



**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-професійна програма
вводиться в дію з 1 вересня 2026 року**

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

«Технології зберігання, консервування та переробки м'яса»

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
№20344 від 03.07.2026. Підписано 03.07.2026 6:54:52
Підписав: ГЛАЗУНОВА ОЛЕНА ГРИГОРІВНА
5E984D526F82F38F04000000995E2401B1873207
Сертифікат діє з 12.02.2026 15:16:53 по 12.02.2027 23:59:59

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма (ОПП) «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса» 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. Баль-Прилипко Лариса Вацлавівна, д.т.н., професор, професор кафедри, гарант програми.**
- 2. Крижова Юлія Петрівна, к.т.н., доцент, доцент кафедри технології м'ясних, рибних та морепродуктів.**
- 3. Штонда Оксана Анатоліївна, к.т.н., доцент, доцент кафедри технології м'ясних, рибних та морепродуктів.**
- 4. Даниленко Світлана Григорівна, д.т.н., старший науковий співробітник, завідувач відділом біотехнології Інституту продовольчих ресурсів НААН.**
- 5. Медведєв Богдан Олексійович, здобувач.**

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

Рудь Роман Костянтинович, директор ТОВ ТД «Українські харчові технології», член Ради роботодавців факультету харчових наук, нутриціології та управління якістю

Сидоренко Олена Володимирівна, д.т.н., професор, завідувач кафедри товарознавства, управління безпечністю та якістю Київського державного торгівельно-економічного університету

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: Технології зберігання, консервування та переробки м'яса

Тип освітньої програми: Освітньо-професійна

Галузь знань: G «Інженерія, виробництво та будівництво»

Обсяг освітньої програми: 90 кредитів

Термін навчання: 1 рік 4 місяці

Форма здобуття освіти: Заочна, Денна

Мова(и) викладання: Українська

Інтернет-адреса постійного розміщення опису ОП: <https://nubip.edu.ua/node/46601>

Наявність акредитації: Сертифікат про акредитацію Серія УД № 11007716. Наказ МОН України від 08.01.2019 р. №13. Термін дії сертифіката до 31 грудня 2027 року.

2. Мета освітньої програми

Підготовка висококваліфікованих, конкурентоспроможних фахівців і формування ключових компетентностей, що є необхідними для самореалізації та здатності забезпечення потреб суспільства, цілей сталого розвитку, ринку праці та держави з питань комплексного розв'язання складних завдань в організаційно-технологічній, проектно-технологічній, організаційно-управлінській системах функціонування підприємств м'ясної промисловості.

3. Характеристика програми

Предметна область:

Галузь знань – G «Інженерія, виробництво та будівництво»

Спеціальність – G13 «Харчові технології»

Об'єктом вивчення та професійної діяльності магістра з харчових технологій 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 становлять наукові концепції, категорії, принципи, методи,

харчові технології, зокрема:

- теоретико-методологічні та прикладні аспекти харчових технологій;
- ґрунтовні уявлення про структуру, управління та оптимізацію технологічних процесів, принципи проектування та функціонування підприємств харчової промисловості і закладів ресторанного господарства;
- 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, впровадженням нових та удосконаленням існуючих технологій виробництва харчових продуктів.

Методи, методики та технології: методики забезпечення якості та безпечності харчових продуктів, методи планування і проведення, експериментальних досліджень та обробки їх результатів, технології харчових виробництв, інформаційні та комп'ютерні технології.

Інструменти та обладнання: спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади (відповідно до вимог освітньої програми), комп'ютерна техніка та програмне забезпечення.

