



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ  
І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ

ЗАТВЕРДЖЕНО

Протокол № 10  
від « 26 » світня 2023 р.



васідання вченої ради НУБіП України  
Ректор \_\_\_\_\_ **Станіслав НІКОЛАЄНКО**  
Освітньо-професійна програма вводиться в дію  
з 01.09. 2023 р.

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

«Нутриціологія»

підготовки здобувачів

другого (магістерського) рівня вищої освіти

за спеціальністю 181 «Харчові технології»

галузі знань 18 «Виробництво та технології»

Кваліфікація: магістр з харчових технологій

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

Київ – 2023

## **ПЕРЕДМОВА**

Освітньо-наукова програма (ОНП) «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 проектною групою у складі:**

1. **Тищенко Людмила Миколаївна**, к.т.н., доцент, доцент кафедри технології м'ясних, рибних та морепродуктів, гарант програми.
2. **Швець Олег Віталійович**, к.мед.н., доцент, професор кафедри технології м'ясних, рибних та морепродуктів.
3. **Слива Юлія Володимирівна**, к.т.н., доцент, доцент кафедри стандартизації та сертифікації с.-г. продукції.
4. **Жеплінська Марія Михайлівна**, к.т.н., доцент, доцент кафедри процесів і обладнання переробки продукції АПК.

### **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.**, в.о. директора Інституту продовольчих ресурсів НААН України, д.т.н., професор, член-кореспондент НААН України.

## ОСНОВНІ ТЕРМІНИ ТА ЇХ ВИЗНАЧЕННЯ

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 закладу вищої освіти за цією програмою на предмет забезпечення та вдосконалення якості вищої освіти;

3) атестація - це встановлення відповідності результатів навчання (наукової або творчої роботи) здобувачів вищої освіти вимогам освітньої (наукової, освітньо-творчої) програми та/або вимогам програми єдиного державного кваліфікаційного іспиту;

атестація осіб на першому (бакалаврському) та/або другому (магістерському) рівнях вищої освіти може включати єдиний державний кваліфікаційний іспит, що проводиться за спеціальностями та в порядку, визначеними Кабінетом Міністрів України;

атестація осіб, які здобувають ступінь молодшого бакалавра, бакалавра чи магістра, здійснюється екзаменаційною комісією, до складу якої можуть включатися представники роботодавців та їх об'єднань, відповідно до положення про екзаменаційну комісію, затвердженого вченою радою закладу вищої освіти (наукової установи);

4) магістр - це освітній ступінь, що здобувається на другому рівні вищої освіти та присуджується закладом вищої освіти (науковою установою) у результаті успішного виконання здобувачем вищої освіти відповідної освітньої програми. Ступінь магістра здобувається за освітньо-професійною або за освітньо-науковою програмою. Обсяг освітньо-професійної програми підготовки магістра становить 90-120 кредитів ЄКТС, обсяг освітньо-наукової програми - 120 кредитів ЄКТС. Освітньо-наукова програма магістра обов'язково включає дослідницьку (наукову) компоненту обсягом не менше 30 відсотків;

5) 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 (науковій установі) у відповідній галузі знань за певною кваліфікацією на рівнях вищої освіти, що за складністю є вищими, ніж рівень повної загальної середньої освіти;

6) заклад вищої освіти – окремих 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;

7) галузь знань - гармонізована з Міжнародною стандартною класифікацією освіти широка предметна область освіти і науки, що включає групу споріднених спеціальностей;

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

9) 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;

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

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

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

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

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

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

16) 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 - здатність особи успішно соціалізуватися, навчатися, провадити професійну діяльність, яка виникає на основі динамічної комбінації знань, умінь, навичок, способів мислення, поглядів, цінностей, інших особистих якостей;

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 30 годин. 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, освітньо-наукова чи освітньо-творча) програма - єдиний комплекс освітніх компонентів (навчальних дисциплін, індивідуальних завдань, практик, контрольних заходів тощо), спрямованих на досягнення передбачених такою програмою результатів навчання, що дає право на отримання визначеної освітньої або освітньої та професійної (професійних) кваліфікації (кваліфікацій). Освітня програма може визначати єдину в її межах спеціалізацію або не передбачати спеціалізації;

