



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ  
І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ

ЗАТВЕРДЖЕНО

Протокол № 10  
Від "08" листопада 2019 р.  
засідання вченої ради НУБіП України  
Ректор  С. Ніколасенко  
Освітня програма вводиться в дію  
з 01.09.2019 р.

ОСВІТНЯ ПРОГРАМА  
«Нутриціологія»

підготовки здобувачів


другого рівня вищої освіти

за спеціальністю 181 «Харчові технології»


галузі знань 18 «Виробництво та технології»

Кваліфікація: магістр з харчових технологій


**ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ**  
**освітньо-наукової програми**  
**підготовки здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти**  
**за спеціальністю 181 «Харчові технології»**

Проректор з навчальної і виховної роботи  С. Кваша

Начальник навчального відділу  О. Зазимко

Начальник відділу регіонального розвитку,  
дистанційної освіти та заочного навчання  О. Єресько

Декан факультету харчових технологій  
та управління якістю продукції АПК  Л. Баль-Прилипко

Гарант освітньої програми, завідувач кафедри стандартизації  
та сертифікації с.-г. продукції  В. Сухенко

## **ПЕРЕДМОВА**

Освітня програма (ОП) «Нутриціологія» для підготовки здобувачів вищої освіти на другому (освітньому) 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.

ОП розроблено членами проектної групи Національного університету біоресурсів і природокористування України у складі:

1. **Сухенко Владислав Юрійович**, д.т.н., професор, завідувач кафедри стандартизації та сертифікації с.-г. продукції, гарант програми.
2. **Савченко Олександр Аркадійович**, к.т.н., доцент, завідувач кафедри технології м'ясних, рибних та морепродуктів.
3. **Баль-Прилипко Лариса Вацлавівна**, д.т.н., професор, декан факультету.
4. **Слободянюк Наталія Михайлівна**, к.с.-г.н., доцент, доцент кафедри технології м'ясних, рибних та морепродуктів.

### **Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:**

1. **Швець О.В.**, Президент Асоціації дієтологів України, к.мед.н., доцент.
2. **Власенко В.В.**, професор кафедри туризму та готельно-ресторанної справи Вінницького торговельно-економічного інституту Київського Національного торговельно-економічного університету, д.б.н., проф.

## **ОСНОВНІ ТЕРМІНИ ТА ЇХ ВИЗНАЧЕННЯ (ТЕЗАУРУС)**

У програмі терміни вживаються в такому значенні:

1) автономність і відповідальність – здатність самостійно виконувати завдання, розв'язувати задачі і проблеми та відповідати за результати своєї діяльності;

2) акредитація освітньої програми – оцінювання освітньої програми та/або освітньої діяльності вищого навчального закладу за цією програмою на предмет відповідності стандарту вищої освіти; спроможності виконати вимоги стандарту та досягти заявлених у програмі результатів навчання; досягнення заявлених у програмі результатів навчання;

3) атестація – це встановлення відповідності засвоєних здобувачами вищої освіти рівня та обсягу знань, умінь, інших компетентностей вимогам стандартів вищої освіти;

4) вища освіта – сукупність систематизованих знань, умінь і практичних навичок, способів мислення, професійних, світоглядних і громадянських якостей, морально-етичних цінностей, інших компетентностей, здобутих у закладі вищої освіти у відповідній галузі знань за певною кваліфікацією на рівнях вищої освіти, що за складністю є вищими, ніж рівень повної загальної середньої освіти;

5) заклад вищої освіти – окремий вид установи, яка є юридичною особою приватного або публічного права, діє згідно з виданою ліцензією на провадження освітньої діяльності на певних рівнях вищої освіти, проводить наукову, науково-технічну, інноваційну та/або методичну діяльність, забезпечує організацію освітнього процесу і здобуття особами вищої освіти післядипломної освіти з урахуванням їхніх покликань, інтересів і здібностей;

6) галузь знань – основна предметна область освіти і науки, що включає групу споріднених спеціальностей, за якими здійснюється професійна підготовка;

7) дисциплінарні компетентності – деталізовані програмі компетентності як результат декомпозиції компетентностей фахівця спеціальності(спеціалізації) певного рівня вищої освіти;

8) європейська кредитна трансферно-накопичувальна система (ЄКТС) – система трансферу і накопичення кредитів, що використовується в європейському просторі вищої освіти з метою надання, визнання, підтвердження кваліфікацій та освітніх компонентів і сприяє академічній мобільності здобувачів вищої освіти; система ґрунтується на визначенні навчального навантаження здобувача вищої освіти, необхідного для досягнення визначених результатів навчання, та обліковується в кредитах ЄКТС;

9) засоби діагностики – документи, що затверджені в установленому порядку, та призначені для встановлення ступеню досягнення запланованого рівня сформованості компетентностей студента при контрольних заходах;

10) здобувачі вищої освіти – особи, які навчаються у закладі вищої освіти на певному рівні вищої освіти з метою здобуття відповідного ступеня і кваліфікації;

11) змістовий модуль – сукупність умінь, знань, цінностей, які забезпечують реалізацію певної компетентності;

12) знання – осмислена та засвоєна суб'єктом наукова інформація, що є основою його усвідомленої, цілеспрямованої діяльності; знання поділяються на емпіричні (фактологічні) і теоретичні (концептуальні, методологічні);

13) інтегральна компетентність – узагальнений опис кваліфікаційного рівня, який виражає основні компетентні характеристики рівня щодо навчання та/або професійної діяльності;

14) інтегрована оцінка – результат оцінювання конкретизованих завдань різних рівнів з урахуванням коефіцієнта пріоритетності (запланованого рівня сформованості компетентностей);

15) інформаційне забезпечення навчальної дисципліни – засоби навчання, у яких системно викладено основи знань з певної дисципліни на рівні сучасних досягнень науки і культури, опора для самоосвіти і самонавчання (підручники; навчальні посібники, навчально-наочні посібники, навчально-методичні посібники, хрестоматії, словники, енциклопедії, довідники тощо);

17) кваліфікаційний рівень – структурна одиниця національної рамки кваліфікацій, що визначається певною сукупністю компетентностей, які є типовими для кваліфікацій даного рівня;

18) кваліфікація – офіційний результат оцінювання і визнання, який отримано, коли уповноважений компетентний орган установив, що особа досягла компетентностей (результатів навчання) за заданими стандартами;

19) компетентність/компетентності (за НРК) – здатність особи до виконання певного виду діяльності, що виражається через знання, розуміння, уміння, цінності, інші особисті якості;

20) комунікація – взаємозв'язок суб'єктів з метою передавання інформації, узгодження дій, спільної діяльності;

