівників освітнім галузі знань та спеціальності; обов'язковості та періодичності проходження стажування і підвищення кваліфікації викладачів; моніторингу рівня наукової активності науково-педагогічних працівників; впровадження результатів стажування та наукової діяльності в освітній процес.
Матеріально-технічне забезпечення	Матеріально-технічне забезпечення навчальних приміщень та соціальна інфраструктура університету в повному обсязі відповідає чинним Ліцензійним умовам. В освітньому процесі використовується мультимедійне обладнання для проведення лекцій, практичних та лабораторних занять (обладнання комп'ютерних лабораторій/аудиторій (із відповідним програмним забезпеченням) з доступом до мережі Internet. У разі використання технологій дистанційного навчання передбачається використання платформи MS Office 365.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Університет має власний веб сайт за адресою http://dnu.dp.ua , де розміщено інформацію щодо інформаційного та навчально-методичного забезпечення освітнього процесу. Інформаційне забезпечення ґрунтується на використанні ресурсів: бібліотеки (з вільним доступом до різноманітних джерел інформації, також до наукометричних баз Scopus, Web of Science Core Collection), мережі Internet з вільним доступом, цифрового репозиторію. Навчально-методичне забезпечення засновано на розроблених робочих програмах для кожного освітнього компоненту, а також програмах практичної підготовки. В наявності завдання для самостійної (індивідуальної) роботи студентів, методичні рекомендації для виконання курсових та кваліфікаційних робіт. Критерії оцінювання знань та вмінь студентів розроблено для поточного та семестрового контролю з кожного освітнього компоненту, а також для підсумкової атестації. Для формування та дотримання принципів академічної доброчесності в освітньому процесі застосовується

	академічна антиплагіатна система відповідно до діючої угоди.
9 – Академічна мобільність	
Національна (внутрішня) кредитна мобільність	На основі двосторонніх договорів між ДНУ та закладами вищої освіти України
Міжнародна кредитна мобільність	На основі двосторонніх договорів між ДНУ та закладами вищої освіти України
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Можливе за умови вивчення студентом української мови

2. Перелік компонент освітньо-професійної програми та їх логічна послідовність

2.1. Перелік компонент ОП

240 кредитів ЄКТС, термін навчання 3 роки 10 місяців

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю	Послідовність вивчення, семестр
1	2	3	4	5
Обов'язкові компоненти:				
I Цикл загальної підготовки				
ОК 1.1	Фізичне виховання та здоровий спосіб життя	3,0	залік	1, 2, 3
ОК 1.2	Безпека праці та життєдіяльності	3,0	диф. залік	6
ОК 1.3	Історія та культура України	4,0	диф. залік	2
ОК 1.4	Філософія та етика	3,0	екзамен	4
ОК 1.5	Іноземна мова (англійська/німецька/ французька)	6,0	залік	2, 3
ОК 1.6	Сучасна українська мова	3,0	диф. залік	2
ОК 1.7	Реалізація прав, свобод і обов'язків громадянина України	3,0	залік	4
ОК 1.8	Інформаційні та комунікаційні технології	3,0	залік	1
ОК 1.9	Основи національного спротиву / Цивільний захист та основи медичних знань*	3,0	диф. залік	3
Всього I		31		
II Цикл професійної підготовки				
Базові				
ОК 2.1	Вища математика	3,0	екзамен	1
ОК 2.2	Загальна та органічна хімія	5,0	екзамен	1
ОК 2.3	Інженерна та комп'ютерна графіка	5,0	диф. залік	1
ОК 2.4	Основи менеджменту	3,0	екзамен	1
ОК 2.5	Фізика	4,0	екзамен	2
Загально-професійні (спільні для ОП за спеціальністю)				
ОК 2.6	Вступ до спеціальності	3,0	залік	1
ОК 2.7	Мікробіологія харчових продуктів	3,0	екзамен	1