33) освітня діяльність - діяльність закладів вищої освіти, спрямована на організацію, забезпечення та реалізацію освітнього процесу;

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») - знання, уміння, навички, способи мислення, погляди, цінності, інші

особисті якості, які можна ідентифікувати, спланувати, оцінити і виміряти та які особа здатна продемонструвати після завершення освітньої програми (програмні результати навчання) або окремих освітніх компонентів;

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 може визначатися закладом вищої освіти та передбачає одну або декілька профільних спеціалізованих освітніх програм вищої або післядипломної освіти;

43) спеціальність - гармонізована з Міжнародною стандартною класифікацією освіти предметна область освіти і науки, яка об'єднує споріднені освітні програми, що передбачають спільні вимоги до компетентностей і результатів навчання випускників;

44) стандарт вищої освіти - це сукупність вимог до освітніх програм вищої освіти, які є спільними для всіх освітніх програм у межах певного рівня вищої освіти та 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 (інтелектуальнотворчі) та практичні (на основі майстерності з використанням методів, матеріалів, інструкцій та інструментів);

47) якість вищої освіти - відповідність умов провадження освітньої діяльності та результатів навчання вимогам законодавства та стандартам вищої освіти, професійним та/або міжнародним стандартам (за наявності), а також потребам заінтересованих сторін і суспільства, що забезпечується шляхом здійснення процедур внутрішнього та зовнішнього забезпечення якості.

## 1. Профіль освітньо-наукової програми «Нутріціологія» зі 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>	Ступінь: Магістр Магістр з харчових технологій
<b>Офіційна назва освітньої програми</b>	Нутріціологія
<b>Тип диплому та обсяг освітньої програми</b>	Диплом магістра, одиничний 120 кредитів ЄКТС, термін навчання 1 рік 10 місяців. 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.
<b>Наявність акредитації</b>	Сертифікат про акредитацію від 8.04.2021 р., №1313, протокол №5
<b>Цикл/рівень</b>	НРК України – 7 рівень, FQ -EHEA - другий цикл, EQF-LLL – 7 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>	01.07.2026 р.
<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 освітньо-наукової програми</b>	
Підготовка висококваліфікованих фахівців до практичної, управлінської та науково-дослідної діяльності у галузі харчової та переробної промисловості	
<b>3 - Характеристика освітньо-наукової програми</b>	
<b>Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))</b>	<b>Об'єктами вивчення та діяльності</b> магістрів є технологічні процеси і харчові продукти. <b>Цілі навчання</b> – 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. <b>Теоретичний зміст предметної області:</b> – теоретико-методологічні та прикладні аспекти харчових технологій; – ґрунтовні уявлення про структуру, управління та оптимізацію технологічних процесів, принципи



	<p>проектування та функціонування підприємств харчової промисловості;</p> <ul style="list-style-type: none"> <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 застосування 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; інформаційні та комп'ютерні технології.</p> <p><b>Інструменти та обладнання:</b> спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, комп'ютерна техніка та програмне забезпечення.</p>
<p><b>Орієнтація освітньої програми</b></p>	<p>Освітньо-наукова</p>
<p><b>Основний фокус освітньої програми та спеціалізації</b></p>	<p><b>Другий (освітньо-науковий) рівень вищої освіти за Законом України «Про вищу освіту», сьомий кваліфікаційний рівень Національної рамки кваліфікацій.</b></p> <p><b>Загальний:</b></p> <p>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></p> <p>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.</p> <p><b>Ключові слова:</b> харчові технології, нутриціологія, здорове харчування, якість та безпечність, харчові продукти.</p>
<p><b>Особливості освітньо-наукової програми</b></p>	<p>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.</p>