21) кредит європейської кредитної трансферно-накопичувальної системи (далі – кредит ЄКТС) – одиниця вимірювання обсягу навчального навантаження здобувача вищої освіти, необхідного для досягнення визначених(очікуваних) результатів навчання; обсяг одного кредиту ЄКТС становить 30годин. Навантаження одного навчального року за денною формою навчання становить, як правило, 60 кредитів ЄКТС;

22) дипломна робота – це кваліфікаційна робота, що має на меті виконання виробничих завдань, спрямованих на організацію технологічного процесу (технічну підготовку, забезпечення функціонування, контроль) та управління (планування, облік, аналіз, регулювання) організацією та власне технологічним процесом; програми

дипломних робіт зазвичай регламентовано певними професійними функціями й завданнями згідно з освітніми стандартами відповідних рівнів підготовки;

23) дипломний проект – це кваліфікаційна робота, що присвячена реалізації виробничих завдань, переважна більшість яких віднесена до проектної та проектно-конструкторської професійних функцій; у межах цієї роботи передбачається виконання технічного завдання, ескізного й технічного проектів, робочої, експлуатаційної, ремонтної документації тощо;

24) курсова робота – індивідуальне завдання, виконання якого спрямовано на організацію технологічного процесу (наприклад, технічну підготовку, забезпечення функціонування, контроль) та управління ним (планування, облік, аналіз, регулювання);

25) курсовий проект – індивідуальне завдання виконання якого відноситься здебільшого до проектної та проектно-конструкторської діяльності; цей вид навчальної роботи може включати елементи технічного завдання, ескізні та технічні проекти, розроблення робочої, експлуатаційної, ремонтної документації тощо; виконання курсового проекту регламентується відповідними стандартами;

26) методичне забезпечення навчальної дисципліни – рекомендації до супроводження навчальної діяльності студента за всіма видами навчальних занять, що містить, у тому числі інформацію щодо засобів та процедури контрольних заходів, їх форми та змісту, методів розв'язання вправ, джерел інформації;

27) модульний контроль – оцінювання ступеню досягнення студентом запланованого рівня сформованості компетентностей за видами навчальних занять;

28) навчальний елемент – мінімальна навчальна інформація самостійного смислового значення (поняття, явища, відношення, алгоритми);

29) об'єкт діагностики – компетентності, опанування яких забезпечуються навчальною дисципліною;

30) об'єкт діяльності – процеси, явища, технології або (та) матеріальні об'єкти на які спрямована діяльність фахівця (суб'єкта діяльності); незалежно від фізичної природи об'єкт діяльності має певний період (цикл) існування, який передбачає етапи: проектування (розроблення), протягом якого вирішуються питання щодо забезпечення певних його якостей та властивостей; створення (виробництва, впровадження); експлуатації, протягом якої об'єкт використовується за призначенням; відновлення (ремонт, удосконалення), яке пов'язане з відновленням властивостей якості, підвищенням ефективності тощо; утилізації та ліквідації;

31) освітній процес – це інтелектуальна, творча діяльність у сфері вищої освіти і науки, що провадиться у закладі вищої освіти (науковій установі) через систему науково-методичних і педагогічних заходів та

спрямована на передачу, засвоєння, примноження і використання знань, умінь та інших компетентностей у осіб, які навчаються, а також на формування гармонійно розвиненої особистості;

32) освітня (освітньо-професійна чи освітньо-наукова) програма – система освітніх компонентів на відповідному рівні вищої освіти в межах спеціальності, що визначає вимоги до рівня освіти осіб, які можуть розпочати навчання за цією програмою, перелік навчальних дисциплін і логічну послідовність їх вивчення, кількість кредитів ЄКТС, необхідних для виконання цієї програми, а також очікувані результати навчання (компетентності), якими повинен оволодіти здобувач відповідного ступеня вищої освіти;

33) освітня діяльність – діяльність вищих навчальних закладів, що провадиться з метою забезпечення здобуття вищої, післядипломної освіти і задоволення інших освітніх потреб здобувачів вищої освіти та інших осіб;

34) підсумковий контроль – комплексне оцінювання запланованого рівня сформованості дисциплінарних компетентностей;

35) поточний контроль – оцінювання засвоєння студентом навчального матеріалу під час проведення аудиторного навчального заняття (опитування студентів на лекціях, перевірка та прийом звітів з виконання лабораторних робіт, тестування тощо);

36) програма дисципліни – нормативний документ, що визначає зміст навчальної дисципліни відповідно до освітньої програми, розробляється кафедрою, яка закріплена наказом ректора для викладання дисципліни;

37) результати навчання (Закон України «Про вищу освіту») – сукупність знань, умінь, навичок, інших компетентностей, набутих особою у процесі навчання за певною освітньо-професійною, освітньо-науковою програмою, які можна ідентифікувати, кількісно оцінити та виміряти;

38) результати навчання (Національна рамка кваліфікацій) – компетентності (знання, розуміння, уміння, цінності, інші особисті якості), які набуває та/або здатна продемонструвати особа після завершення навчання;

39) рівень сформованості дисциплінарної компетентності – частка правильних відповідей або виконаних суттєвих операцій від загальної кількості запитань або суттєвих операцій еталону рішень;

40) робоча програма дисципліни – нормативний документ, що розроблений на основі програми дисципліни відповідно до річного навчального плану (містить розподіл загального часу на засвоєння окремих навчальних елементів і модулів за видами навчальних занять та формами навчання);

41) самостійна робота – діяльність студента з вивчення навчальних елементів та змістових модулів, опанування запланованих

компетентностей, виконання індивідуальних завдань, підготовки до контрольних заходів;

42) спеціалізація – складова спеціальності, що визначається закладом вищої освіти та передбачає профільну спеціалізовану освітньо-професійну чи освітньо-наукову програму підготовки здобувачів вищої та післядипломної освіти;

43) спеціальність – складова галузі знань, за якою здійснюється професійна підготовка;

44) стандарт вищої освіти – це сукупність вимог до змісту та результатів освітньої діяльності вищих навчальних закладів і наукових установ за кожним рівнем вищої освіти в межах кожної спеціальності;

45) стандарт освітньої діяльності – це сукупність мінімальних вимог до кадрового, навчально-методичного, матеріально-технічного та інформаційного забезпечення освітнього процесу вищого навчального закладу й наукової установи;

46) уміння – здатність застосовувати знання для виконання завдань та розв'язання задач і проблем; уміння поділяються на когнітивні (інтелектуально-творчі) та практичні (на основі майстерності з використанням методів, матеріалів, інструкцій та інструментів);

47) якість вищої освіти – рівень здобутих особою знань, умінь, навичок, інших компетентностей, що відображає її компетентність відповідно до стандартів вищої освіти.



