



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ
І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ

ЗАТВЕРДЖЕНО

Протокол №13
від «21» травня 2026 р.
засідання вченої ради НУБіП України

Ректор _____ Вадим ТКАЧУК

Освітньо-професійна програма вводиться в дію
з 1 вересня 2026 р.

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

«Нутриціологія»

підготовки здобувачів

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
№20379 від 09.07.2026. Підписано 09.07.2026 12:03:02
Підписав: Глазунова Олена Григорівна
04AF212836405D990400000002343C00C99BF100
Сертифікат діє з 11.05.2026 00:00:00 по 10.05.2028 23:59:59

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма (ОПП) «Нутриціологія» для підготовки здобувачів вищої освіти на другому (магістерському) рівні за спеціальністю «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 проєктною групою у складі:

1. Ізраелян Валентина Миколаївна, к.т.н., доцент кафедри технології м'ясних, рибних та морепродуктів – гарант освітньої програми;

Члени проєктної групи ОП:

2. Слободянюк Наталія Михайлівна, к.с.-г.н., професор кафедри технології м'ясних, рибних та морепродуктів;
3. Крижова Юлія Петрівна, к.т.н., доцент кафедри технології м'ясних, рибних та морепродуктів;
4. Альтанова Альона Борисівна, к.пед.н., доцент кафедри громадського здоров'я та нутриціології;
5. Науменко Оксана Василівна, д.т.н., професор, завідувач відділом технологій хліба та біотрансформації зернових продуктів Інституту продовольчих ресурсів НААН (за згодою);
6. Берник Ірина Миколаївна, здобувач вищої освіти другого (магістерського) рівня освітньо-професійної програми «Нутриціологія».

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

1. **Сидоренко О.В.**, завідувач кафедри товарознавства, управління безпечністю і якістю Київського Національного торговельно-економічного університету, д.т.н., проф.
2. **Рудь Р.К.**, директор ТОВ ТД «Українські харчові технології».
3. **Хомічак Л.М.**, директор Інституту продовольчих ресурсів НААН України, д.т.н., професор, член-кореспондент НААН України.

1. Профіль освітньо-професійної програми «Нутриціологія» зі спеціальності G13 «Харчові технології»

1 - Загальна інформація	
Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу	Національний університет біоресурсів і природокористування України Факультет харчових наук, нутриціології та управління якістю
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Ступінь: Магістр Магістр з харчових технологій
Офіційна назва освітньої програми	Нутриціологія
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом магістра, одиничний 90 кредитів ЄКТС, термін навчання 1 рік 4 місяці. Обсяг дослідницької (наукової) компоненти обов'язково складає не менше 30%. Мінімум 35% обсягу освітньої програми має бути спрямовано для здобуття загальних та спеціальних (фахових) компетентностей за спеціальністю, визначених Стандартом вищої освіти.
Наявність акредитації	Сертифікат про акредитацію від 20.12.2021 р., №2670
Цикл/рівень	НПК України – 7 рівень, FQ -EHEA - другий цикл, EQF-LLL – 7 рівень
Передумови	Умови вступу визначаються «Правилами прийому до Національного університету біоресурсів і природокористування України», затвердженими Вченою радою.
Мова(и) викладання	українська
Термін дії освітньої програми	1 рік 4 місяці
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	https://nubip.edu.ua/node/46601
2 - Мета освітньо-професійної програми	
Підготовка висококваліфікованих фахівців до практичної, управлінської та науково-дослідної діяльності у галузі харчової та переробної промисловості	
3 - Характеристика освітньо-професійної програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))	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; грунтовні 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, впровадженням 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.
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Другий (освітньо-професійний) 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: харчові технології, нутриціологія, здорове харчування, якість та безпечність, харчові продукти.
Особливості освітньо-професійної програми	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.

