



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ
І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ

ЗАТВЕРДЖЕНО

Протокол № _____
від « _____ » _____ 2026 р.

засідання вченої ради НУБіП України

Ректор _____ **Вадим ТКАЧУК**

Освітньо-професійна програма вводиться в дію
з _____ 2026 р.

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

«Нутриціологія»

підготовки здобувачів

другого (магістерського) рівня вищої освіти

за спеціальністю G13 «Харчові технології»

галузі знань G «Інженерія, виробництво та будівництво»

Кваліфікація: магістр з харчових технологій

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

Київ – 2026

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми «Нутриціологія»
підготовки здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти
за спеціальністю G13 «Харчові технології»

**Проректор з науково-педагогічної
роботи та цифрової трансформації**

Олена ГЛАЗУНОВА

**Керівник центру
забезпечення якості освіти**

Ярослав РУДИК

Начальник навчального відділу

**Заступник начальника навчального відділу
з магістерських програм**

Олена КОЛЕСНИКОВА

**В.о. декана факультету
харчових наук, нутриціології
та управління якістю**

Лариса БАЛЬ-ПРИЛИПКО

**Гарант освітньої програми, доцент
кафедри технології м'ясних, рибних
та морепродуктів**

Валентина ІСРАЕЛЯН

ПЕРЕДМОВА

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

Розроблено проектною групою у складі:

1. **Ізраелян Валентина Миколаївна**, к.т.н., доцент, доцент кафедри технології м'ясних, рибних та морепродуктів.
2. **Слободянюк Наталія Михайлівна**, к.с.-г.н., доцент, професор кафедри технології м'ясних, рибних та морепродуктів.
3. **Крижова Юлія Петрівна**, к.т.н., доцент, доцент кафедри технології м'ясних, рибних та морепродуктів.
4. **Даниленко Світлана Григорівна**, д.т.н., завідувач відділу біотехнології Інституту продовольчих ресурсів НААН
5. **Берник Ірина Миколаївна**, здобувач

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

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

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

1 - Загальна інформація	
Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу	Національний університет біоресурсів і природокористування України Факультет харчових наук, нутриціології та управління якістю
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Ступінь: Магістр Магістр з харчових технологій
Офіційна назва освітньої програми	Нутриціологія
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом магістра, одиничний 90 кредитів ЄКТС, термін навчання 1 рік 4 місяці. Обсяг дослідницької (наукової) компоненти обов'язково складає не менше 30%. Мінімум 35% обсягу освітньої програми має бути спрямовано для здобуття загальних та спеціальних (фахових) компетентностей за спеціальністю, визначених Стандартом вищої освіти.
Наявність акредитації	Сертифікат про акредитацію від 20.12.2021 р., №2670
Цикл/рівень	НРК України – 7 рівень, FQ -EHEA - другий цикл, EQF-LLL – 7 рівень
Передумови	Умови вступу визначаються «Правилами прийому до Національного університету біоресурсів і природокористування України», затвердженими Вченою радою.
Мова(и) викладання	українська
Термін дії освітньої програми	1 рік 4 місяці
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	https://nubip.edu.ua/node/46601
2 - Мета освітньо-професійної програми	
Підготовка висококваліфікованих фахівців до практичної, управлінської та науково-дослідної діяльності у галузі харчової та переробної промисловості	
3 - Характеристика освітньо-професійної програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))	Об'єктами вивчення та діяльності магістрів є технологічні процеси і харчові продукти. Цілі навчання – формування у здобувачів вищої освіти здатності розв'язувати складні задачі та проблеми харчових технологій, що передбачає проведення досліджень та/або впровадження інновацій та характеризується невизначеністю умов і вимог. Теоретичний зміст предметної області: теоретико-методологічні та прикладні аспекти харчових технологій; грунтовні уявлення про структуру, управління та оптимізацію технологічних процесів, принципи