Основний фокус програми:

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

Загальний:

- створення теоретичних основ та вдосконалення наявних технологічних процесів виробництва харчових продуктів, що дає змогу ефективно використовувати ресурси сировини і отримувати продукцію високої якості;
- виявлення механізму і закономірностей зміни хімічного складу та технологічних властивостей харчових продуктів;
- наукове обґрунтування технологічних режимів переробки сировини у харчові продукти;
- наукове обґрунтування, розроблення і удосконалення технологій виробництва та зберігання, управлінням якістю і безпечністю харчової продукції із сировини тваринного, рослинного та іншого походження і питної води для закладів ресторанного господарства та інших підприємств масового харчування;
- розроблення технологічних процесів виробництва й зберігання харчових напівфабрикатів, кулінарної продукції та кондитерських виробів, виготовлених із м'ясної, молочної та рибної сировини, яйцепродуктів, нерибних об'єктів промислу, сировини-рослинного походження, а також нетрадиційних об'єктів харчових речовин;
- розроблення наукових основ нових і вдосконалення наявних технологій та методів зберігання рослинної сировини та харчових продуктів у діапазоні температур нижчих, ніж температура навколишнього середовища, а також створення і удосконалення теоретичної й технологічної бази зберігання і холодильної обробки сировини та харчових продуктів;

-розроблення теоретичних основ та встановлення закономірностей технологічних процесів консервування продуктів, виготовлених із сировини рослинного і тваринного походження за допомогою фізичних, електрофізичних, хімічних та біохімічних методів обробки;

-дослідження та розроблення технології одержання і переробки ліпідів, жирів, їх похідних харчового й технічного призначення, жировмісних продуктів; вивчення кінетики і механізмів хімічних та фізико-хімічних процесів, зокрема каталітичних, оптимізація технологічних процесів;

-створення теоретичних основ технологічних процесів підготовки, зберігання і переробки цукровмісної сировини з метою отримання цукристих речовин та цукрозамінників;

-дослідження теоретичних основ технологічних процесів, розроблення нових і удосконалення наявних технологій, оптимізація технологій виробництва, підвищення якості й харчової цінності хліба, кондитерських, макаронних продуктів та харчоконцентратів;

-розроблення теоретичних основ із раціональним апаратурним втіленням технологічних процесів, загальних для харчової, переробної, мікробіологічної та фармацевтичної промисловостей.

Спеціальний:

- дослідження м'ясної сировини як об'єктів технологічної переробки в харчові, кормові, хімічні, технічні та інші вироби;

- удосконалення існуючих технологічних процесів переробки м'ясної сировини, у напрямках розширення асортименту, поліпшення якості готової продукції, зниження ресурсо- і енерговитрат на її виробництво;

- розроблення й обґрунтування нових технологічних процесів виробництва м'ясних продуктів на основі використання сучасних хімічних, фізичних, фізико-хімічних і біологічних методів обробки;

- розроблення наукових основ технології нових видів харчових продуктів спеціального, лікувально-профілактичного, геродієтичного призначення, а також фармацевтичних, хімічних, білкових та інших препаратів із м'ясної сировини.

Ключові слова: технологічні процеси, технологія м'яса та м'ясних продуктів., другий рівень освіти, харчові продукти, освітньо-професійна програма

Особливості програми:

Міждисциплінарна та професійна підготовка здобувачів вищої освіти з виробництва та технології, прийняття ефективних професійних рішень в області переробних і харчових виробництв; розв'язання актуальних задач і проблем в галузі м'ясопереробних виробництв.

Освітня складова програми реалізується упродовж 3-х семестрів, тривалістю 90 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/instituttechnologiiizywieniaczlowieka/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.psu.edu/food-science/nutrition-and-food-science.htm)).

4. Придатність випускників до працевлаштування

Наукова, освітня, аналітична, експертна, консультативна, управлінська діяльність у сфері харчових технологій.

Працевлаштування на підприємствах будь-якої організаційно-правової форми (державні, муніципальні, комерційні, некомерційні,) та за будь-якими видами економічної діяльності, відповідно до професійних назв робіт (за ДК 003:2010):

1222.1: Головні фахівці - керівники та технічні керівники виробничих підрозділів у промисловості.

1222.2: Начальники (інші керівники) та майстри виробничих дільниць (підрозділів) у промисловості.

1229.7: Керівники інших основних підрозділів в інших сферах діяльності.

1238: Керівники проектів та програм.

1239: Керівники інших функціональних підрозділів.

1312: Керівники малих підприємств без апарату управління в промисловості.

146: Менеджери (управителі) підприємств, установ, організацій та їх підрозділів.