	<p>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 <a href="https://www.ur.edu.pl/ua/kolegia/kolegiumnaukprzyrodniczych/instituttechnologiiizywieniaczlowieka/techzywizywczlo">https://www.ur.edu.pl/ua/kolegia/kolegiumnaukprzyrodniczych/instituttechnologiiizywieniaczlowieka/techzywizywczlo</a>), у Франції (Вища школа сільського господарства та природничих наук (м. Ліль <a href="https://www.isa-lille.com/academics/master-programs/food-science">https://www.isa-lille.com/academics/master-programs/food-science</a>), у США (Університет штату Пенсільванія <a href="https://www.nutrition-and-food-science.htm">nutrition-and-food-science.htm</a>).</p>
<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>	<p>Можливість навчання за програмою третього циклу FQ-EHEA, 8 рівня EQFLLL та 8 рівня НРК.</p>
<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 дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері харчових технологій
<b>Загальні компетентності(ЗК)</b>	<p>ЗК 01. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.</p> <p>ЗК 02. Здатність проведення досліджень на відповідному рівні.</p> <p>ЗК 03. Здатність генерувати нові ідеї (креативність).</p> <p>ЗК 04. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.</p> <p>ЗК 05. Здатність працювати в міжнародному контексті.</p>
<b>Спеціальні (фахові) компетентності (СК)</b>	<p>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.</p> <p>СК 02. Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі.</p> <p>СК 03. Здатність захищати інтелектуальну власність у сфері харчових технологій.</p> <p>СК 04. Здатність розробляти програми ефективного функціонування підприємств харчової промисловості та/або закладів ресторанного господарства відповідно до прогнозів розвитку галузі в умовах глобалізації.</p> <p>СК 05. Здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проектів.</p> <p>СК 06. Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі.</p> <p>СК 07. Здатність до науково-педагогічної діяльності у закладах вищої та фахової передвищої освіти.</p> <p>СК 08. Здатність комерціалізувати інноваційні розробки.</p> <p>СК 09. Здатність розробляти та реалізовувати науково-технічні проекти у сфері харчових виробництв з урахуванням технічних, соціально-економічних, правових та інших аспектів.</p> <p>СК 10. 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 11. Здатність прогнозувати подальший розвиток харчової галузі в умовах глобалізації економічного розвитку суспільства.</p> <p>СК 12. Здатність формулювати та впроваджувати власні моделі професійної діяльності у сфері харчових технологій.</p> <p>СК 13. 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.</p> <p>СК 14. Здатність пропагувати основні положення та</p>

	<p>принципи раціонального харчування.  СК 15. Здатність здійснювати оцінку та корекцію раціону харчування.  СК 16. Здатність спонукати особу до здорового способу життя та активного дозвілля оздоровчої спрямованості.</p>
<b>7 - Програмні результати навчання</b>	
<p>ПРН 01. Відшукувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій.</p> <p>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.</p> <p>ПРН 03. Застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти, у тому числі математичне і комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач у харчових технологіях.</p> <p>ПРН 04. Застосовувати статистичні методи обробки експериментальних даних в галузі харчових технологій, використовувати спеціалізоване програмне забезпечення для обробки експериментальних даних.</p> <p>ПРН 05. Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій.</p> <p>ПРН 06. Розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств галузі на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки</p> <p>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.</p> <p>ПРН 08. Здійснювати захист інтелектуальної власності у сфері харчових технологій, виконувати відповідні патентні дослідження, готувати документи на отримання патентів на винаходи і корисні моделі.</p> <p>ПРН 09. Вільно володіти державною та іноземною мовами для обговорення професійної діяльності, результатів досліджень та інновацій у сфері харчових технологій.</p> <p>ПРН 10. Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки.</p> <p>ПРН 11. Оцінювати та усунувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів.</p> <p>ПРН 12. Розробляти та викладати спеціалізовані навчальні дисципліни у закладах вищої освіти.</p> <p>ПРН 13. Здійснювати комерціалізацію інноваційних розробок.</p> <p>ПРН 14. Розробляти та реалізовувати наукові та науково-технічні проекти у сфері харчових технологій та дотичних до неї міждисциплінарних проблем з урахуванням технічних, соціальних, економічних та правових аспектів.</p>	
<b>8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми</b>	
<p><b>Кадрове забезпечення</b></p>	<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.  У викладанні навчальних дисциплін обов'язкової частини</p>