4 - Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність 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. 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).
Подальше 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 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(ЗК)	ЗК 01. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. ЗК 02. Здатність проведення досліджень на відповідному рівні. ЗК 03. Здатність генерувати нові ідеї (креативність). ЗК 04. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо. ЗК 05. Здатність працювати в міжнародному контексті.
Спеціальні (фахові) компетентності (СК)	СК 01. 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. СК 02. Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі. СК 03. Здатність захищати інтелектуальну власність у сфері харчових технологій. СК 04. Здатність розробляти програми ефективного функціонування підприємств харчової промисловості та/або закладів ресторанного господарства відповідно до прогнозів розвитку галузі в умовах глобалізації. СК 05. Здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проектів. СК 06. Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних

	інновацій на підприємствах галузі. СК 07. Здатність розробляти харчові продукти нового покоління, у тому числі функціональні, на основі принципів харчової комбінаторики і застосування безпечної, біологічно повноцінної сировини та інноваційних інгредієнтів. СК 08. Здатність прогнозувати подальший розвиток харчової галузі в умовах глобалізації економічного розвитку суспільства. СК 09. Здатність формулювати та впроваджувати власні моделі професійної діяльності у сфері харчових технологій. СК 10. 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. СК 11. Здатність пропагувати основні положення та принципи раціонального харчування. СК 12. Здатність здійснювати оцінку та корекцію раціону харчування. СК 13. Здатність спонукати особу до здорового способу життя та активного дозвілля оздоровчої спрямованості.
7 - Програмні результати навчання	
ПРН 01. Відшуковувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій. ПРН 02. 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. ПРН 03. Застосовували спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти, у тому числі математичне і комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач у харчових технологіях. ПРН 04. Застосовувати статистичні методи обробки експериментальних даних в галузі харчових технологій, використовувати спеціалізоване програмне забезпечення для обробки експериментальних даних. ПРН 05. Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій. ПРН 06. Розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств галузі на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки ПРН 07. 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. ПРН 08. Здійснювати захист інтелектуальної власності у сфері харчових технологій, виконувати відповідні патентні дослідження, готувати документи на отримання патентів на винаходи і корисні моделі. ПРН 09. Вільно володіти державною та іноземною мовами для обговорення професійної діяльності, результатів досліджень та інновацій у сфері харчових технологій. ПРН 10. Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки.	

ПРН 11. Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів. ПРН 12. Розробляти положення та принципи здорового харчування. ПРН 13. Розробляти раціони харчування людей та здійснювати їх корекцію.	
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	Випускаючими кафедрами із освітньої програми є: кафедра технології м'ясних, рибних та морепродуктів (https://nubip.edu.ua/departament/tmrm); кафедра громадського здоров'я та нутриціології (https://nubip.edu.ua/departament/khz). 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=waOtvrrAeQ). 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 (nubip.edu.ua), що містить інформацію про освітні програми, факультети, ННІ, кафедри, розклад занять, контакти викладачів та іншу інформацію; навчально-інформаційний портал (elearn.nubip.edu.ua), на якому розміщені електронні курси навчальних дисциплін; інформаційну систему «Е-деканат», особистий кабінет студента (my.nubip.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 залів на 527 місць з вільним доступом до мережі Інтернет. Електронні ресурси бібліотеки: електронний каталог, цифрова бібліотека (https://dglb.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	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/node/31610).
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Навчання іноземних здобувачів вищої освіти проводиться на загальних умовах з додатковою мовною підготовкою.