	<p>проектування та функціонування підприємств харчової промисловості; методологія організації та контролювання відповідного рівня якості та безпечності харчових продуктів, екологічної безпеки й ресурсозбереження технологічних процесів їх виробництва; науково-методичні засади дослідницько-інноваційної діяльності; методологія викладацької діяльності; виконання проектних і науково-дослідних робіт, пов'язаних із дослідженням технологічних процесів, впровадженням нових та удосконаленням існуючих технологій виробництва харчових продуктів.</p> <p>Методи, методики та технології (якими має оволодіти здобувач вищої освіти для застосування на практиці): комплекс організаційно-технологічних, дослідницько-інноваційних та маркетингових методів, методик і технологій для підвищення ефективності функціонування і стратегічного розвитку підприємств та організацій галузі; інформаційні та комп'ютерні технології.</p> <p>Інструменти та обладнання: спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, комп'ютерна техніка та програмне забезпечення.</p>
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	<p>Другий (освітньо-професійний) рівень вищої освіти за Законом України «Про вищу освіту», сьомий кваліфікаційний рівень Національної рамки кваліфікацій.</p> <p>Загальний: Освіта спеціальна. Акцент робиться на здобутті навичок та знань з організації системи оздоровчого харчування, способів збереження і зміцнення здоров'я за рахунок підбору ефективного, правильного та збалансованого харчування.</p> <p>Спеціальний: Поглиблена інноваційно-дослідницька діяльність, спрямована на розвиток методології досліджень в області харчування, зокрема у сфері нутриціології; можливість стажування за кордоном з метою опанування практичними навичками і досвідом щодо імплементації сучасних уявлень про адекватне харчування; використання сучасного технологічного і лабораторного обладнання і приладів.</p> <p>Ключові слова: харчові технології, нутриціологія, здорове харчування, якість та безпечність, харчові продукти.</p>
Особливості освітньо-професійної програми	Освітня складова програми реалізується упродовж 3-х семестрів, тривалістю 90 кредитів і має дисципліни у відповідних циклах, які забезпечують: мовні компетенції, загальну підготовку, знання за обраною спеціальністю, дисципліни вільного вибору студента.

4 - Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	<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 у сфері харчових технологій; 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>
Подальше навчання	Можливість навчання за програмою третього циклу FQ-EHEA, 8 рівня EQFLLL та 8 рівня НРК.
5 - Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	<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>
Оцінювання	<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>
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері харчових технологій
Загальні компетентності(ЗК)	<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>
Спеціальні (фахові)	СК 01. Здатність обирати та застосовувати спеціалізоване

компетентності (СК)	<p>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 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 08. Здатність прогнозувати подальший розвиток харчової галузі в умовах глобалізації економічного розвитку суспільства.</p> <p>СК 09. Здатність формулювати та впроваджувати власні моделі професійної діяльності у сфері харчових технологій.</p> <p>СК 10. Здатність інтерпретувати отримані дані, готувати наукові публікації, презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проектних рішень, у тому числі іноземною мовою, на наукових семінарах та конференціях з питань розвитку харчових технологій.</p> <p>СК 11. Здатність пропагувати основні положення та принципи раціонального харчування.</p> <p>СК 12. Здатність здійснювати оцінку та корекцію раціону харчування.</p> <p>СК 13. Здатність спонукати особу до здорового способу життя та активного дозвілля оздоровчої спрямованості.</p>
7 - Програмні результати навчання	
<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. Застосовували 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>	

- ПРН 05. Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій.
- ПРН 06. Розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств галузі на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки
- ПРН 07. Мати спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері харчових технологій, зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців.
- ПРН 08. Здійснювати захист інтелектуальної власності у сфері харчових технологій, виконувати відповідні патентні дослідження, готувати документи на отримання патентів на винаходи і корисні моделі.
- ПРН 09. Вільно володіти державною та іноземною мовами для обговорення професійної діяльності, результатів досліджень та інновацій у сфері харчових технологій.
- ПРН 10. Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки.
- ПРН 11. Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів.
- ПРН 12. Розробляти положення та принципи здорового харчування.
- ПРН 13. Розробляти раціони харчування людей та здійснювати їх корекцію.