# 1. Профіль освітньої програми із спеціальності 181 «Харчові технології»

<b>1 - Загальна інформація</b>	
<b>Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу</b>	Національний університет біоресурсів і природокористування України Факультет харчових технологій та управління якістю продукції АПК
<b>Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу</b>	магістр з харчових технологій
<b>Офіційна назва освітньої програми</b>	нутриціологія
<b>Тип диплому та обсяг освітньої програми</b>	<b>Диплом магістра, одиничний, термін навчання 2 роки.</b> Обсяг освітньо-наукової програми магістра становить 120 кредитів ЄКТС. Мінімум 35% обсягу освітньої програми має бути спрямовано для здобуття загальних та спеціальних (фахових) компетентностей за спеціальністю, визначених Стандартом вищої освіти.
<b>Наявність акредитації</b>	Акредитується вперше
<b>Цикл/рівень</b>	Другий (магістерський) рівень вищої освіти/ Національної рамки кваліфікацій України - 8 рівень, FQ-EHEA- другий цикл, EQF-LLL - 8 рівень.
<b>Передумови</b>	Умови вступу визначаються «Правилами прийому до Національного університету біоресурсів і природокористування України», затвердженими Вченою радою.
<b>Мова(и) викладання</b>	українська
<b>Термін дії освітньої програми</b>	5 років
<b>Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми</b>	<a href="https://nubip.edu.ua/node/46601">https://nubip.edu.ua/node/46601</a>
<b>2 - Мета освітньої програми</b>	
підготовка висококваліфікованих фахівців до практичної, управлінської та науково-дослідної діяльності у галузі харчової та переробної промисловості	
<b>3 - Характеристика освітньої програми</b>	
<b>Предметна область (галузь знань, спеціальність)</b>	<b>Об'єктами вивчення та діяльності</b> магістрів є науково-дослідна, педагогічна, організаційно-технологічна, проектно-технологічна, організаційно-управлінська системи функціонування галузевих підприємств, організацій та установ усіх форм

<b>спеціалізація</b> (за наявності))	<p>власності</p> <p><b>Цілі навчання</b> – формування загальних і спеціальних компетентностей, необхідних для вирішення комплексних завдань харчової промисловості та ресторанного господарства, що передбачає здійснення дослідницько-інноваційної діяльності та характеризується невизначеністю умов і вимог.</p> <p><b>Теоретичний зміст предметної області:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– теоретико-методологічні та прикладні аспекти харчових технологій;</li> <li>– ґрунтовні уявлення про структуру, управління та оптимізацію технологічних процесів, принципи проектування та функціонування підприємств харчової промисловості і закладів ресторанного господарства;</li> <li>– методологія організації та контролювання відповідного рівня якості та безпечності харчових продуктів, екологічної безпеки й ресурсозбереження технологічних процесів їх виробництва;</li> <li>– науково-методичні засади дослідницько-інноваційної діяльності;</li> <li>– методологія викладацької діяльності;</li> <li>– виконання проектних і науково-дослідних робіт, пов'язаних із дослідженням технологічних процесів, впровадженням нових та удосконаленням існуючих технологій виробництва харчових продуктів.</li> </ul> <p><b>Методи, методики та технології (якими має оволодіти здобувач вищої освіти для застосовування на практиці):</b> комплекс організаційно-технологічних, дослідницько-інноваційних та маркетингових методів, методик і технологій для підвищення ефективності функціонування і стратегічного розвитку підприємств та організацій галузі.</p> <p><b>Інструменти та обладнання (об'єкти/предмети, пристрої та прилади, які здобувач вищої освіти вчиться застосовувати і використовувати):</b> комп'ютерна техніка та інформаційні технології, сучасне лабораторне і технологічне обладнання.</p>
<b>Орієнтація освітньої програми</b>	Освітньо-наукова
<b>Основний фокус освітньої програми та спеціалізації</b>	<p><b>Другий (освітньо-науковий) рівень вищої освіти за Законом України «Про вищу освіту», восьмий кваліфікаційний рівень Національної рамки кваліфікацій.</b></p> <p><b>Загальний:</b> 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.</p> <p><b>Спеціальний:</b> 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</p>

	обладнання і приладів.
<b>Особливості програми</b>	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.
<b>4 - Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</b>	
<b>Придатність до працевлаштування</b>	<p>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.</p> <p>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).</p>
<b>Подальше навчання</b>	Можливість навчання за програмою третього циклу FQ-EHEA, 8 рівня EQFLLL та 8 рівня НРК.
<b>5 - Викладання та оцінювання</b>	
<b>Викладання та навчання</b>	<p>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-learn, самонавчання, навчання на основі досліджень.</p> <p>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.</p>
<b>Оцінювання</b>	<p>Оцінювання навчальних досягнень здійснюється за 100-бальною (рейтинговою) шкалою ЕКТС (ECTS), національною 4-х бальною шкалою («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно») і вербальною («зараховано», «незараховано») системами.</p> <p>Види контролю: поточний, тематичний, періодичний, підсумковий, самоконтроль.</p>
<b>6 – Програмні компетентності</b>	
<b>Інтегральна компетентність</b>	Здатність розв'язувати задачі і проблеми різного рівня складності наукового, технічного та педагогічного характеру у процесі навчання, науково-дослідної, освітньої діяльності та у виробничих умовах підприємств галузі, що передбачає застосування базових теоретичних знань, розвинутої системи логічного мислення, комплексу теорій та методів фундаментальних і прикладних наук.
<b>Загальні компетентності (ЗК)</b>	<p>ЗК1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.</p> <p>ЗК2. Здатність проведення досліджень на відповідному рівні.</p>