	<p>змісту навчання беруть участь доктори наук, професори, кандидати наук, доценти, які мають відповідний стаж практичної, наукової та педагогічної роботи.</p>
<p><b>Матеріально-технічне забезпечення</b></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>
<p><b>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</b></p>	<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 «Навчальна робота»: <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 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</p>

	<p>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 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» (<a href="https://nubip.edu.ua/node/31610">https://nubip.edu.ua/node/31610</a>).</p>
<b>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти</b>	<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>ЦИКЛ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ</b>			
<b>Обов'язкові компоненти ОНП</b>			
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	4	екзамен
ОК 6	Наукові комунікації у дослідженнях магістра	4	екзамен
ОК 7	Педагогіка вищої школи	4	екзамен
<b>Всього</b>		<b>29</b>	
<b>Вибіркові компоненти ОНП</b>			
<i>Вільного вибору за уподобаннями студентів із переліку дисциплін</i>			
ВКУ 1.	Вибір з каталогу	4	залік
ВКУ 2.	Вибір з каталогу	4	залік
<b>Всього</b>		<b>8</b>	
<b>ЦИКЛ СПЕЦІАЛЬНОЇ (ФАХОВОЇ) ПІДГОТОВКИ</b>			
<b>Обов'язкові компоненти ОНП</b>			
ОК 8	Законодавство і політика харчування	4	екзамен
ОК 9	Фізіологія та епігенетика харчування	6	екзамен
ОК 10	Гігієна, токсикологія та безпека харчування	6	екзамен
ОК 11	Нутриціологія здорового харчування	6	екзамен, КР
ОК 12	Харчування різних категорій населення	6	екзамен
ОК 13	Технології здорового харчування	6	екзамен, КР
ОК 14	Виробничий менеджмент	4	екзамен
ОК 15	Аграрна політика	4	екзамен
ОК 16	Практична підготовка	12	
ОК17	Підготовка і захист магістерської кваліфікаційної роботи	5	
<b>Всього</b>		<b>59</b>	
<b>Вибіркові компоненти ОНП</b>			
<i>Вільного вибору за спеціальністю</i>			
ВК 1	Мікробіота, пробіотики та пребіотики	4	екзамен
ВК 2.	Етика в дієтології	4	екзамен
ВК 3.	Спортивне і превентивне харчування	4	екзамен
ВК 4.	Харчові та дієтичні добавки	4	екзамен
ВК 5.	Управління якістю та безпечністю харчування	4	екзамен
ВК 6.	Організація підготовки наукової роботи	4	екзамен
ВК7.	Промоція здорового харчування	4	екзамен
ВК8.	Молекулярна технологія продуктів оздоровчого призначення	4	екзамен
ВК9.	Технологія продуктів лікувально-профілактичного призначення	4	екзамен

<b>Код н/д</b>	<b>Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)</b>	<b>Кількість кредитів</b>	<b>Форма підсумкового контролю</b>
ВК10.	Інноваційні технології в нутріціології	4	екзамен
ВК11.	Інтелектуальна власність	4	екзамен
ВК12.	Міжнародна і регіональна стандартизація та сертифікація	4	екзамен
<b>Всього</b>		<b>24</b>	
<b>Загальний обсяг обов'язкових компонентів</b>		<b>88</b>	
<b>Загальний обсяг вибірових компонентів</b>		<b>32</b>	
<b>Разом за ОНП</b>			<b>120</b>



