



**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ
І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ**

ЗАТВЕРДЖЕНО

**Протокол №13 від 21 травня 2026 року
засідання вченої ради НУБіП України
Ректор НУБіП України Вадим ТКАЧУК**

**Освітньо-наукова програма
вводиться в дію з 1 вересня 2026 року**

ОСВІТНЬО-НАУКОВА ПРОГРАМА

«Нутріціологія»

підготовки здобувачів вищої освіти
другого (магістерського) рівня вищої освіти
за спеціальністю G13 «Харчові технології»
галузі знань G «Інженерія, виробництво та будівництво»
Кваліфікація: магістр з харчових технологій

Стандарт вищої освіти затверджено
наказом МОН України від 22 жовтня 2020 р. № 1295

Київ – 2026



СЕД НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ Master
№20368 від 08.07.2026. Підписано 08.07.2026 11:11:57
Підписав: Глазунова Олена Григорівна
04AF212836405D990400000002343C00C99BF100
Сертифікат діє з 11.05.2026 00:00:00 по 10.05.2028 23:59:59

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-наукова програма (ОНП) «Нутріціологія» для підготовки здобувачів вищої освіти на другому (магістерському) рівні за спеціальністю G13 «Харчові технології» містить обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття відповідного ступеня вищої освіти; перелік компетентностей випускника; нормативний зміст підготовки здобувачів вищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання; форми атестації здобувачів вищої освіти; вимоги до наявності системи внутрішнього забезпечення якості вищої освіти.

Розроблено проектною групою у складі:

1. **Тищенко Людмила Миколаївна**, кандидат технічних наук, доцент, Доцент кафедри технології м'ясних, рибних та морепродуктів, **гарант програми**.
2. **Швець Олег Віталійович**, кандидат медичних наук, професор, в.о. завідувача кафедри громадського здоров'я та нутриціології.
3. **Ізраелян Валентина Миколаївна**, кандидат технічних наук, доцент, Доцент кафедри технології м'ясних, рибних та морепродуктів.
4. **Берник Ірина Миколаївна**, доктор технічних наук, професор, професор кафедри процесів і обладнання переробки продукції АПК;.
5. **Даниленко Світлана Григорівна**, доктор технічних наук, професор, завідувач відділом біотехнології Інституту продовольчих ресурсів НААН.
6. **Маркова Діана Вікторівна**, здобувач вищої освіти другого (магістерського) рівня освітньо-наукової програми «Нутріціологія».

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

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

Сидоренко О.В., завідувач кафедри товарознавства, управління безпечністю і якістю Київського Національного торговельно-економічного університету, доктор технічних наук, професор

Рудь Р.К., директор ТОВ ТД «Українські харчові технології».

1. Загальна інформація

Повна назва ЗВО та структурного підрозділу: Національний університет біоресурсів і природокористування України, факультет Факультет харчових наук, нутриціології та управління якістю

Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації: Магістр. магістр з харчових технологій

Офіційна назва освітньої програми: Нутриціологія

Тип освітньої програми: Освітньо-наукова

Галузь знань: G «Інженерія, виробництво та будівництво»

Обсяг освітньої програми: 120 кредитів

Термін навчання: 1 рік 10 місяців

Форма здобуття освіти: Денна

Мова(и) викладання: Українська

Інтернет-адреса постійного розміщення опису ОП:

https://nubip.edu.ua/sites/default/files/rich_text_files/ОНП_Нутриціологія_Mag_.pdf

Наявність акредитації: Сертифікат про акредитацію від 8.04.2021 р., №1313, протокол №5

2. Мета освітньої програми

Підготовка висококваліфікованих фахівців до практичної, управлінської та науково-дослідної діяльності у галузі харчової та переробної промисловості.

3. Характеристика програми

Предметна область:

Об'єктами вивчення та діяльності магістрів є технологічні процеси і харчові продукти.

Цілі навчання – формування у здобувачів вищої освіти здатності розв'язувати складні задачі та проблеми харчових технологій, що передбачає проведення досліджень та/або впровадження інновацій та характеризується невизначеністю умов і вимог.