	<p>ЗК3. Здатність генерувати нові ідеї (креативність).</p> <p>ЗК 4. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.</p> <p>ЗК5. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.</p> <p>ЗК 6. Здатність працювати в міжнародному контексті.</p>
<p><b>Спеціальні (фахові) компетентності (СК)</b></p>	<p>СК 1. Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з використанням сучасних обладнання, методів та спеціалізованого програмного забезпечення в умовах навчальних, науково-дослідних та/або виробничих лабораторій.</p> <p>СК 2. Здатність застосовувати математичні методи і моделі в прикладних дослідженнях, оптимізувати технологічні процеси для розробки інноваційних технологічних рішень у виробництві харчових продуктів.</p> <p>СК 3. Здатність розробляти харчові продукти нового покоління, у тому числі функціональні, на основі принципів харчової комбінаторики і застосування безпечної, біологічно повноцінної сировини та інноваційних інгредієнтів.</p> <p>СК 4. Здатність організувати виробництво та практично впроваджувати наукові розробки з врахуванням енергоефективності та ресурсоощадливості і покращення якісних показників харчової продукції.</p> <p>СК 5. 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.</p> <p>СК 6. Здатність захищати інтелектуальну власність у сфері харчових технологій</p> <p>СК 7. Здатність організувати систему контролю якості та безпечності продовольчої сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів.</p> <p>СК 8. Здатність прогнозувати подальший розвиток харчової галузі в умовах глобалізації економічного розвитку суспільства.</p> <p>СК 9. Здатність розробляти програми розвитку та ефективного функціонування підприємств харчової промисловості і закладів ресторанного господарства, у тому числі в контексті зовнішньоекономічних зв'язків.</p> <p>СК 10. Здатність формулювати та впроваджувати власні моделі професійної діяльності у сфері харчових технологій.</p> <p>СК 11. 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.</p> <p>СК 12. Здатність до інноваційної наукової діяльності, що сприяє розвитку нових знань у галузі харчових технологій.</p> <p>СК 13. Здатність до науково-педагогічної діяльності та розуміння методів, цілей і задач освітнього процесу.</p> <p>СК 14. Здатність комерціалізувати інноваційні розробки прикладного характеру.</p> <p>СК 15. Здатність пропагувати основні положення та принципи раціонального харчування.</p> <p>СК 16. Здатність здійснювати оцінку та корекцію раціону харчування.</p>

СК 17. Здатність спонукати особу до здорового способу життя та активного дозвілля оздоровчої спрямованості.

### **7. Програмні результати навчання**

ПРН 1. Демонструвати знання фундаментальних і загальноінженерних дисциплін на рівні, необхідному для розуміння технологічних процесів та закономірностей фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень компонентів продовольчої сировини та харчових продуктів під час їх перероблення і зберігання

ПРН 2. Пояснювати біохімічні, хімічні, фізичні та біологічні чинники, які лежать в основі синтезу і метаболізму складових харчових продуктів, а також роль нутрієнтів для здоров'я людини.

ПРН 3. Оцінювати, контролювати та управляти технологічними процесами за допомогою технічних засобів автоматизації і систем керування.

ПРН 4. Аналізувати та систематизувати інформацію щодо шляхів удосконалення існуючих і розроблення нових технологій, корегувати і розробляти та/або впроваджувати нові стандарти на харчові продукти.

ПРН 5. Розуміти сутність методів контролю якості і безпечності, використовувати їх для аналізу якості сировини, напівфабрикатів і готових харчових продуктів на відповідність вимогам чинних нормативних документів.

ПРН 6. Застосовувати програми управління якістю та безпечністю харчових продуктів, впроваджувати сучасні системи менеджменту.

ПРН 7. Знати класифікацію, принципи побудови і функціонування технологічного обладнання переробних і харчових виробництв. Вибирати та застосовувати для реконструкції, технічного переоснащення або будівництва підприємств сучасне обладнання, інформаційно-комунікаційні технології, системи автоматизованого проектування та програмного забезпечення.

ПРН 8. Визначати показники ефективності виробництва та реалізовувати заходи для її підвищення шляхом раціонального використання і скорочення витрат людської праці, енергетичних та сировинних ресурсів для забезпечення конкурентоспроможності виготовленої продукції.

ПРН 9. Аналізувати стан і динаміку попиту та пропозицій на продукцію підприємств харчової промисловості, планувати обсяги її виробництва (реалізації) та асортимент.

ПРН 10. Знаходити рішення щодо формування нових конкурентних переваг підприємств, передбачати можливі ризики, оцінювати їхній рівень під час діяльності підприємств різних галузей харчової промисловості.

ПРН 11. Забезпечувати дотримання техніки безпеки, проводити виробничі інструктажі з працівниками.

ПРН 12. Впроваджувати мало- або безвідходні технології, організовувати процес утилізації відходів виробництва та забезпечувати екологічну чистоту роботи підприємства.

ПРН 13. Демонструвати спеціальні знання і навички роботи у лабораторії під час виконання науково-дослідної роботи.

ПРН 14. Демонструвати вміння виконувати професійну роботу як самостійно, так і в групі, вміння отримати результат у рамках обмеженого часу.

ПРН 15. Формувати професійні групи, визначати їх кількісний склад, кваліфікаційний рівень, координувати їхню діяльність.

ПРН 16. Організовувати роботу з підвищення кваліфікації і професійної майстерності працівників підприємств та брати участь в їх атестації.

ПРН 17. Організовувати роботу виробничих підрозділів підприємства та вивчати завантаженість працівників підприємства впродовж зміни.

ПРН 18. Демонструвати здатність до ділових комунікацій у професійній сфері, вміння вести дискусію, укладати ділову документацію українською та іноземною

<p>мовами.</p> <p>ПРН 19. Опанувати нові напрями наукової діяльності для подальшого розвитку харчової науки.</p> <p>ПРН 20. Знати основи освітньої діяльності у вищій освіті та уміти організувати і проводити окремі види навчальних занять</p> <p>ПРН 21. Запроваджувати комерційне використання результатів науково-технічної діяльності, які мають певні конкурентні переваги.</p>	
<b>8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми</b>	
<b>Кадрове забезпечення</b>	<p>Професійну підготовку фахівців із спеціальності «Харчові технології» забезпечує професорсько-викладацький склад факультету харчових технологій та управління якістю продукції АПК. Кафедри забезпечують навчальний процес методичними та інформаційними матеріалами в достатньому обсязі від нормативних потреб.</p> <p>У викладанні навчальних дисциплін обов'язкової частини змісту навчання беруть участь доктори наук, професори, кандидати наук, доценти, які мають відповідний стаж практичної, наукової та педагогічної роботи.</p>
<b>Матеріально-технічне забезпечення</b>	<p>Професійну підготовку фахівців із спеціальності «Харчові технології» забезпечує професорсько-викладацький склад факультету харчових технологій та управління якістю продукції АПК. Кафедри забезпечують навчальний процес методичними та інформаційними матеріалами в достатньому обсязі від нормативних потреб.</p> <p>Випускаючою кафедрою із освітньої програми є кафедра технології м'ясних, рибних та морепродуктів.</p> <p>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.</p> <p>Наявна вся необхідна соціально-побутова інфраструктура, кількість місць у гуртожитках відповідає вимогам.</p> <p>Для проведення інформаційного пошуку та обробка результатів є спеціалізовані комп'ютерні класи, де наявне спеціалізоване програмне забезпечення та необмежений відкритий доступ до Інтернет-мережі.</p>
<b>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</b>	<p>Офіційний веб-сайт <a href="https://nubip.edu.ua">https://nubip.edu.ua</a> містить інформацію про освітні програми, навчальну, наукову і виховну діяльність, структурні підрозділи, правила прийому, контакти. Всі зареєстровані в університеті користувачі мають необмежений доступ до мережі Інтернет.</p> <p>Матеріали навчально-методичного забезпечення освітньо-професійної програми викладені на освітньому порталі «Освітня діяльність»: <a href="https://nubip.edu.ua/node/46601">https://nubip.edu.ua/node/46601</a>.</p> <p>Бібліотечний фонд багатогалузевий, нараховує понад один мільйон примірників вітчизняної та зарубіжної літератури, у т.ч. рідкісних видань, спеціальних видів науково-технічної літератури, авторефератів дисертацій (з 1950 р.), дисертацій (з 1946 р.), більше 500 найменувань журналів та більше 50 назв газет. Фонд комплектується матеріалами з сільського та лісового господарства, економіки, техніки та суміжних наук.</p> <p>Бібліотечне обслуговування читачів проводиться на 8</p>