## 2.2 Структурно-логічна схема

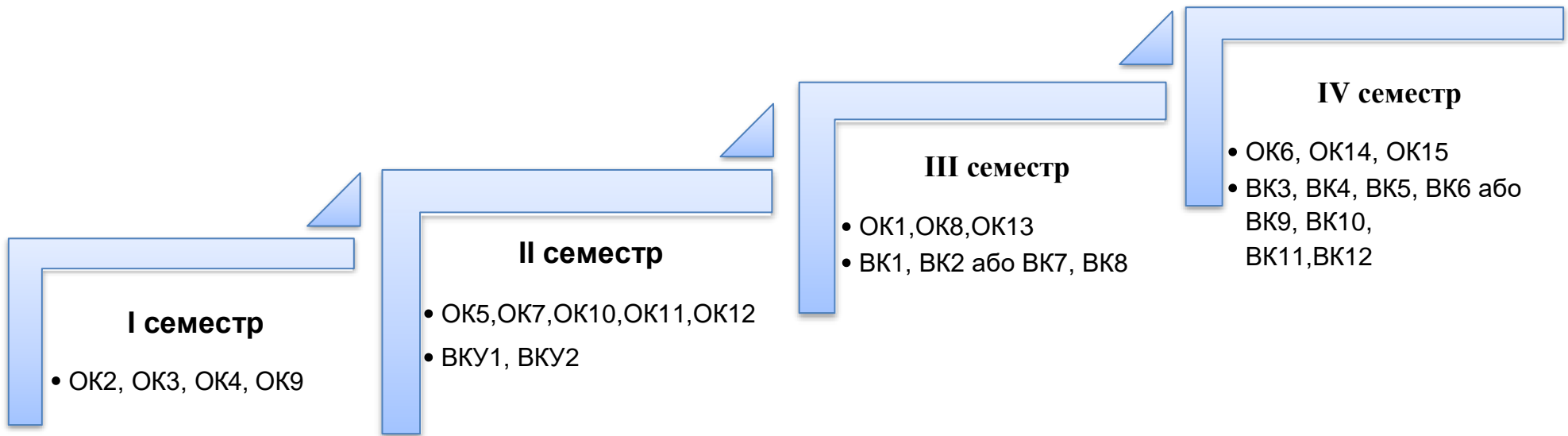


Рис.1. Послідовність вивчення компонент освітньо-наукової програми

### 3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація випускників освітньо-наукової програми «Нутриціологія» спеціальності 181 «Харчові технології» проводиться у формі захисту магістерської кваліфікаційної роботи та завершується видачею документу встановленого зразка про присудження йому ступеня магістр із присвоєнням кваліфікації: магістр з харчових технологій.

Атестація здійснюється відкрито і публічно.

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

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

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

Компетентності	OK1	OK2	OK3	OK4	OK5	OK6	OK7	OK8	OK9	OK10	OK11	OK12	OK13	OK14	OK15	OK16	OK17	BK1	BK2	BK3	BK4	BK5	BK.6	BK7	BK8	BK9	BK10	BK11	BK12
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				+			+	+	+		+	+				+								+					+
СК 14							+	+	+		+	+	+			+					+		+		+	+	+	+	+
СК 15							+	+	+			+				+				+	+						+	+	
СК 16							+	+	+			+				+		+	+	+	+				+	+	+		



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

**ФАКУЛЬТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ ТА УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ПРОДУКЦІЇ АПК**

**НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН  
підготовки фахівців 2023 року вступу**

Рівень вищої освіти	другий (магістерський)
Галузь знань	18 «Виробництво та технології»
Спеціальність	181 «Харчові технології»
Освітня програма	«Нутріціологія»
Орієнтація освітньої програми	освітньо-наукова
Форма навчання	денна
Термін навчання (обсяг кредитів ЄКТС)	1 рік 10 місяців (120)
На основі	ОС «Бакалавр»
Освітній ступінь	магістр
Кваліфікація	магістр з харчових технологій

**I. ГРАФІК ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ**  
**підготовки фахівців другого (магістерського) рівня вищої освіти 2023 року вступу**  
**спеціальності 181 «Харчові технології»,**  
**освітньо-наукової програми «Нутріціологія»**