Теоретичний зміст предметної області:

теоретико-методологічні та прикладні аспекти харчових технологій;

ґрунтовні уявлення про структуру, управління та оптимізацію технологічних процесів, принципи проектування та функціонування підприємств харчової промисловості;

методологія організації та контролювання відповідного рівня якості та безпечності харчових продуктів, екологічної безпеки й ресурсозбереження технологічних процесів їх виробництва;

науково-методичні засади дослідницько-інноваційної діяльності;

методологія викладацької діяльності;

виконання проектних і науково-дослідних робіт, пов'язаних із дослідженням технологічних процесів, впровадженню нових та удосконаленням існуючих технологій виробництва харчових продуктів.

Методи, методики та технології (якими має оволодіти здобувач вищої освіти для застосовування на практиці): комплекс організаційно-технологічних, дослідницько-інноваційних та маркетингових методів, методик і технологій для підвищення ефективності функціонування і стратегічного розвитку підприємств та організацій галузі; інформаційні та комп'ютерні технології.

Інструменти та обладнання: спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, комп'ютерна техніка та програмне забезпечення.

Основний фокус програми:

Другий (освітньо-науковий) рівень вищої освіти за Законом України «Про вищу освіту», сьомий кваліфікаційний рівень Національної рамки кваліфікацій.

Загальний:

Освіта спеціальна. Акцент робиться на здобутті навичок та знань з організації системи оздоровчого харчування, способів збереження і зміцнення здоров'я за рахунок підбору ефективного, правильного та збалансованого харчування.

Спеціальний:

Поглиблена інноваційно-дослідницька діяльність, спрямована на розвиток методології досліджень в області харчування, зокрема у сфері нутриціології; можливість стажування за кордоном з метою опанування практичними навичками і досвідом щодо імплементації сучасних уявлень про адекватне харчування; використання сучасного технологічного і лабораторного обладнання і приладів.

Ключові слова: якість та безпечність, харчові продукти., харчові технології, нутриціологія, здорове харчування

Особливості програми:

Освітня складова програми реалізується упродовж 4-х семестрів, тривалістю 120 кредитів і має дисципліни у відповідних циклах, які забезпечують: мовні компетенції, загальну підготовку, знання за обраною спеціальністю, дисципліни вільного вибору студента.

Під час формулювання цілей та програмних результатів навчання враховано також досвід аналогічних іноземних програм у сфері харчової та переробної промисловості Food technology, зокрема підготовка магістрів у Польщі (Жешувський університет <https://www.ur.edu.pl/ua/kolegia/kolegiumnaukprzyrodniczych/instytuttechnologiiizywnieniaczlowieka/t>) у Франції (Вища школа сільського господарства та природничих наук (м. Ліль <https://www.isa-lille.com/academics/master-programs/food-science>), у США (Університет штату Пенсільванія [nutrition-and-food-science.htm](https://www.nutrition-and-food-science.htm))).

4. Придатність випускників до працевлаштування

Випускники здатні виконувати професійну роботу в різних лінійних і функціональних підрозділах організацій усіх форм власності та організаційно-правових форм, а також освітніх, наукових, консультаційних, консалтингових, конструкторських і проектних організацій та установ; підрозділах органів державного та муніципального управління відповідно до Національного класифікатора України «Класифікація професій» ДК 003:2010.

Фахівець підготовлений до професійної діяльності в компаніях, малих підприємствах та інститутах технологічного, соціального, медичного сектору та сфери охорони здоров'я та праці (забезпечення якості систем харчової безпеки , управління програмами, спрямованими на зростання добробуту людей у галузях охорони здоров'я, освіти, культури, спорту, відпочинку, охорони навколишнього середовища, надання соціальних послуг).

Можливості продовження навчання:

Можливість навчання за програмою третього циклу FQ-EHEA, 8 рівня EQFLLL та 8 рівня НРК.