	<p>абонементів, у 7 читальних залах на 527 місць, з яких: 4 галузеві, 1 універсальний та 1 спеціалізований читальний зал для викладачів, аспірантів та магістрів (ReferenceRoom); МБА; каталоги, в т.ч. електронний (понад 206292 одиниць записів); бібліографічні картотеки (з 1954 р.); фонд довідкових і бібліографічних видань. Щорічно бібліотека обслуговує понад 40000 користувачів, у т.ч. 14000 студентів. Книговидача становить понад 1 млн примірників на рік.</p> <p>Читальні зали забезпечені бездротовим доступом до мережі Інтернет. Всі ресурси бібліотеки доступні через сайт університету: <a href="https://nubip.edu.ua">https://nubip.edu.ua</a>.</p> <p>Цифрова бібліотека НУБіП України була створена у листопаді 2019 р., доступна з мережі Інтернет та містить зараз 790 повнотекстових документи, серед них: 150 навчальних підручників та посібників; 117 монографій; 420 авторефератів дисертацій; 98 оцифрованих рідкісних та цінних видань з фондів бібліотеки (1795-1932 рр.).</p> <p>Важливим електронним ресурсом також є електронна бібліотека (з локальної мережі університету), де є понад 6409 повнотекстових документів (підручників, навчальних посібників, монографій, методичних рекомендацій).</p> <p>З січня 2017 р. в НУБіП України відкрито доступ до однієї із найбільших наукометричних баз даних WebofScience.</p> <p>З листопада 2017 року в НУБіП України відкрито доступ до наукометричної та універсальної реферативної бази даних SCOPUS видавництва Elsevier. Доступ здійснюється з локальної мережі університету за посиланням <a href="https://www.scopus.com">https://www.scopus.com</a>.</p> <p>База даних SCOPUS індексує близько 22000 назв різних видань (серед яких 55 українських) від більш ніж 5000 видавництв.</p> <p>Матеріали навчально-методичного забезпечення освітньо-професійної програми викладені на навчально-інформаційному порталі НУБіП України <a href="http://elearn.nubip.edu.ua">http://elearn.nubip.edu.ua</a>.</p>
<b>9 - Академічна мобільність</b>	
<b>Національна кредитна мобільність</b>	<p>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.</p> <p>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.</p>
<b>Міжнародна кредитна мобільність</b>	<p>У 2017 році укладено 3 нові угоди про співробітництво у рамках Програми «Еразмус+»: «Кредитна мобільність» за результатами конкурсу 2016-2021 років університет уклав Міжінституційні угоди на реалізацію академічної мобільності із 20 європейськими університетами: Латвійський сільськогосподарський університет; Університетом екології та менеджменту в Варшаві, Польща;</p>

	<p>Варшавський університет наук про життя, Польща; Університетом Александраса Стульгінскіса, Литва; Університет Агрисуп ,Діжон, Франція; Університетом Фоджа, Італія; Університет Дікле, Туреччина; Технічний університет Зволен, Словаччина; Вроцлавський університет наук про життя, Польща; Вища школа сільського господарства м Лілль, Франція; Університет короля Міхаїла 1, Тімішоара, Румунія; Університет прикладних наук Хохенхайм, Німеччина; Норвезький університет наук про життя. Норвегія; Шведський університет сільськогосподарських наук, UPSALA; Університет Ллейда, Іспанія; Університет прикладних наук Вайєнштефан-Гріздорф, Німеччина; Загребський університет, Хорватія; Неапольський Університет Федеріка 2, Італія; Університетом м.Тарту, Естонія; Словацьким аграрним університетом, м. Нітра.</p>
<p><b>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти</b></p>	<p>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти проводиться на загальних умовах з додатковою мовною підготовкою.</p>



## 2. Перелік компонент освітньо-наукової програми та їх логічна послідовність

### 2.1. Перелік компонент ОНП

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
<b>1. ЦИКЛ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ</b>			
<b>Обов'язкові компоненти ОНП</b>			
ОК 1	Сучасні методи досліджень	4,0	екзамен
ОК 2	Психологія управління	4,0	екзамен
ОК 3	Харчова хімія	6,0	екзамен
ОК 4	Ділова іноземна мова	4,0	екзамен
ОК 5	Філософія науки та інноваційного розвитку	4,0	екзамен
<b>2. ЦИКЛ СПЕЦІАЛЬНОЇ (ФАХОВОЇ) ПІДГОТОВКИ</b>			
<b>Обов'язкові компоненти ОНП</b>			
ОК 6.	Законодавство і політика харчування	4,0	екзамен
ОК 7.	Фізіологія та епігенетика харчування	6,0	екзамен
ОК 8.	Гігієна, токсикологія та безпека харчування	7,0	екзамен
ОК 9.	Нутриціологія здорового харчування	8,0	екзамен, КР
ОК 10.	Харчування різних категорій населення	8,0	екзамен
ОК 11.	Технології здорового харчування	6,0	екзамен, КР
ОК 12	Педагогіка вищої школи	3,0	екзамен
ОК 13	Практична підготовка	20,0	
ОК 14	Підготовка і захист магістерської роботи	9,0	
<b>Вибіркові компоненти ОНП</b>			
<i>Вибірковий блок 1 «Технології здорового харчування, оздоровчих та фітнес-продуктів»</i>			
ВБ 1.1	Мікробіота, пробіотики та пребіотики	4,0	екзамен
ВБ 1.2.	Етика в дієтології	4,0	екзамен
ВБ 1.3.	Спортивне і превентивне харчування	4,0	екзамен, КР
ВБ 1.4.	Харчові та дієтичні добавки	4,0	екзамен
ВБ 1.5.	Управління якістю та безпечністю харчування	4,0	екзамен
ВБ 1.6.	Організація підготовки наукової роботи	4,0	екзамен
<i>Вибірковий блок 2 «Функціональне харчування»</i>			
ВБ 2.1	Реклама здоров'я	4,0	екзамен
ВБ 2.2	Молекулярна технологія продуктів оздоровчого призначення	4,0	екзамен
ВБ 2.3.	Технологія продуктів лікувально-профілактичного призначення	4,0	екзамен, КР
ВБ 2.4.	Інноваційні технології в нутриціології	4,0	екзамен
ВБ 2.5.	Управління якістю та безпечністю харчування	4,0	екзамен
ВБ 2.6.	Організація підготовки наукової роботи	4,0	екзамен
<b>вільного вибору за уподобаннями студентів із переліку дисциплін</b>			
ВБ 1.	Вибіркова дисципліна 1	4,0	екзамен
ВБ 2.	Вибіркова дисципліна 2	4,0	екзамен
<b>Загальний обсяг обов'язкових компонентів</b>		<b>88</b>	
<b>Загальний обсяг вибірових компонентів</b>		<b>32</b>	
<b>ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ</b>			<b>120</b>