8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми

Кадрове забезпечення	Професійну підготовку фахівців із спеціальності «Харчові технології» забезпечує професорсько-викладацький склад факультету харчових наук, нутриціології та управління якістю. Кафедри забезпечують навчальний процес методичними та інформаційними матеріалами в достатньому обсязі від нормативних потреб. 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.
Матеріально-технічне забезпечення	Випускаючою кафедрою із освітньої програми є кафедра технології м'ясних, рибних та морепродуктів. Для забезпечення навчання фахівців створені сучасні лабораторії, зокрема 5 навчальних лабораторій та 4 навчально-науково-виробничих лабораторій, які обладнані сучасними лабораторними приладами та хімічним посудом і реактивами. Наявна вся необхідна соціально-побутова інфраструктура, кількість місць у гуртожитках відповідає вимогам. Для проведення інформаційного пошуку та обробка результатів є спеціалізовані комп'ютерні класи, де наявне спеціалізоване програмне забезпечення та необмежений відкритий доступ до Інтернет-мережі.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Віртуальне освітнє середовище НУБіП України об'єднує веб-сайт університету (nubip.edu.ua), що містить інформацію про освітні програми, факультети, ННІ, кафедри, розклад занять, контакти викладачів та іншу інформацію; навчально-інформаційний портал

	<p>(elearn.nubip.edu.ua), на якому розміщені електронні курси навчальних дисциплін; інформаційну систему «Е-деканат», особистий кабінет студента (my.nubip.edu.ua), а також наукову бібліотеку НУБіП України.</p> <p>Бібліотечний фонд – багатогалузевий, нараховує понад 900 тис. примірників видань, у т.ч. рідкісних, авторефератів та повнотестових дисертацій, більше 50 назв журналів та газет, які доступні в центральній бібліотеці та 5 філіях, 8 абонементів з видачі книг, 7 читальних залів на 527 місць з вільним доступом до мережі Інтернет. Електронні ресурси бібліотеки: електронний каталог, цифрова бібліотека (https://dglib.nubip.edu.ua) доступна з мережі Інтернет), яка містить понад 8000 повнотекстових видань; електронна бібліотека (доступна з локальної мережі університету), яка містить більше 9000 повнотекстових видань.</p> <p>Матеріали навчально-методичного забезпечення освітньо-професійної програми викладені на сторінці освітньої програми https://nubip.edu.ua/node/135006</p>
9 - Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	<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>
Міжнародна кредитна мобільність	<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» (https://nubip.edu.ua/node/31610).</p>
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	<p>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти проводиться на загальних умовах з додатковою мовною підготовкою.</p>