5. Викладання та оцінювання

Викладання та навчання:

Студентоцентроване навчання, технологія проблемного і диференційованого навчання, технологія інтенсифікації та індивідуалізації навчання, технологія програмованого навчання, інформаційна технологія, технологія розвивального навчання, кредитно-трансферна система організації навчання, електронне навчання в системі E-learning, самонавчання, навчання на основі досліджень.

Викладання проводиться у вигляді: лекції, мультимедійної лекції, інтерактивної лекції, семінарів, практичних занять, лабораторних робіт, самостійного навчання на основі підручників та конспектів, консультації з викладачами, підготовка кваліфікаційної роботи магістра.

Оцінювання:

Види контролю: поточний, тематичний, періодичний, підсумковий, самоконтроль. Екзамени, заліки та диференційовані заліки проводяться відповідно до вимог «Положення про екзамени та заліки в Національному університеті біоресурсів і природокористування України». У НУБіП України використовується рейтингова форма контролю після закінчення логічно завершеної частини лекційних та практичних занять (модуля) з певної дисципліни. Її результати враховуються під час виставлення підсумкової оцінки. Рейтингове оцінювання знань студентів не скасовує традиційну систему оцінювання, а існує поряд із нею. Воно робить систему оцінювання більш гнучкою, об'єктивною

і сприяє систематичній та активній самостійній роботі студентів протягом усього періоду навчання, забезпечує здорову конкуренцію між студентами у навчанні, сприяє виявленню і розвитку творчих здібностей студентів. Оцінювання навчальних досягнень здійснюється за 100-бальною (рейтинговою) шкалою ЕКТС (ECTS), національною 4-х бальною шкалою («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно») і вербальною («зараховано», «не зараховано») системами. Письмові экзамени із співбесідою та захисту білетів, здача звітів та захист лабораторних/практичних робіт, рефератів в якості самостійної роботи, проведення дискусій, семінарів та модулів. Атестація: захист магістерської кваліфікаційної роботи.

6. Програмні компетентності

Інтегральна компетентність:

Здатність розв'язувати задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері харчових технологій

Загальні компетентності:

Код	Компетентність
ЗК1	Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел
ЗК2	Здатність проведення досліджень на відповідному рівні
ЗК3	Здатність генерувати нові ідеї (креативність)
ЗК4	Здатність діяти соціально відповідально та свідомо
ЗК5	Здатність працювати в міжнародному контексті

Спеціальні (фахові) компетентності:

Код	Компетентність
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
СК2	Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі
СК3	Здатність захищати інтелектуальну власність у сфері харчових технологій
СК4	Здатність розробляти програми ефективного функціонування підприємств харчової промисловості та/або закладів ресторанного господарства відповідно до прогнозів розвитку галузі в умовах глобалізації
СК5	Здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проектів
СК6	Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі
СК7	Здатність до науково-педагогічної діяльності у закладах вищої та фахової передвищої освіти
СК8	Здатність комерціалізувати інноваційні розробки

СК9	Здатність розробляти та реалізовувати науково-технічні проекти у сфері харчових виробництв з урахуванням технічних, соціально-економічних, правових та інших аспектів
СК10	Здатність розробляти харчові продукти нового покоління, у тому числі функціональні, на основі принципів харчової комбінаторики і застосування безпечної, біологічно повноцінної сировини та інноваційних інгредієнтів
СК11	Здатність прогнозувати подальший розвиток харчової галузі в умовах глобалізації економічного розвитку суспільства
СК12	Здатність формулювати та впроваджувати власні моделі професійної діяльності у сфері харчових технологій
СК13	Здатність інтерпретувати отримані дані, готувати наукові публікації, презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проектних рішень, у тому числі іноземною мовою, на наукових семінарах та конференціях з питань розвитку харчових технологій
СК14	Здатність пропагувати основні положення та принципи раціонального харчування
СК15	Здатність здійснювати оцінку та корекцію раціону харчування
СК16	Здатність спонукати особу до здорового способу життя та активного дозвілля оздоровчої спрямованості