## 2.2 Структурно-логічна схема

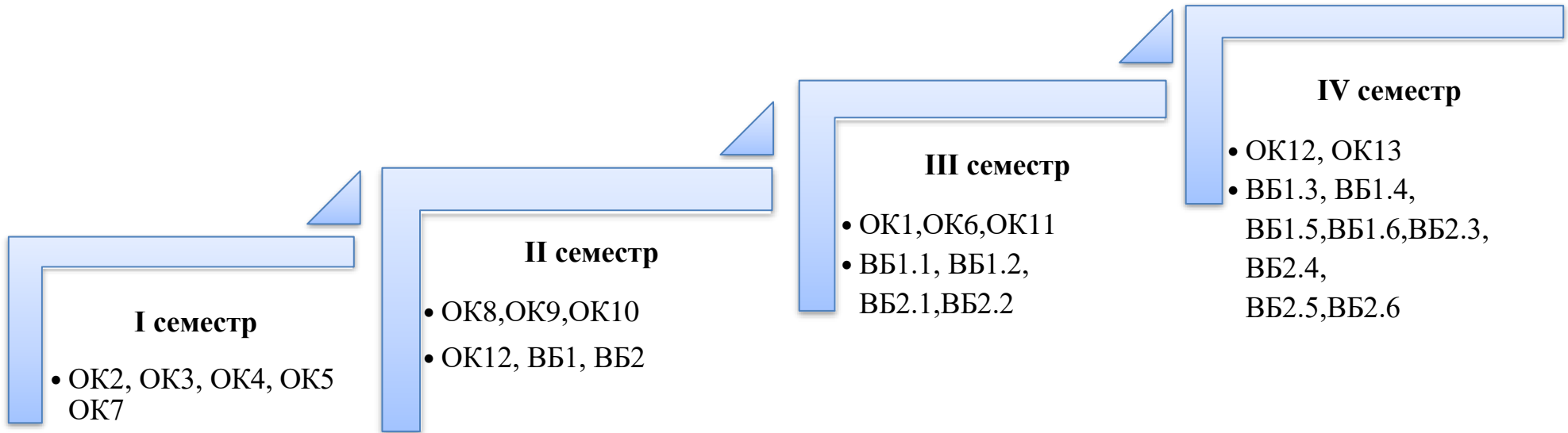


Рис.1. Послідовність вивчення компонент освітньо-наукової програми

### 3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація випускників освітньо-наукової програми спеціальності 181 "Харчові технології" проводиться у формі захисту кваліфікаційної магістерської роботи та завершується видачою 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 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 після обов'язкової перевірки з використанням відповідного програмного забезпечення на плагіат.

#### 4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньо-наукової програми «Нутриціологія»

Компетентності	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ОК 12	ОК 13	ОК 14	ВБ 1.1	ВБ 1.2	ВБ 1.3	ВБ 1.4	ВБ 1.5	ВБ 1.6
Інтегральна	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ЗК 1	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ЗК 2	+		+						+	+	+	+	+	+	+		+			+
ЗК 3	+	+		+	+					+	+	+	+	+	+			+		+
ЗК 4		+			+	+	+					+	+	+						
ЗК 5				+		+							+							+
ЗК 6													+							
СК1	+		+				+	+	+	+	+		+	+	+		+	+		+
СК 2							+	+	+				+	+			+			+
СК 3	+					+							+							+
СК 4										+	+		+	+						+
СК 5	+	+	+		+			+	+	+			+	+			+			+
СК 6	+		+					+			+		+	+				+	+	
СК 7												+	+	+						+
СК 8													+	+						
СК 9						+					+		+	+			+		+	+
СК 10							+		+	+	+		+	+	+	+	+	+		+
СК 11									+		+		+	+			+			
СК 12				+							+		+							
СК 13				+			+		+	+		+	+							+
СК 14							+		+	+	+		+				+		+	
СК 15							+			+			+			+	+			
СК 16										+			+		+	+	+			
СК 17		+				+	+		+	+	+		+			+	+	+		

Компентності	OK 1	OK 2	OK 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9	OK 10	OK 11	OK 12	OK 13	OK 14	ББ 2.1	ББ 2.2	ББ 2.3	ББ 2.4	ББ 2.5	ББ 2.6
Інтегральна	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ЗК 1	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+		+
ЗК 2	+		+						+	+	+	+	+	+		+	+	+		+
ЗК 3	+	+		+	+					+	+	+	+	+		+		+		+
ЗК 4		+			+	+	+					+	+	+						
ЗК 5				+		+							+			+		+		+
ЗК 6													+							
СК1	+		+				+	+	+	+	+		+	+		+	+	+	+	+
СК 2							+	+	+				+	+	+	+	+	+		+
СК 3	+					+							+							+
СК 4										+	+		+	+	+			+		+
СК 5	+	+	+		+			+	+	+			+	+	+		+	+		+
СК 6	+		+					+			+		+	+		+		+	+	+
СК 7												+	+	+						
СК 8													+	+	+					
СК 9						+				+			+	+			+		+	+
СК 10							+		+	+	+		+	+		+	+	+		+
СК 11									+		+		+	+	+	+	+	+		
СК 12				+							+		+							
СК 13				+			+		+	+		+	+							+
СК 14							+		+	+	+		+		+	+	+	+	+	
СК 15							+			+			+				+	+		
СК 16										+			+		+	+	+			
СК 17		+				+	+		+	+	+		+			+	+	+	+	