Рік навчання	2023 рік														2024 рік																																																									
	Вересень				Жовтень				Листопад				Грудень				Січень				Лютий				Березень				Квітень				Травень				Червень				Липень				Серпень																											
I	4	11	18	25	2	9	16	23	X	6	13	20	XI	4	11	18	25	1	8	15	22	I	5	12	19	II	4	11	18	25	1	8	15	22	IV	6	13	20	V	3	10	17	24	1	8	15	22	VII	5	12	19	26																				
	9	16	23	30	7	14	21	28	XI	11	18	25	XII	9	16	23	30	6	13	20	27	II	10	17	24	III	9	16	23	30	6	13	20	27	V	11	18	25	VI	8	15	22	29	6	13	20	27	VIII	10	17	24	31																				
	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																																																																								
II	2024 рік														2025 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	I	3	10	17	II	3	10	17	24	III	7	14	21	IV	5	12	19	26	2	9	16	23	VI	7	14	21	VII	4	11	18	25																				
7	14	21	28	X	5	12	19	26	XI	9	16	23	30	7	14	21	28	I	11	18	25	II	8	15	22	III	8	15	22	29	IV	12	19	26	V	10	17	24	31	7	14	21	28	VII	12	19	26	VIII	9	16	23	30																				
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																					
II																																																																								

**Умовні позначення:**

	- теоретичне навчання
:	- екзаменаційна сесія
-	- канікули
I	- педагогічна (асистентська) практика
D	- дослідницька (наукова) практика

X	- виробнича практика
3	- захист звітів з дослідницької практики
II	- підготовка магістерської кваліфікаційної роботи
//	- атестація здобувачів вищої освіти (захист магістерської кваліфікаційної роботи)

## II. ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

№ п/п	Назва навчальної дисципліни	Загальний обсяг		Форми контролю знань			Аудиторні заняття, год.				Самостійна робота	Практична підготовка		Розподіл тижневих годин за роками навчання та семестрами			
		годин	(1 ЕКТС 30 год.) кредитів	за семестрами			Всього	у тому числі				Дослідницько-наукова практика	Педагогічна (асистентська) практика	1 р.н.	2 р.н.		
				Екзамен	Запік	Курсова робота (проект)		Лекції	Лабораторні заняття	Практичні (семінарські) заняття				семестр			
														1	2	3	4
		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>ЦИКЛ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ</b>																	
<b>Обов'язкові компоненти ОНП</b>																	
OK1	Сучасні методи досліджень	120	4	3			60	30	30		60					4	
OK2	Психологія управління	120	4	1			45	15	30		75			3		-	
OK3	Харчова хімія	150	5	1			60	30	30		90			4			
OK4	Ділова іноземна мова	120	4	1			30			30	90			2			
OK5	Філософія науки та інноваційного розвитку	120	4	2			60	30		30	60			4			
OK6	Наукові комунікації у дослідженнях магістра	120	4	4			20	10		10	100						2
OK7	Педагогіка вищої школи	120	4	2			30	15		15	90				2		
<b>Всього</b>		<b>870</b>	<b>29</b>	<b>7</b>			<b>305</b>	<b>130</b>	<b>90</b>	<b>85</b>	<b>565</b>			<b>13</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>2</b>
<b>Вибіркові компоненти ОНП</b>																	
<i>вільного вибору за уподобаннями студентів із переліку дисциплін</i>																	
ВКУ1	Вибір з каталогу	120	4		2		30	15		15	90				2		
ВКУ2	Вибір з каталогу	120	4		2		30	15		15	90				2		
<b>Всього</b>		<b>240</b>	<b>8</b>		<b>2</b>		<b>60</b>	<b>30</b>		<b>30</b>	<b>180</b>			<b>4</b>			