7. Програмні результати навчання

Код	Програмний результат навчання
ПРН1	Відшукувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій
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
ПРН3	Застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти, у тому числі математичне і комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач у харчових технологіях
ПРН4	Застосовувати статистичні методи обробки експериментальних даних в галузі харчових технологій, використовувати спеціалізоване програмне забезпечення для обробки експериментальних даних
ПРН5	Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій
ПРН6	Розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств галузі на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки
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
ПРН8	Здійснювати захист інтелектуальної власності у сфері харчових технологій, виконувати відповідні патентні дослідження, готувати документи на отримання патентів на винаходи і корисні моделі
ПРН9	Вільно володіти державною та іноземною мовами для обговорення професійної діяльності, результатів досліджень та інновацій у сфері харчових технологій
ПРН10	Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки
ПРН11	Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів

ПРН12	Розробляти та викладати спеціалізовані навчальні дисципліни у закладах вищої освіти
ПРН13	Здійснювати комерціалізацію інноваційних розробок
ПРН14	Розробляти та реалізовувати наукові та науково-технічні проекти у сфері харчових технологій та дотичних до неї міждисциплінарних проблем з урахуванням технічних, соціальних, економічних та правових аспектів

8. Ресурсне забезпечення реалізації програми

Кадрове забезпечення:

Професійну підготовку фахівців із спеціальності «Харчові технології» забезпечує професорсько-викладацький склад факультету харчових наук, нутриціології та управління якістю.

Гарант, група забезпечення відповідають вимогам, які визначені Ліцензійними умовами провадження освітньої діяльності.

Всього науково-педагогічних працівників – 47, у т.ч.:

- член-кореспонденти НААН України - 1;
- академіки громадських академій – 1;
- доктори наук, професори – 11;
- кандидати наук, доценти – 32;
- кандидати наук, старші викладачі – 1;
- кандидати наук, асистенти - 3

Матеріально-технічне забезпечення:

Випускаючою кафедрою із освітньої програми є кафедра технології м'ясних, рибних та морепродуктів.

Для забезпечення навчання фахівців створені сучасні лабораторії, зокрема 5 навчальних лабораторій та 4 навчально-науково-виробничих лабораторій, які обладнані сучасними лабораторними приладами та хімічним посудом і реактивами.

Наявна вся необхідна соціально-побутова інфраструктура, кількість місць у гуртожитках відповідає вимогам.

Для проведення інформаційного пошуку та обробка результатів є спеціалізовані комп'ютерні класи, де наявне спеціалізоване програмне забезпечення та необмежений відкритий доступ до Інтернет-мережі

Інформаційне та навчально-методичне забезпечення:

Віртуальне освітнє середовище НУБіП України об'єднує веб-сайт університету (-pubip.edu.ua), що містить інформацію про освітні програми, факультети, ННІ, кафедри, розклад занять, контакти викладачів та іншу інформацію; навчально-інформаційний портал (elearn.pubip.edu.ua), на якому розміщені електронні курси навчальних дисциплін; інформаційну систему «Е-деканат», особистий кабінет студента (my.pubip.edu.ua), а також наукову бібліотеку НУБіП України.

Бібліотечний фонд – багатогалузевий, нараховує понад 900 тис. примірників видань, у т.ч. рідкісних, авторефератів та повнотестових дисертацій, більше 50 назв журналів та газет, які доступні в центральній бібліотеці та 5 філіях, 8 абонементів з видачі книг, 7 читальних залах на 527 місць з вільним доступом до мережі Інтернет. Електронні ресурси бібліотеки: електронний каталог, цифрова бібліотека (<https://dglib.nubip.edu.ua>) доступна з мережі Інтернет), яка містить понад 8000 повнотекстових видань; електронна бібліотека (доступна з локальної мережі університету), яка містить більше 9000 повнотекстових видань.

Матеріали навчально-методичного забезпечення освітньо-професійної програми викладені на сторінці освітньої програми <https://nubip.edu.ua/node/135006>

9. Академічна мобільність

Національна кредитна мобільність:

Програма передбачає можливість для кожного здобувача навчатися в межах національної академічної мобільності із наступним перезарахуванням кредитів. Здобувачі вищої освіти в межах освітньої програми навчаються в рамках неформальної та інформальної освіти.