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

Компетентності	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК7	ОК8	ОК9	ОК10	ОК11	ОК12	ОК13	ОК14	ВБ 1.1	ВБ 1.2	ВБ 1.3	ВБ 1.4	ВБ 1.5	ВБ 1.6
ПРН1	+	+		+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПРН2		+			+	+	+	+	+				+	+	+		+	+	+	+
ПРН3	+		+				+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+
ПРН4	+		+				+	+	+	+	+		+	+	+	+	+			+
ПРН5						+	+	+	+	+	+		+	+		+	+	+	+	+
ПРН6		+				+			+	+	+		+	+			+	+		+
ПРН7	+	+	+			+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+
ПРН8	+		+						+	+	+		+				+			+
ПРН9				+		+			+	+	+		+	+			+		+	+
ПРН10	+		+				+	+	+	+	+		+	+		+	+	+	+	+
ПРН11					+		+	+		+	+	+		+		+		+	+	
ПРН12														+						
ПРН13												+	+	+						
ПРН14	+	+		+	+	+			+				+	+			+			+
ПРН15	+	+							+	+		+	+	+						
ПРН16													+	+						
ПРН17													+	+						
ПРН18		+	+	+		+						+		+						+
ПРН19	+					+		+	+	+				+			+	+		+
ПРН20		+										+	+	+						+
ПРН21	+					+								+						+

Компетентності	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК7	ОК8	ОК9	ОК10	ОК11	ОК12	ОК13	ОК14	ВБ 2.1	ВБ 2.2	ВБ 2.3	ВБ 2.4	ВБ 2.5	ВБ 2.6
ПРН1	+	+		+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПРН2		+			+	+	+	+	+				+	+	+	+	+	+	+	+
ПРН3	+		+				+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+
ПРН4	+		+				+	+	+	+	+		+	+	+	+	+			+
ПРН5						+	+	+	+	+	+		+	+		+	+	+	+	+
ПРН6		+				+			+	+	+		+	+			+	+		+
ПРН7	+	+	+			+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+
ПРН8	+		+						+				+				+			+
ПРН9				+		+			+	+	+		+	+			+		+	+
ПРН10	+		+				+	+	+	+	+		+	+		+	+	+	+	+
ПРН11					+		+	+		+	+	+		+		+		+	+	
ПРН12														+						
ПРН13												+	+	+						
ПРН14	+	+		+	+	+			+				+	+			+			+
ПРН15	+	+							+	+		+	+	+		+				
ПРН16													+	+		+				
ПРН17													+	+						
ПРН18		+	+	+		+						+		+		+				+
ПРН19	+					+		+	+	+				+			+	+		+
ПРН20		+										+	+	+						
ПРН21	+					+								+						+

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ

Факультет харчових технологій та управління якістю продукції АПК

Розглянуто і схвалено  
Вченою радою НУБіП України  
« 28 » \_\_\_\_\_ 2019 р.  
(протокол № 1 )



«ЗАТВЕРДЖУЮ»  
Ректор НУБіП України

С. Ніколаєнко  
2019 р.

## НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН підготовки фахівців 2019 року вступу

Рівень вищої освіти	другий (магістерський)
Галузь знань	18 «Виробництво та технології»
Спеціальність	181 «Харчові технології»
Освітня програма	«Нутриціологія»
Орієнтація освітньої програми	освітньо-наукова
Форма навчання	денна
Термін навчання (обсяг кредитів ЄКТС)	2 роки (120)
На основі	ОС «Бакалавр»
Освітній ступінь	«Магістр»
Кваліфікація	магістр з харчових технологій

**І. ГРАФІК ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ  
підготовки фахівців другого (магістерського) рівня вищої освіти 2019 року вступу  
спеціальності 181 "Харчові технології"  
освітньо-наукової програми «Нутриціологія»**

Рік навчання	2019 рік														2020 рік																																											
	Вересень				Жовтень				Листопад				Грудень				Січень				Лютий				Березень				Квітень				Травень				Червень				Липень				Серпень													
	2	9	16	23	IX	7	14	21	X	4	11	18	25	2	9	16	23	XII	6	13	20	1	8	15	22	3	10	17	24	2	9	16	23	III	6	13	20	IV	4	11	18	25	1	8	15	22	VI	6	13	20	VII	3	10	17	24			
	7	14	21	28	X	12	19	26	XI	9	16	23	30	7	14	21	28	I	11	18	25	II	8	15	22	29	7	14	21	28	IV	11	18	25	V	9	16	23	30	6	13	20	27	VII	11	18	25	VIII	8	15	22	29						
<b>I</b>	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						
																		:	:	-	-	-	-	-	-																	:	:	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	-	-	-	-	-
Рік навчання	2020 рік														2021 рік																																											
	Вересень				Жовтень				Листопад				Грудень				Січень				Лютий				Березень				Квітень				Травень				Червень				Липень				Серпень													
	31	7	14	21	IX	5	12	19	26	2	9	16	23	XI	7	14	21	XII	4	11	18	25	1	8	15	22	1	8	15	22	III	5	12	19	IV	3	10	17	24	V	7	14	21	VI	5	12	19	26	2	9	16	23						
	5	12	19	26	X	10	17	24	31	7	14	21	28	XII	12	19	26	I	9	16	23	30	6	13	20	27	6	13	20	27	IV	10	17	24	V	8	15	22	29	VI	12	19	26	VII	10	17	24	31	7	14	21	28						
<b>II</b>	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	I	I	I	I	II	II	II	II	//														

**Умовні позначення:**

	-	теоретичне навчання
:	-	екзаменаційна сесія
-	-	канікули
Д	-	науково-дослідницька практика

I	-	педагогічна (асистентська) практика
A	-	проміжна атестація
II	-	підготовка магістерської роботи
//	-	атестація здобувачів вищої освіти (захист магістерської роботи)