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

2.1. Перелік компонент ОПП

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
Обов'язкові компоненти ОПП			
Цикл загальної підготовки			
ОК 1	Сучасні методи досліджень	4	екзамен
ОК 2	Психологія управління	4	екзамен
ОК 3	Харчова хімія	5	екзамен
ОК 4	Ділова іноземна мова	4	екзамен
ОК 5	Філософія науки та інноваційного розвитку	3	екзамен
Всього		20	
Цикл спеціальної (фахової) підготовки			
ОК 6	Законодавство і політика харчування	4	екзамен
ОК 7	Фізіологія та епігенетика харчування	5	екзамен
ОК 8	Гігієна, токсикологія та безпека харчування	5	екзамен
ОК 9	Нутриціологія здорового харчування	5	екзамен, КР
ОК 10	Харчування різних категорій населення	5	екзамен
ОК 11	Інноваційні технології в нутриціології	5	екзамен, КР
ОК 12	Винахідництво та патентознавство	3	екзамен
ОК 13	Практична підготовка	8	
ОК14	Підготовка і захист магістерської кваліфікаційної роботи	4	
Всього		44	
Загальний обсяг обов'язкових компонентів		64	
Вибіркові компоненти ОПП			
Цикл загальної підготовки			
ВКУ 1	Вибір з каталогу	3	залік
ВКУ 2	Вибір з каталогу	3	залік
Всього		6	
Цикл спеціальної (фахової) підготовки			
ВК 1	Мікробіота, пробіотики та пребіотики	5	екзамен
ВК 2.	Методи контролю якості харчової продукції	5	екзамен
ВК 3.	Спортивне і превентивне харчування	5	екзамен
ВК 4.	Харчові та дієтичні добавки	5	екзамен
ВК 5.	Соціальні аспекти харчування	5	екзамен
ВК 6.	Управління якістю та безпечністю харчування	5	екзамен
ВК 7.	Технологія продуктів лікувально-профілактичного призначення	5	екзамен
ВК 8.	Організація підготовки магістерської роботи	5	екзамен
ВК 9.	Промоція здоров'я	5	екзамен
ВК 10.	Міжнародна і регіональна стандартизація та сертифікація	5	екзамен
ВК 11	Світові тенденції розвитку харчової галузі	5	екзамен
Всього		20	
Загальний обсяг обов'язкових компонентів		64	
Загальний обсяг вибірових компонентів		26	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОПП		90	

2.2 Структурно-логічна схема підготовки магістрів освітньо-професійної програми «Нутриціологія»

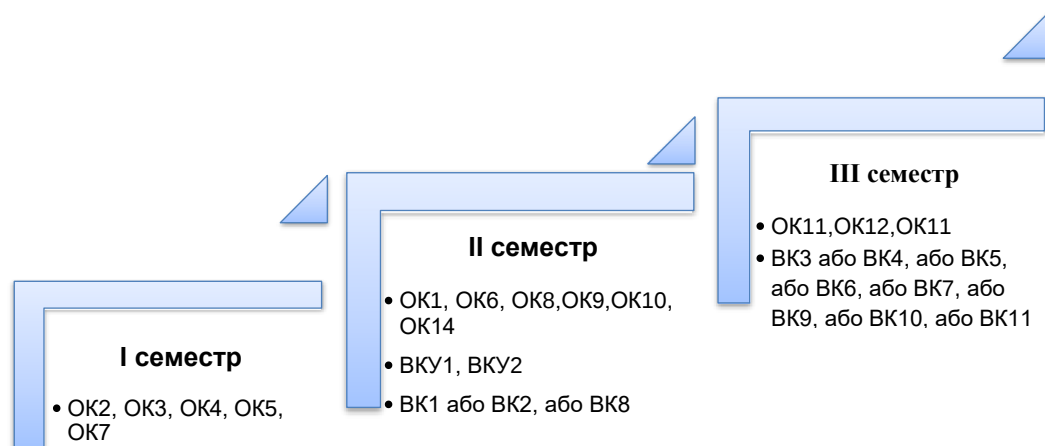


Рис.1. Послідовність вивчення компонент освітньо-професійної програми

3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація випускників освітньо-професійної програми «Нутриціологія» 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-професійною 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.