Науковцями започатковано проведення в навчальному процесі підготовки магістрів «Майстер-класів» провідних компаній, експертів, виробників та закордонних вчених: концерн TŮVSŮD компанія Technical Management Service, «Могунція-Інтерус», «Scan flavour» та ін.

Міжнародна кредитна мобільність:

У НУБіП є програми подвійних дипломів, за якими ведеться навчання студентів посеместрово між ЗВО, відбувається перезарахування заліків і екзаменів. Інформація про програми академічної мобільності розміщені на сайті університету у розділі «Міжнародна діяльність» (<https://nubip.edu.ua/node/31610>)

10. Навчання іноземних здобувачів вищої освіти

Навчання іноземних здобувачів вищої освіти проводиться на загальних умовах з додатковою мовною підготовкою

11. Умови вступу

Умови вступу визначаються «Правилами прийому до Національного університету біоресурсів і природокористування України», затвердженими вченою радою.

12. Перелік компонент освітньо-наукової програми та їх логічна послідовність

ОБОВ'ЯЗКОВІ КОМПОНЕНТИ ОПП

Цикл загальної підготовки

Код	Назва дисципліни	Кредити ЕКТС	Форма контролю
OK1	Сучасні методи досліджень	4	Екзамен
OK2	Психологія управління	4	Екзамен
OK3	Харчова хімія	5	Екзамен
OK4	Ділова іноземна мова	3	Екзамен
OK5	Філософія науки та інноваційного розвитку	4	Екзамен
OK6	Наукові комунікації у дослідженнях магістра	3	Екзамен
OK7	Педагогіка вищої школи	3	Екзамен

Цикл спеціальної (фахової) підготовки

Код	Назва дисципліни	Кредити ЕКТС	Форма контролю
OK8	Законодавство і політика харчування	3	Екзамен
OK9	Фізіологія та епігенетика харчування	6	Екзамен
OK10	Гігієна, токсикологія та безпека харчування	6	Екзамен
OK11	Нутриціологія здорового харчування	6	Екзамен
OK12	Харчування різних категорій населення	6	Екзамен
OK13	Технології здорового харчування	6	Екзамен
OK14	Підготовка і захист магістерської кваліфікаційної роботи	19	Захист
OK15	Практична підготовка	12	Диф. залік

ВИБІРКОВІ КОМПОНЕНТИ ОПП

Цикл загальної підготовки

Код	Назва дисципліни	Кредити ЕКТС	Форма контролю
BK1	Мікробіота, пробіотики та пребіотики	6	Екзамен
BK2	Етика в дієтології	6	Екзамен
BK3	Промоція здоров'я	6	Екзамен
BK4	Молекулярна технологія продуктів оздоровчого призначення	6	Екзамен
BK5	Спортивне і превентивне харчування	4	Екзамен
BK6	Харчові та дієтичні добавки	4	Екзамен