## II. ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

№ п.п.	Назва навчальної дисципліни	Загальний обсяг		Форми контролю знань за семестрами			Аудиторні заняття, години				Самостійна робота	Практична підготовка		Розподіл тижневих годин за роками навчання та семестрами			
							Всього	у тому числі				Науково-дослідна практика	Педагогічна (асистентська) практика	1 рік навчання		2 рік навчання	
								Лекції	лабораторні	практичні				1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.
		годин	кредитів	Екзамен	Залік	Курсова робота	Кількість тижнів у семестрі	15	15	15		10					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
<b>1. ЦИКЛ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ</b>																	
<b>Обов'язкові компоненти ОНП</b>																	
OK1	Сучасні методи досліджень	120	4,0	3			60	30	30		60					4	
OK2	Психологія управління	120	4,0	1			45	15	30		75			3			
OK3	Харчова хімія	180	6,0	1			60	30	30		120			4			
OK4	Ділова іноземна мова	120	4,0	1			30			30	90			2			
OK5	Філософія науки та інноваційного розвитку	120	4,0	1			60	30		30	60			4			
<b>Всього</b>		<b>660</b>	<b>22</b>	<b>5</b>			<b>255</b>	<b>105</b>	<b>90</b>	<b>60</b>	<b>405</b>			<b>13</b>		<b>4</b>	
<b>2. ЦИКЛ СПЕЦІАЛЬНОЇ (ФАХОВОЇ) ПІДГОТОВКИ</b>																	
<b>Обов'язкові компоненти ОНП</b>																	
OK6	Законодавство і політика харчування	120	4,0	3			30	15		15	90					2	
OK7	Фізіологія та епігенетика харчування	180	6,0	1			75	30	45		105			5			
OK8	Гігієна, токсикологія та безпека харчування	180	6,0	2			60	30	30		120				4		
OK9	Нутриціологія здорового харчування	180	6,0	2		2	60	30	30		120				4		
OK10	Харчування різних категорій населення	180	6,0	2			90	30	30		90				4		
OK11	Технології здорового харчування	180	6,0	3		3	60	30	30		120					4	
OK12	Педагогіка вищої школи	90	3,0				30	15		15	60				2		
OK13	Практична підготовка	600	20,0									300	300				

OK14	Підготовка і захист магістерської роботи	270	9,0														
<b>Всього</b>		<b>1980</b>	<b>66</b>	<b>6</b>		<b>2</b>	<b>405</b>	<b>180</b>	<b>165</b>	<b>30</b>	<b>705</b>	<b>300</b>	<b>300</b>	<b>5</b>	<b>14</b>	<b>6</b>	
<b>Вибіркові компоненти ОНП</b>																	
<i>Вільного вибору за уподобаннями студентів із переліку дисциплін</i>																	
1	<b>Вибіркова дисципліна 1</b>	120	4,0	2			30	15		15	90				2		
2	<b>Вибіркова дисципліна 2</b>	120	4,0	2			30	15		15	90				2		
<b>Всього</b>		<b>240</b>	<b>8,0</b>	<b>2</b>			<b>60</b>	<b>30</b>		<b>30</b>	<b>180</b>				<b>4</b>		
<b>Вибірковий блок за вибором за спеціальністю</b>																	
<i>Вибірковий блок 1 "Технології здорового харчування, оздоровчих та фітнес-продуктів"</i>																	
ВБ1.1	Мікробіота, пробіотики та пребіотики	120	4,0	3			60	30	30		60				4		
ВБ1.2	Етика в дієтології	120	4,0	3			60	30	30		60				4		
ВБ1.3	Спортивне і превентивне харчування	120	4,0	4		4	40	20	20		80						4
ВБ1.4	Харчові та дієтичні добавки	120	4,0	4			40	20	20		80						4
ВБ1.5	Управління якістю та безпечністю харчування	120	4,0	4			40	20	20		80						4
ВБ1.6	Організація підготовки магістерської роботи	120	4,0	4			20		20		100						2
<b>Всього</b>		<b>720</b>	<b>24</b>	<b>6</b>		<b>1</b>	<b>260</b>	<b>120</b>	<b>140</b>		<b>460</b>				<b>8</b>		<b>14</b>
<i>Вибірковий блок 2 "Інноваційні технології здорового харчування"</i>																	
ВБ2.1	Реклама здоров'я	120	4,0	3			60	30	30		60				4		
ВБ2.2	Молекулярна технологія продуктів оздоровчого призначення	120	4,0	3			60	30	30		60				4		
ВБ2.3	Технологія продуктів лікувально-профілактичного призначення	120	4,0	4		4	40	20	20		80						4
ВБ2.4	Управління якістю та безпечністю харчування	120	4,0	4			40	20	20		80						4
ВБ2.5	Організація підготовки магістерської роботи	120	4,0	4			20		20		100						2
ВБ2.6	Інноваційні технології в нутриціології	120	4,0	4			40	20	20		80						4
<b>Всього</b>		<b>720</b>	<b>24</b>	<b>6</b>		<b>1</b>	<b>260</b>	<b>120</b>	<b>140</b>	<b>30</b>	<b>460</b>				<b>8</b>		<b>14</b>
<b>Разом за вибірковими компонентами</b>		<b>960</b>	<b>32</b>	<b>8</b>		<b>1</b>	<b>320</b>	<b>150</b>	<b>140</b>	<b>30</b>	<b>640</b>						
<b>Кількість курсових робіт (проектів)</b>						<b>3</b>											
<b>Кількість заліків</b>																	
<b>Кількість екзаменів</b>				<b>21</b>													
<b>РАЗОМ ЗА ОНП</b>		<b>3600</b>	<b>120</b>											<b>18</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>18</b>

### III. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОГО ПЛАНУ

Навчальні дисципліни	Години	Кредити	%
1. Обов'язкові компоненти ОНП	2640	88	73,3
2. Вибіркові компоненти ОНП	960	32	26,7
<i>вільного вибору за уподобанням студента</i>	240	8	6,7
<i>вільного вибору за спеціальністю</i>	720	24	20,0
<b>Разом за ОНП</b>	<b>3600</b>	<b>120</b>	<b>100</b>

### IV. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО БЮДЖЕТ ЧАСУ, ТИЖНІ

Рік навчання	Теоретичне навчання	Екзаменаційна сесія	Практична підготовка	Підготовка магістерської роботи	Атестація здобувачів	Канікули	Всього
1	30	4	8			10	52
2	25	4	5	4	1	4	43
<b>Разом за ОНП</b>	<b>55</b>	<b>8</b>	<b>13</b>	<b>4</b>	<b>1</b>	<b>14</b>	<b>95</b>

### V. ПРАКТИЧНА ПІДГОТОВКА

№	Вид практики	Семестр	Години	Кредити	Кількість тижнів
1	Науково-дослідницька практика	2	300	10	8
2	Педагогічна (асистентська) практика	4	300	10	5

### VI. КУРСОВІ РОБОТИ І ПРОЕКТИ

№	Назва дисципліни	Години	Кредити	Курсова робота	Курсовий проект
1	Нутриціологія здорового харчування людини	15	0,5		1
2	Харчування різних категорій населення	15	0,5		1
3	Технології здорового харчування	15	0,5		1
4	Інноваційні технології в нутриціології	15	0,5		1

### VII. АТЕСТАЦІЯ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

№	Складова атестації	Години	Кредити	Кількість тижнів
1	Підготовка і захист магістерської роботи	210	7,0	4