1	2	3	4	5
OK 2.8	Товарознавство продовольчих товарів	4,0	диф. залік	1
OK 2.9	Харчова хімія	6,0	екзамен	2
OK 2.10	Основи фізіології та гігієна харчування	6,0	екзамен	2
OK 2.11	Основи наукових досліджень та технічної творчості	3,0	екзамен	2
OK 2.12	Процеси і апарати харчових виробництв	4,0	екзамен	3
OK 2.13	Устаткування в галузі	8,0	екзамен	5, 6
OK 2.14	Курсовий проект з дисципліни «Устаткування в галузі»	2,0	диф. залік	6
OK 2.15	Проектування підприємств галузі	4,0	екзамен	8
<i>За спрямуванням ОП</i>				
OK 2.16	Аналітична хімія	4,0	екзамен	3
OK 2.17	Технологія галузі	15,0	екзамен	3, 4, 5
OK 2.18	Курсова робота з дисципліни «Технологія галузі»	1,0	диф. залік	4
OK 2.19	Організація виробництва та обслуговування підприємств ресторанного господарства	7,0	екзамен	4, 5
OK 2.20	Курсова робота з дисципліни «Організація виробництва та обслуговування підприємств ресторанного господарства»	1,0	диф. залік	5
OK 2.21	Харчові технології	15,0	екзамен	5, 6, 7
OK 2.22	Курсовий проект з дисципліни «Харчові технології»	2,0	диф. залік	7
OK 2.23	Методи контролю продукції в галузі	4,0	екзамен	7
OK 2.24	Технології харчової продукції оздоровчого призначення	3,0	екзамен	7
OK 2.25	Стандартизація, управління якістю та сертифікація продукції та послуг ресторанного господарства	4,0	екзамен	8
OK 2.26	Економіка харчових підприємств	3,0	екзамен	8

1	2	3	4	5
ОК 2.27	Виробнича практика: виробнича	6,0	диф. залік	4
ОК 2.28	Виробнича практика: технологічна	6,0	диф. залік	6
ОК 2.29	Виробнича практика: переддипломна	6,0	диф. залік	8
ОК 2.30	Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	9,0	кваліфікаційна робота	8
Всього II		149		
Разом		180		
Вибіркові компоненти:				
2курс				
ВК 1	Дисципліна 1	5,0	диф. залік	3
ВК 2	Дисципліна 2	5,0	диф. залік	3
ВК 3	Дисципліна 3	5,0	диф. залік	4
ВК 4	Дисципліна 4	5,0	диф. залік	4
3курс				
ВК 5	Дисципліна 5	5,0	диф. залік	5
ВК 6	Дисципліна 6	5,0	диф. залік	5
ВК 7	Дисципліна 7	5,0	диф. залік	6
ВК 8	Дисципліна 8	5,0	диф. залік	6
4курс				
ВК 9	Дисципліна 9	5,0	диф. залік	7
ВК 10	Дисципліна 10	5,0	диф. залік	7
ВК 11	Дисципліна 11	5,0	диф. залік	7
ВК 12	Дисципліна 12	5,0	диф. залік	8
Загальний обсяг обов'язкових компонент				180 (75%)
Загальний обсяг вибірових компонент (дисциплін вибору студента)				60 (25%)
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ				240

Примітка:

- здобувачі вищої освіти обирають дисципліни за вибором відповідно до «Положення про порядок обрання здобувачами вищої освіти дисциплін за вибором у ДНУ» (перелік дисциплін розміщується на сайті університету);
- здобувачі, які обирають можливості академічної чи національної мобільності та/або поновлюються/переводяться мають право у сукупності набирати кількість кредитів з вибірових компонентів на рік (семестр) навчання у відповідності до визначеної кількості кредитів у ОП.

* - позначені освітні компоненти, які обираються з урахуванням вимог виконання відповідно до Закону України «Про основи національного спротиву» від 19.02.2022 р. (№ 2024-IX)
<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1702-20#Text>.