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
<b>ЦИКЛ СПЕЦІАЛЬНОЇ (ФАХОВОЇ) ПІДГОТОВКИ</b>																	
<b>Обов'язкові компоненти ОНП</b>																	
OK8	Законодавство і політика харчування	120	4	3			30	15		15	90					2	
OK9	Фізіологія та епігенетика харчування	180	6	1			75	30	45		105			5			
OK10	Гігієна, токсикологія та безпека харчування	180	6	2			60	30	30		120				4		
OK11	Нутриціологія здорового харчування	180	6	2		2	60	30	30		120				4		
OK12	Харчування різних категорій населення	180	6	2			90	30	60		90				4		
OK13	Технології здорового харчування	180	6	3		3	60	30	30		120					4	
OK14	Виробничий менеджмент	120	4	4			20	10		10	100						2
OK15	Аграрна політика	120	4	4			20	10		10	100						2
OK16	Підготовка і захист магістерської кваліфікаційної роботи	150	5														
OK17	Практична підготовка	360	12	2								180	180				
<b>Всього</b>		<b>1770</b>	<b>59</b>	<b>9</b>		<b>2</b>	<b>415</b>	<b>185</b>	<b>195</b>	<b>35</b>	<b>845</b>	<b>180</b>	<b>180</b>	<b>5</b>	<b>12</b>	<b>6</b>	<b>4</b>
<b>Вибіркові компоненти ОНП</b>																	
<b>Вільного вибору за спеціальністю</b>																	
ВК1.	Мікробіота, пробіотики та пребіотики	120	4	3			60	30	30		60					4	
ВК2.	Етика в дієтології	120	4	3			60	30	30		60					4	
ВК3.	Спортивне і превентивне харчування	120	4	4			30	10	20		90						3
ВК4.	Харчові та дієтичні добавки	120	4	4			30	10	20		90						3
ВК5.	Управління якістю та безпечністю харчування	120	4	4			40	20	20		80						4
ВК6.	Організація підготовки магістерської роботи	120	4	4			20		20		100						2
ВК7.	Промоція здорового харчування	120	4	3			60	30	30		60					4	



1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
ВК8.	Молекулярна технологія продуктів оздоровчого призначення	120	4	3			60	30	30		60					4	
ВК9.	Технологія продуктів лікувально-профілактичного призначення	120	4	4			30	10	20		90						3
ВК10.	Інноваційні технології в нутриціології	120	4	4			30	10	20		90						3
ВК11.	Міжнародна і регіональна стандартизація та сертифікація	120	4	4			40	20	20		80						4
ВК12.	Інтелектуальна власність	120	4	4			20		20		100						2
<b>Всього</b>		<b>720</b>	<b>24</b>	<b>6</b>			<b>260</b>	<b>120</b>	<b>140</b>		<b>460</b>					<b>8</b>	<b>12</b>
<b>Кількість курсових робіт</b>						<b>2</b>											
<b>Кількість заліків</b>					<b>2</b>												
<b>Кількість екзаменів</b>				<b>21</b>													
<b>Загальний обсяг обов'язкових компонентів</b>		<b>2640</b>	<b>88</b>														
<b>Загальний обсяг вибіркового компонентів</b>		<b>960</b>	<b>32</b>														
<b>Разом за ОНП</b>		<b>3600</b>	<b>120</b>	<b>21</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>1550</b>	<b>465</b>	<b>425</b>	<b>150</b>	<b>2050</b>	<b>180</b>	<b>180</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>18</b>

### III. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОГО ПЛАНУ

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

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

Рік навчання	Теоретичне навчання	Екзаменаційна сесія	Практична підготовка	Підготовка магістерської кваліфікаційної роботи	Атестація здобувачів	Канікули	Всього
1	30	4	8			10	52
2	25	2	5	5	1	4	42
Разом за ОНП	55	6	13	5	1	14	94

### V. ПРАКТИЧНА ПІДГОТОВКА

№	Вид практики	Семестр	Години	Кредити	Кількість тижнів
1	Дослідницько-наукова практика	2	180	6	8
2	Педагогічна (асистентська) практика	4	180	6	5

### VI. КУРСОВІ РОБОТИ І ПРОЄКТИ

№	Назва дисципліни	Години	Кредити	Курсова робота	Курсовий проект
1	Нутриціологія здорового харчування	15	0,5	1	
2	Технології здорового харчування	15	0,5	1	

### VII. АТЕСТАЦІЯ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

№	Складова атестації	Години	Кредити	Кількість тижнів
1	Підготовка і захист магістерської кваліфікаційної роботи	210	7	6