**4. Матриця відповідності програмних компетентностей
компонентам освітньо-професійної програми «Нутриціологія»**

Компетентності	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК7	ОК8	ОК9	ОК10	ОК11	ОК12	ОК13	ОК14	ОК15	ВК1	ВК2	ВК3	ВК4	ВК5	ВК.6	ВК7	ВК8	ВК9	ВК10	ВК11
Інтегральна	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ЗК 1	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	
ЗК 2	+		+						+	+	+	+		+	+	+		+			+		+	+	+	
ЗК 3	+	+		+	+					+	+	+		+	+	+			+		+		+		+	
ЗК 4		+			+	+	+					+		+	+											
ЗК 5				+		+							+	+							+		+		+	
СК 1	+		+				+	+	+	+	+			+	+	+		+	+		+		+	+	+	+
СК 2							+	+	+				+	+	+			+			+	+	+	+	+	
СК 3	+					+								+							+					
СК 4										+	+	+	+	+	+						+	+			+	
СК 5	+	+	+		+			+	+	+		+		+	+			+			+	+		+	+	
СК 6	+		+					+			+			+	+				+	+			+		+	+
СК 7														+	+						+					
СК 8												+		+	+							+				
СК 9						+					+	+	+	+	+			+		+	+			+		+
СК 10							+		+	+	+			+	+	+	+	+	+		+		+	+	+	
СК 11									+		+	+		+	+			+				+	+	+	+	
СК 12				+							+	+		+												
СК 13				+			+		+	+				+		+	+				+	+	+	+	+	+

5. Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН) відповідними компонентами освітньо-професійної програми «Нутриціологія»

[illegible]

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ
ФАКУЛЬТЕТ ХАРЧОВИХ НАУК, НУТРИЦІОЛОГІЇ ТА УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ**

**НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН
підготовки здобувачів вищої освіти 2026 року вступу**

Рівень вищої освіти	другий (магістерський)
Галузь знань	G «Інженерія, виробництво та будівництво»
Спеціальність	G13 «Харчові технології»
Освітня програма	«Нутриціологія»
Орієнтація освітньої програми	освітньо-професійна
Форма здобуття вищої освіти	заочна
Термін навчання (обсяг кредитів ЄКТС)	1 рік 4 місяці (90)
На основі	ОС «Бакалавр»
Освітній ступінь	Магістр
Кваліфікація	магістр з харчових технологій

І. ГРАФІК ОСВІТЬОГО ПРОЦЕСУ
підготовки здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти 2026 року вступу спеціальності G13 «Харчові технології» освітньої програми «Нутриціологія»

[illegible]

Умовні позначення:

НЗ	- настановні заняття
:	- екзаменаційна сесія
II	- підготовка кваліфікаційної магістерської роботи
//	- атестація здобувачів ЗВО
X	- виробнича практика

II. ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

№ п/п	Назва навчальної дисципліни	Загальний обсяг		Форми контролю знань(за семестрами)			Аудиторні заняття (години)				Самостійна робота	Практична підготовка	
		Годин	Кредитів	Екзамен	Залік	Курсова робота (проект)	Всього	в тому числі				Навчальна практика	Виробнича практика
								Лекції	Лабораторні заняття	Практичні заняття (семінарські заняття)			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
І. ЦИКЛ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ													
Обов'язкові компоненти ОПП													
OK1	Сучасні методи досліджень	120	4,0	1			14	8		6	106		
OK2	Психологія управління	120	4,0	1			14	8		6	106		
OK3	Харчова хімія	150	5,0	1			22	12	10		128		
OK4	Ділова іноземна мова	120	4,0	1			12			12	108		
OK5	Філософія науки та інноваційного розвитку	90	3,0	1			14	8		6	76		
Всього		600	20,0	5			76	36	10	30	524		
2. ЦИКЛ СПЕЦІАЛЬНОЇ (ФАХОВОЇ) ПІДГОТОВКИ													
Обов'язкові компоненти ОПП													
OK6	Законодавство і політика харчування	120	4,0	2			14	8		6	106		
OK7	Фізіологія та епігенетика харчування	150	5,0	1			22	12		10	128		
OK8	Гігієна, токсикологія та безпека харчування	150	5,0	2			12	8	4		138		
OK9	Нутриціологія здорового харчування	150	5,0	2		2	18	10	8		132		
OK10	Харчування різних категорій населення	150	5,0	2			16	8		8	134		
OK11	Технології здорового харчування	150	5,0	3			18	10	8		132		