Освітні компоненти можуть зазнати змін відповідно до вимог державного законодавства у сфері вищої освіти.

2.2. Структурно-логічна схема ОП

240 кредитів ЄКТС, термін навчання 3 роки 10 місяців

Курс	Семестр	Компоненти освітньої програми	Кількість компонентів за семестр	Кількість компонентів за навчальний рік
1	1	ОК 1.1, ОК 1.8, ОК 2.1, ОК 2.2, ОК 2.3, ОК 2.4, ОК 2.6, ОК 2.7, ОК 2.8,	9	17
	2	ОК 1.1, ОК 1.3, ОК 1.5, ОК 1.6, ОК 2.5, ОК 2.9, ОК 2.10, ОК 2.11	8	
2	3	ОК 1.1, ОК 1.5, ОК 1.9, ОК 2.12, ОК 2.16, ОК 2.17, ВК 1, ВК 2.	8	15
	4	ОК 1.4, ОК 1.7, ОК (2.17, 2.18), ОК 2.19, ОК 2.27, ВК 3, ВК 4.	7	
3	5	ОК 2.13, ОК 2.17, ОК (2.19, 2.20), ОК 2.21, ВК 5, ВК 6	6	12
	6	ОК 1.2, ОК (2.13, 2.14), ОК 2.21, ОК 2.28, ВК 7, ВК 8	6	
4	7	ОК (2.21, 2.22), ОК 2.23, ОК 2.24, ВК 9, ВК 10, ВК 11	6	12
	8	ОК 2.15, ОК 2.25, ОК 2.26, ОК 2.29, ОК 2.30, ВК 13	6	

Структурно-логічна схема послідовності вивчення (виконання) освітніх компонент ОП

I курс		II курс		III курс		IV курс	
1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
Фізичне виховання та здоровий спосіб життя							
Інформаційні та комунікаційні технології	Історія та культура України	Основи національного спротиву / Цивільний захист та основи медичних знань	Філософія та етика		Безпека праці та життєдіяльності		
	Сучасна українська мова		Реалізація прав, свобод і обов'язків громадянина України				
Основи менеджменту							
Вища математика	Іноземна мова (англійська/ німецька/ французька)						
Інженерна та комп'ютерна графіка	Фізика	Процеси і апарати харчових виробництв		Устаткування в галузі			Проектування підприємств галузі
Загальна та органічна хімія	Харчова хімія	Аналітична хімія				Методи контролю продукції в галузі	
Товарознавство продовольчих товарів			Організація виробництва та обслуговування підприємств ресторанного господарства				Стандартизація, управління якістю та сертифікація продукції та послуг ресторанного господарства
Мікробіологія харчових продуктів	Основи фізіології та гігієни харчування		Технологія галузі			Технології харчової продукції оздоровчого призначення	Економіка харчових підприємств
Вступ до спеціальності	Основи наукових досліджень та технічної творчості				Харчові технології		
			Курсова робота з дисципліни "Технологія галузі"	Курсова робота з дисципліни "Організація виробництва та обслуговування підприємств ресторанного господарства"	Курсовий проєкт з дисципліни "Устаткування в галузі"	Курсовий проєкт з дисципліни "Харчові технології"	
			Виробнича практика: виробнича		Виробнича практика: технологічна		Виробнича практика: переддипломна
							Підготовка та захист кваліфікаційної роботи
Позначено кольором компоненти:							
Дисципліни циклу загальної підготовки	Базові дисципліни	Загально-професійні дисципліни (спільні для ОП за спеціальністю)		Дисципліни за спрямуванням ОП	Курсові роботи та проєкти	Практики	Атестація

3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Форми атестації здобувачів вищої освіти	Атестація здобувачів здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи
Вимоги до кваліфікаційної роботи	Кваліфікаційна робота передбачає самостійне розв'язання спеціалізованої задачі проектного чи дослідницького характеру. із застосуванням теоретичних основ та методів харчових технологій У кваліфікаційній роботі не може бути академічного плагіату, фабрикації та фальсифікації. Кваліфікаційна робота має бути оприлюднена на офіційному сайті або в репозиторії університету або його структурного підрозділу.