2149.1: Наукові співробітники (інші галузі інженерної справи).

2149.2: Інженери (інші галузі інженерної справи).

2310.2: Інші викладачі закладів вищої освіти.

2321: Викладачі закладів професійної (професійно-технічної) освіти.

2419.2: Професіонали у сфері маркетингу, ефективності господарської діяльності, раціоналізації виробництва, інтелектуальної власності та інноваційної діяльності.

2471: Професіонали з контролю за якістю.

Можливості продовження навчання:

Продовження навчання на третьому (освітньо-науковому) рівні вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій у системі освіти дорослих.

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 екзамени 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 проводити дослідження 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 розробляти та реалізовувати комерційні та науково-технічні проекти у сфері харчових технологій з урахуванням технічних, комерційних, правових питань та питань охорони праці і довкілля
СК8	Здатність прогнозувати подальший розвиток харчової галузі в умовах глобалізації економічного розвитку суспільства
СК9	Здатність розробляти програми розвитку та ефективного функціонування підприємств харчової промисловості і закладів ресторанного господарства, у тому числі в контексті зовнішньоекономічних зв'язків
СК10	Здатність формулювати та впроваджувати власні моделі професійної діяльності у сфері харчових технологій
СК11	Здатність інтерпретувати отримані дані, оформлювати наукові звіти, 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.

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

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 – 2;
- асистенти - 1

Матеріально-технічне забезпечення:

Випускаючою кафедрою із освітньої програми є кафедра технології м'ясних, рибних та морепродуктів (<https://nubip.edu.ua/departament/tmrm>).

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 (<https://www.youtube.com/watch?v=twkthyhbl3Y>; <https://www.youtube.com/watch?v=NiUXYMnbsds>; <https://www.youtube.com/watch?v=waOtvwrAeQ>).

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://dglip.pubip.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:

НУБіП України творчо співпрацює з науково-дослідними установами України, НАН України та НААН України, підтримує тісні зв'язки із спорідненими навчальними закладами України, країн Європейського Союзу та СНД, на основі двосторонніх договорів.

Науковцями започатковано проведення в навчальному процесі підготовки магістрів «Майстер-класів» провідних компаній, експертів, виробників та закордонних вчених.

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/iro>).

Найголовнішими університетами - партнерами факультету є: Пенсильванський державний університет (США); Вища інженерна школа ISA Lille (Франція); Університет Маніса Целал Баяр (Туреччина); Ташкентський державний технічний університет (Узбекистан); Латвійський сільськогосподарський університет (Латвія); Варшавський університет наук про життя (Польща); Жешувський університет (Польща); Словацький аграрний університет (Словаччина).

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-професійної програми та їх логічна послідовність

ОБОВ'ЯЗКОВІ КОМПОНЕНТИ ОПП

Цикл загальної підготовки

Код	Назва дисципліни	Кредити ЕКТС	Форма контролю
OK1	Охорона праці в галузі	4	Екзамен
OK2	Ділова іноземна мова	3	Екзамен
OK3	Психологія управління	3	Екзамен
OK4	Винахідництво та патентно-ліцензійна робота	3	Екзамен

Цикл спеціальної (фахової) підготовки

Код	Назва дисципліни	Кредити ЕКТС	Форма контролю
OK5	Сучасні методи досліджень галузі	4	Екзамен
OK6	Актуальні проблеми галузі	7	Екзамен, Захист курсової роботи
OK7	Технологія консервування і зберігання м'яса	7	Екзамен, Захист курсової роботи
OK8	Біологічно-активні речовини з тваринницької сировини	4	Екзамен
OK9	Оптимізація виробничих процесів	3	Екзамен
OK10	Управління якістю та безпечністю харчових продуктів	3	Екзамен
OK11	Виробничий менеджмент	4	Екзамен
OK12	Практична підготовка	10	Захист
OK13	Підготовка і захист магістерської кваліфікаційної роботи	8	Захист