OK12	Інноваційні технології в нутриціології	90	3,0	3		3	18	10	8		72		
OK13	Практична підготовка	240	8,0	3									240
OK14	Підготовка і захист кваліфікаційної магістерської роботи	120	4,0	3							120		
Всього		1320	44,0	8		2	118	66	28	24			240
2. ВИБІРКОВІ КОМПОНЕНТИ ОПП													
Цикл загальної підготовки													
ВКУ 1	Вибіркова дисципліна 1	90	3		2		4	4			86		
ВКУ 2	Вибіркова дисципліна 2	90	3		2		4	4			86		
Всього		180	6		2		8	8			172		
Цикл спеціальної (фахової) підготовки													
ВК 1.	Мікробіота, пробіотики та пребіотики	150	5,0	2			12	8	4		138		
ВК 2	Методи контролю якості харчової продукції	150	5,0	2			12	8		4	138		
ВК 3	Організація підготовки магістерської роботи	150	5,0	2			12	8		4	138		
ВК 4	Спортивне і превентивне харчування	150	5,0	3			20	10	10		130		
ВК 5	Харчові та дієтичні добавки	150	5,0	3			12	6		6	138		
ВК 6	Соціальні аспекти харчування	150	5,0	3			12	8	4		138		
ВК 7	Управління якістю та безпечністю харчування	150	5,0	3			12	8		4	138		
ВК 8	Технологія продуктів лікувально-профілактичного призначення	150	5,0	3			20	10	10		130		
ВК 9	Промоція здоров'я	150	5,0	3			20	10	10		130		
ВК 10	Міжнародна і регіональна стандартизація і сертифікація	150	5,0	3			20	10	10		130		
ВК 11	Світові тенденції розвитку харчової галузі	150	5,0	3			20	10	10		130		
Всього		600	20	4			56	32	14	10	544		
Кількість курсових робіт (проектів)				-	-	2	-	-	-	-		-	
Кількість екзаменів				-	-	-	-	-	-	-		-	
Кількість заліків				17	2								
Загальний обсяг обов'язкових компонентів		1920	64										
Загальний обсяг вибірових компонентів		780	26										
РАЗОМ за ОПП		2700	90	17	2	2	258	142	52	64	2202		240

III. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОГО ПЛАНУ

Навчальні дисципліни	Години	Кредити	%
1. Обов'язкові компоненти ОПП	1920	64	71,1
Цикл загальної підготовки	600	20	22,2
Цикл спеціальної (фахової) підготовки	1320	44	48,9
2. Вибіркові компоненти ОПП	780	26	28,9
Цикл загальної підготовки	180	6	6,7
Цикл спеціальної (фахової) підготовки	600	20	22,2
Разом за ОПП	2700	90	100

IV. ПРАКТИЧНА ПІДГОТОВКА

№	Вид практики	Семестр	Години	Кредити	Кількість тижнів
1	Виробнича практика	II	240	8	8

V. КУРСОВІ РОБОТИ І ПРОЕКТИ

№	Назва дисципліни	Години	Кредити	Курсова робота	Курсовий проект
1	Нутриціологія здорового харчування	30	1	2	
2	Інноваційні технології в нутриціології	30	1	3	

VI. АТЕСТАЦІЯ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

№	Складова атестації	Години	Кредити	Кількість тижнів
1	Підготовка та захист кваліфікаційної магістерської роботи	120	4	9

3240 90 100

VII. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО КІЛЬКІСТЬ КРЕДИТІВ

Рік навчання	Семестр	Кількість кредитів	Всього за навчальний рік
1	1	29	60
	2	31	
2	1	30	30
Разом			90