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

240 кредитів ЄКТС, термін навчання 3 роки 10 місяців

	ОК 1.1	ОК 1.2	ОК 1.3	ОК 1.4	ОК 1.5	ОК 1.6	ОК 1.7	ОК 1.8	ОК 1.9	ОК 2.1	ОК 2.2	ОК 2.3	ОК 2.4	ОК 2.5	ОК 2.6	ОК 2.7	ОК 2.8	ОК 2.9	ОК 2.10	ОК 2.11	ОК 2.12	ОК 2.13	ОК 2.14	ОК 2.15	ОК 2.16	ОК 2.17	ОК 2.18	ОК 2.19	ОК 2.20	ОК 2.21	ОК 2.22	ОК 2.23	ОК 2.24	ОК 2.25	ОК 2.26	ОК 2.27	ОК 2.28	ОК 2.29	ОК 2.30										
ПР 1			•												•					•										•		•				•	•		•	•									
ПР 2		•	•	•	•	•	•			•	•		•		•						•					•					•			•			•	•		•	•								
ПР 3								•				•			•						•					•								•	•				•	•		•	•						
ПР 4								•				•	•								•	•	•	•	•		•	•					•	•			•	•		•	•		•	•					
ПР 5											•	•	•	•					•	•	•		•	•	•		•	•				•	•			•	•		•	•		•	•		•	•			
ПР 6														•				•	•	•					•	•	•	•				•	•					•	•		•	•		•	•		•	•	
ПР 7																	•		•						•		•	•				•	•			•			•	•		•	•		•	•			
ПР 8																			•									•			•	•			•	•			•	•		•	•		•	•			
ПР 9																															•	•			•	•			•	•		•	•		•	•			
ПР 10																	•					•											•	•		•	•		•	•		•	•		•	•			
ПР 11																	•	•	•			•				•	•	•						•	•			•	•		•	•		•	•				
ПР 12															•							•	•	•	•				•	•						•	•		•	•		•	•		•	•			
ПР 13													•	•								•	•	•	•				•	•							•	•		•	•		•	•		•	•		
ПР 14													•				•																	•			•	•		•	•		•	•		•	•		
ПР 15													•	•														•	•		•	•						•	•		•	•		•	•		•	•	
ПР 16		•							•				•															•	•									•	•		•	•		•	•		•	•	
ПР 17													•			•						•						•	•					•					•	•		•	•		•	•			
ПР 18													•	•							•					•	•					•	•		•				•	•		•	•		•	•			
ПР 19	•			•			•				•		•		•						•					•	•	•				•	•			•	•		•	•		•	•		•	•			
ПР 20						•					•		•									•					•	•						•	•			•	•		•	•		•	•		•	•	
ПР 21		•		•									•		•						•							•	•					•	•				•	•		•	•		•	•			
ПР 22					•	•	•						•								•							•	•		•	•						•	•		•	•		•	•		•	•	
ПР 23													•								•							•	•		•	•						•	•		•	•		•	•		•	•	
ПР 24										•		•	•	•														•	•						•	•			•	•		•	•		•	•		•	•
ПР 25													•															•	•									•	•		•	•		•	•		•	•	
ПР 26			•	•			•		•				•															•	•									•	•		•	•		•	•		•	•	
ПР 27	•	•	•	•			•		•						•					•								•	•									•	•		•	•		•	•		•	•	
ПР 28																				•								•	•				•	•				•	•		•	•		•	•		•	•	
ПР 29																												•	•				•	•					•	•		•	•		•	•		•	•
ПР 30							•														•			•				•		•									•	•		•	•		•	•		•	•