ВИБІРКОВІ КОМПОНЕНТИ ОПП

Цикл загальної підготовки

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

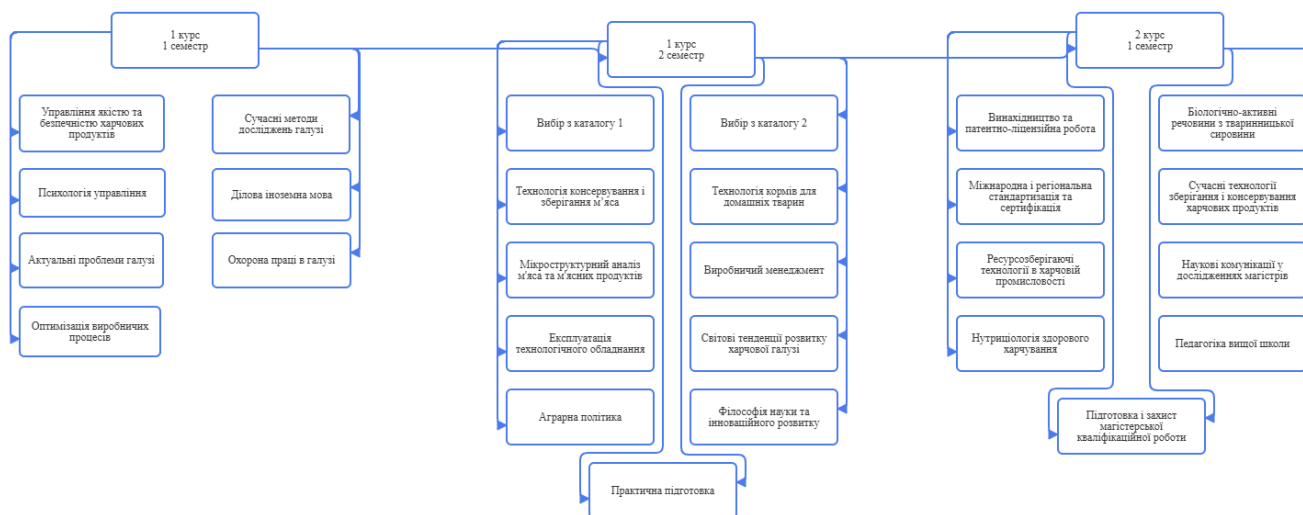
Цикл спеціальної (фахової) підготовки

Код	Назва дисципліни	Кредити ЕКТС	Форма контролю
BK1	Мікроструктурний аналіз м'яса та м'ясних продуктів	3	Екзамен
BK2	Технологія кормів для домашніх тварин	3	Екзамен

BK3	Філософія науки та інноваційного розвитку	3	Екзамен
BK4	Світові тенденції розвитку харчової галузі	3	Екзамен
BK5	Аграрна політика	3	Екзамен
BK6	Експлуатація технологічного обладнання	3	Екзамен
BK7	Нутриціологія здорового харчування	5	Екзамен
BK8	Міжнародна і регіональна стандартизація та сертифікація	5	Екзамен
BK9	Сучасні технології зберігання і консервування харчових продуктів	5	Екзамен
BK10	Наукові комунікації у дослідженнях магістрів	5	Екзамен
BK11	Педагогіка вищої школи	5	Екзамен
BK12	Ресурсозберігаючі технології в харчовій промисловості	5	Екзамен

Сума обов'язкових компонентів:	63
Сума вибірових компонентів:	27
Всього:	90

Структурно-логічна схема підготовки магістрів освітньо-професійної програми «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса»



Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація випускників освітньо-професійної програми 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.

Атестація здобувачів вищої освіти здійснюється у формі публічного захисту (демонстрації) кваліфікаційної роботи.