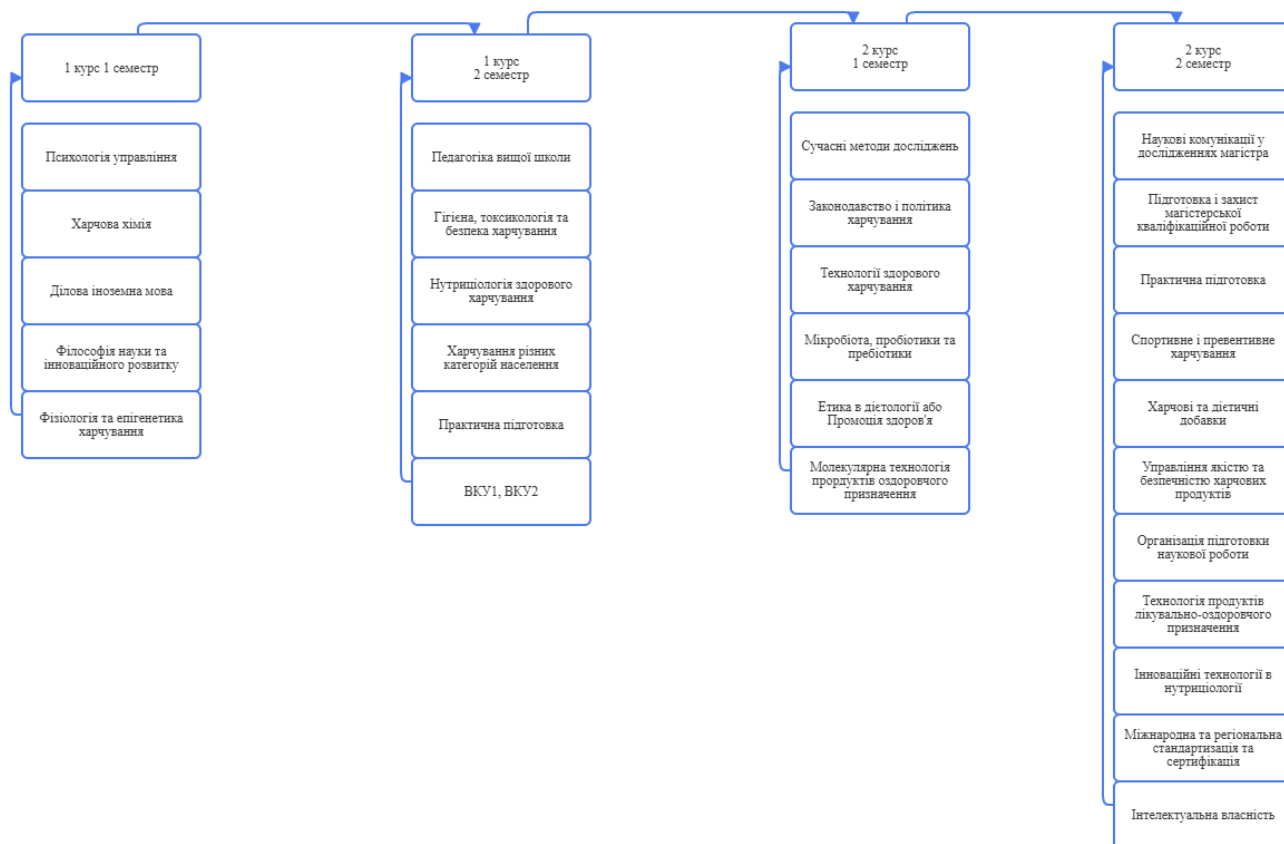
BK7	Управління якістю та безпечністю харчових продуктів	4	Екзамен
BK8	Організація підготовки наукової роботи	4	Екзамен
BK9	Технологія продуктів лікувально-профілактичного призначення	4	Екзамен
BK10	Інноваційні технології в нутриціології	4	Екзамен
BK11	Міжнародна і регіональна стандартизація та сертифікація	4	Екзамен
BK12	Інтелектуальна власність	4	Екзамен

Цикл спеціальної (фахової) підготовки

Код	Назва дисципліни	Кредити ЄКТС	Форма контролю
BKY1	Вибір з каталогу	3	Залік
BKY2	Вибір з каталогу	3	Залік

Сума обов'язкових компонентів:	90
Сума вибіркових компонентів:	30
Всього:	120

Структурно-логічна схема підготовки магістрів освітньо-наукової програми «Нутріціологія»



Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація випускників освітньо-наукової програми «Нутріціологія» спеціальності G13 «Харчові технології» проводиться у формі захисту магістерської кваліфікаційної роботи та завершується видачею документу встановленого зразка про присудження йому ступеня магістр із присвоєнням кваліфікації: магістр з харчових технологій.

Атестація здійснюється відкрито і публічно.

У кваліфікаційній роботі магістра, підготовка якого здійснюється за освітньо-науковою програмою, мають бути наведені результати самостійно і творчо виконаної науково-дослідної роботи у відповідності до «Положення про підготовку і захист магістерської кваліфікаційної роботи у Національному університеті біоресурсів і природокористування України».