Кваліфікаційна робота розміщується у відкритому доступі в цифровій бібліотеці НУБіП України

Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньо-професійної програми «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса»

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

Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН) відповідними компонентами освітньо-професійної програми «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса»

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

І. ГРАФІК ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ																																																				
підготовки здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти 2026 року вступу спеціальності G13 «Харчові технології»; освітньо-професійної програми «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса».																																																				
Рік навчання	2026 рік																2027 рік																																			
	Вересень				Жовтень				Листопад				Грудень				Січень				Лютий				Березень				Квітень				Травень				Червень				Липень				Серпень							
	1 6	7 13	14 20	21 27 IX 4 X	28 11 18	5 18	12 25	19 1 XI	26 8	2 15	9 22	16 29	23 6 XII	30 13	7 20	14 27 XI 3 I	21 31	28 10	4 17	11 24	18 31	25 7	1 14	8 21	15 28	22 7	29 14	5 21	12 28	19 4 IV	26 2 V	3 9	10 16	17 23	24 30	31 VI	7 13	14 20	21 27 4 VII	28 VI	5 11	12 18	19 25	26 1 VIII	2 8	9 15	16 22	23 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	—	—	—	—	—	—			
II										:	II	II	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		
							у тому числі									
		Годин	(180±30 год.) Кредитів	Екзамен	Залік	Курсова (проект)	Всього					Навчальна	Виробнича	I курс		II курс
								Семестри						1с.	2с.	3с.
Кількість тижнів у семестрі																
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
														15	15	10
ОБОВ'ЯЗКОВІ КОМПОНЕНТИ ОПП																
Цикл загальної підготовки																
OK1	Охорона праці в галузі	120	4	1			45	15	30		75			3		
OK2	Ділова іноземна мова	90	3	1			30			30	60			2		
OK3	Психологія управління	90	3	1			30			30	60			2		
OK4	Винахідництво та патентно-ліцензійна робота	90	3	3			30			30	60					3
	Всього	390	13	4	0	0	135	15	30	90	255	0	0	7	0	3
Цикл спеціальної (фахової) підготовки																
OK5	Сучасні методи досліджень галузі	120	4	1			45	15	30		75				3	
OK6	Актуальні проблеми галузі	210	7	1		1	60	30	30		150			4		
OK7	Технологія консервування і зберігання м'яса	210	7	2		2	75	30	45		135				5	
OK8	Біологічно-активні речовини з тваринницької сировини	120	4	3			40	20	20		80					4
OK9	Оптимізація виробничих процесів	90	3	1			30	15	15		60				2	
OK10	Управління якістю та безпечністю харчових продуктів	90	3	1			30	15	15		60				2	
OK11	Виробничий менеджмент	120	4	2			45	15	30		75				3	
OK12	Практична підготовка	300	10	2									300			
OK13	Підготовка і захист магістерської кваліфікаційної роботи	240	8													
	Всього	1500	50	8	0	2	325	140	185	0	635	0	300	4	15	4

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
Всего годин навчальних занять																
		2700	90				730	275	215	240	1430	0	300	11	15	7

III. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОГО ПЛАНУ

Назва освітньої компоненти	Години	Кредити	%
Обов'язкові компоненти ОПП	1890	63	70
Цикл загальної підготовки	390	13	14.44
Цикл спеціальної (фахової) підготовки	1500	50	55.56
Вибіркові компоненти ОПП	810	27	30
Цикл загальної підготовки	180	6	6.67
Цикл спеціальної (фахової) підготовки	630	21	23.33
Разом за ОПП	2700	90	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	10
2	10	1	0	6	1	0
Разом за ОПП	40	6	8	6	1	10

V. ПРАКТИЧНА ПІДГОТОВКА

№	Вид практики	Семестр	Години	Кредити	Кількість тижнів
1	Виробнича практика	2	300	10	8

VI. КУРСОВІ РОБОТИ І ПРОЕКТИ

№	Назва освітньої компоненти	Години	Кредити	Курсова робота	Курсовий проект	Семестр
1	Актуальні проблеми галузі	30	1	+		1
2	Технологія консервування і зберігання м'яса	30	1	+		2

VII. АТЕСТАЦІЯ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

№	Складова атестації	Години	Кредити	Кількість тижнів
1	Підготовка та захист магістерської кваліфікаційної роботи	240	8	7

VIII. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО КІЛЬКІСТЬ КРЕДИТІВ

Курс	Семестр	Кількість кредитів	Всього за навчальний рік
1	1	27	60
	2	33	
2	3	30	30
Разом			90