Кваліфікаційні роботи зберігаються в електронному вигляді на випусковій кафедрі та у електронному і паперовому вигляді в архіві ЗВО та можуть бути перевірені (з використанням відповідного програмного забезпечення) на ознаки плагіату.

Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньо-наукової програми «Нутріціологія»

Компетентність	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК7	ОК8	ОК9	ОК10	ОК11	ОК12	ОК13	ОК14	ОК15
ЗК1	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ЗК2	+		+								+	+	+	+	+
ЗК3	+	+		+	+							+	+	+	+
ЗК4		+			+	+	+	+	+					+	
ЗК5				+		+								+	
СК1	+		+				+	+	+	+	+	+	+	+	+
СК2							+	+	+	+	+			+	+
СК3	+					+								+	
СК4												+	+	+	+
СК5	+	+	+		+					+	+	+		+	+
СК6	+	+						+		+			+	+	+
СК7							+							+	+
СК8														+	+
СК9						+							+	+	+
СК10							+	+	+		+	+	+	+	+
СК11											+		+	+	+
СК12				+									+	+	
СК13				+			+	+	+		+	+		+	
СК14							+	+	+		+	+	+	+	
СК15							+	+	+			+		+	
СК16							+	+	+			+		+	

Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН) відповідними компонентами освітньо-наукової програми «Нутріціологія»

Компетентність	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК7	ОК8	ОК9	ОК10	ОК11	ОК12	ОК13	ОК14	ОК15
ПРН1	+	+		+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПРН2		+			+	+		+	+	+	+			+	+
ПРН3	+		+				+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПРН4	+		+				+	+	+	+	+	+	+		+
ПРН5						+		+	+	+	+	+	+		+
ПРН6		+				+	+				+	+	+		+
ПРН7	+	+	+			+	+	+	+	+	+	+	+		+
ПРН8	+		+								+				+
ПРН9				+		+					+	+	+	+	+
ПРН10	+		+				+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПРН11					+			+	+	+		+	+		
ПРН12														+	
ПРН13								+							+
ПРН14	+	+		+	+	+	+		+		+				+

І. ГРАФІК ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ																																																								
підготовки здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти 2026 року вступу спеціальності G13 «Харчові технології»; освітньо-наукової програми «Нутріціологія».																																																								
Рік навчання	2026 рік																2027 рік																																							
	Вересень					Жовтень				Листопад					Грудень					Січень				Лютий				Березень					Квітень					Травень					Червень					Липень					Серпень			
	1	7	14	21	28 IX 4 X	5	12	19	26 X	2	9	16	23	30 XI 6 XII	7	14	21	28 XII 3 I	4	11	18	25	1	8	15	22	1	8	15	22	29 III 4 IV	5	12	19	26 IV 2 V	3	10	17	24	31 V	7	14	21	28 VI 4 VII	5	12	19	26 VII VIII	2	9	16	23				
	6	13	20	27	4 X	11	18	25	1 XI	8	15	22	29	6 XII	13	20	27	3 I	10	17	24	31	7	14	21	28	7	14	21	28	4 IV	11	18	25	2 V	9	16	23	30	6 VI	13	20	27	4 VII	11	18	25	1 VIII	8	15	22	29				
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52				
I																:	:	:	–	–	–	–														:	:	X	X	X	X	X	X	X	X	X	–	–	–	–						
II																:	:	:	–	–	–	–										Д	Д	Д	Д	Д	:	II	II	II	II	II	//													

Умовні позначення:

- Теоретичне навчання
- :

- Екзаменаційна сесія
- П

- Педагогічна практика
- - Канікули
- II

- підготовка до ЄДКІ, атестаційного екзамену, кваліфікаційної роботи
- ≡

-
- X

- Виробнича практика
- O

- Навчальна практика
- Д

- Дослідницька практика
- A

- Проміжна атестація
- //

- атестація здобувачів вищої освіти, захист кваліфікаційної роботи

План освітнього процесу

№ п/п	Назва освітньої компоненти	Загальний обсяг		Форми контролю (за семестрами)			Аудиторні заняття				Самостійна робота	Практична підготовка		Розподіл тижневих годин за курсами та семестрами			
		Годин	(в еквів. до год.) Кредитів	Екзамен	Залік	Курсова (проект)	Всього	у тому числі				Навчальна	Виробнича	I курс		II курс	
								лекції	лаборат.	практичні				Семестри			
														1с.	2с.	3с.	4с.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
														15	15	15	15
ОБОВ'ЯЗКОВІ КОМПОНЕНТИ ОПП																	
Цикл загальної підготовки																	
OK1	Сучасні методи досліджень	120	4	3			60	30	30		60					4	
OK2	Психологія управління	120	4	1			45	15		30	75			3			
OK3	Харчова хімія	150	5	1			60	30	30		90			4			
OK4	Ділова іноземна мова	90	3	1			30			30	60			2			
OK5	Філософія науки та інноваційного розвитку	120	4	1			60	30		30	60			4			
OK6	Наукові комунікації у дослідженнях магістра	90	3	4			30	10		20	60						3
OK7	Педагогіка вищої школи	90	3	2			30	15		15	60				2		
	Всього	780	26	7	0	0	315	130	60	125	465	0	0	13	2	4	3
Цикл спеціальної (фахової) підготовки																	
OK8	Законодавство і політика харчування	90	3	3			30	15		15	60					2	
OK9	Фізіологія та епігенетика харчування	180	6	1			75	30	45		105			5			
OK10	Гігієна, токсикологія та безпека харчування	180	6	2			60	30	30		120				4		
OK11	Нутриціологія здорового харчування	180	6	2		2	60	30	30		120				4		
OK12	Харчування різних категорій населення	180	6	2			60	30	30		120				4		
OK13	Технології здорового харчування	180	6	3		3	60	30	30		120					4	
OK14	Підготовка і захист магістерської кваліфікаційної роботи	570	19								570						

[illegible]

1	2			3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Кількість заліків					2														
	Кількість курсових проектів і робіт							2											
Всього годин навчальних занять																			
				3600	120				960	445	345	170	2280	30	330	18	26	18	20

III. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОГО ПЛАНУ

Назва освітньої компоненти	Години	Кредити	%
Обов'язкові компоненти ОПП	2700	90	75
Цикл загальної підготовки	780	26	21.67
Цикл спеціальної (фахової) підготовки	1920	64	53.33
Вибіркові компоненти ОПП	900	30	25
Цикл загальної підготовки	720	24	20
Цикл спеціальної (фахової) підготовки	180	6	5
Разом за ОПП	3600	120	100

IV. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО БЮДЖЕТ ЧАСУ, ТИЖНІ

Рік навчання	Теоретичне навчання	Екзаменаційна сесія	Практична підготовка	Підготовка кваліфікаційної роботи	Атестація здобувачів	Канікули
1	30	5	8	0	0	9
2	25	4	5	5	1	4
Разом за ОПП	55	9	13	5	1	13

V. ПРАКТИЧНА ПІДГОТОВКА

№	Вид практики	Семестр	Години	Кредити	Кількість тижнів
1	Виробнича практика	2	330	11	8
2	Дослідницька (наукова) практика	4	30	1	5

VI. КУРСОВІ РОБОТИ І ПРОЕКТИ

№	Назва освітньої компоненти	Години	Кредити	Курсова робота	Курсовий проект	Семестр
1	Нутриціологія здорового харчування	15	0.5	+		2
2	Технології здорового харчування	15	0.5	+		3

VII. АТЕСТАЦІЯ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

№	Складова атестації	Години	Кредити	Кількість тижнів
1	Підготовка кваліфікаційної роботи	225	7.5	5
2	Захист кваліфікаційної роботи	45	1.5	1

VIII. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО КІЛЬКІСТЬ КРЕДИТІВ

Курс	Семестр	Кількість кредитів	Всього за навчальний рік
1	1	27	60
	2	33	
2	3	26	60
	4	34	
Разом			120