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

2.1. Перелік компонент ОПП

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

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

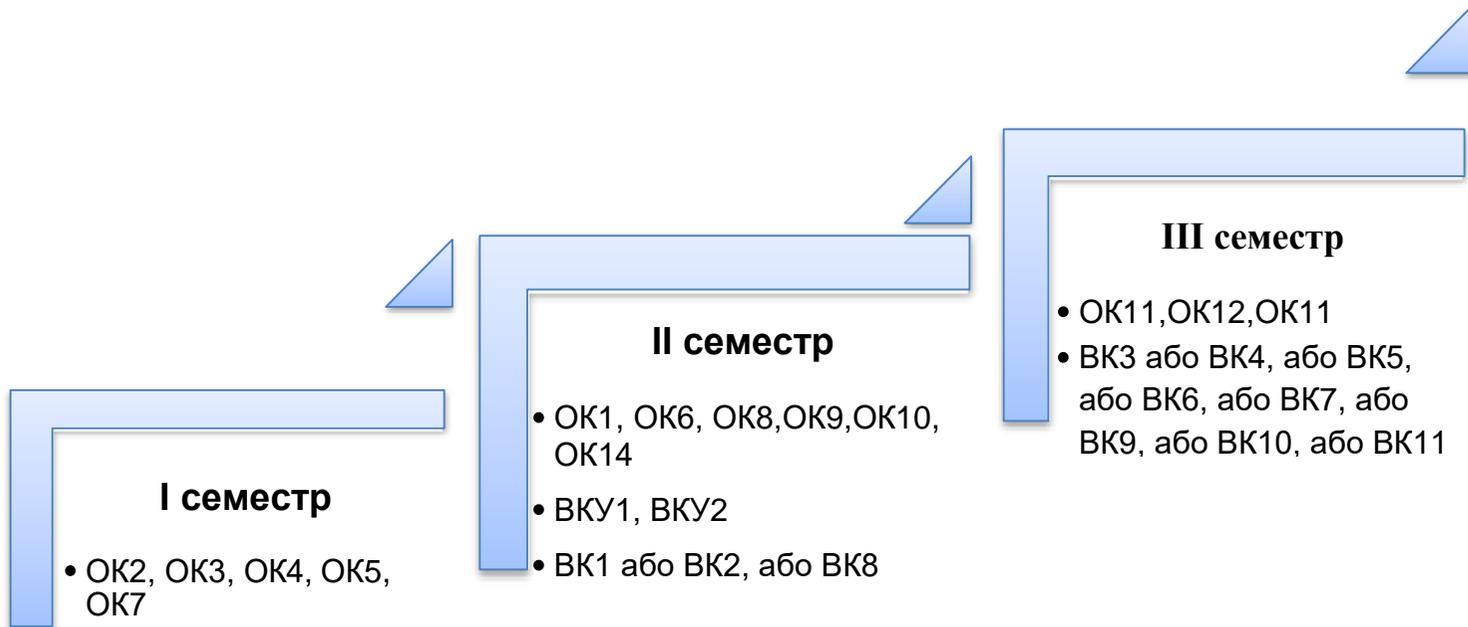


Рис.1. Послідовність вивчення компонент освітньо-професійної програми

3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

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

Атестація здійснюється відкрито і публічно.

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

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

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

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

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ
ФАКУЛЬТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ ТА УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ПРОДУКЦІЇ АПК

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН
підготовки здобувачів вищої освіти 2026 року вступу

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

**I. ГРАФІК ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ
підготовки здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти 2026 року вступу
спеціальності 181 «Харчові технології» освітньої програми «Нутриціологія»**

рік навчання	2026 рік																2027 рік																																										
	Вересень				Жовтень				Листопад				Грудень				Січень				Лютий				Березень				Квітень				Травень				Червень				Липень				Серпень														
	1	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							
					3										5					2															3					1					5					3									
	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							
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52							
I					:	:	:																	:	:	:						X	X	X	X	X	X	X	X	X																			
рік навчання	2027 рік																																																										
	Вересень				Жовтень				Листопад				Грудень																																														
	1	6	13	20	IX	4	11	18	25	1	8	15	22	XII	6	13	20	27																																									
					2										4																																												
	4	11	18	25	X	9	16	23	30	6	13	20	27	I	11	18	25	31																																									
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18																																									
II					:	:	:		II	II	II	II	II	II	II	II	II	//																																									

Умовні позначення:

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

II. ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

№ п/п	Назва освітньої компоненти	Загальний обсяг		Форми контролю знань (за семестрами)			Аудиторні заняття (години)				Самостійна робота	Практична підготовка	
		Годин	Кредитів	Екзамен	Залік	Курсова робота (проєкт)	Всього	в тому числі				Навчальна практика	Виробнича практика
								Лекції	Лабораторні заняття	Практичні (семінарські заняття)			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
1. ЦИКЛ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ													
Обов'язкові компоненти ОПП													
OK1	Сучасні методи досліджень	120	4,0	2			14	8		6	106		
OK2	Психологія управління	120	4,0	1			14	8		6	106		
OK3	Харчова хімія	150	5,0	1			22	12	10		128		
OK4	Ділова іноземна мова	120	4,0	1			12			12	108		
OK5	Філософія науки та інноваційного розвитку	90	3,0	1			14	8		6	76		
Всього		600	20,0	5			76	36	10	30	524		
2. ЦИКЛ СПЕЦІАЛЬНОЇ (ФАХОВОЇ ПІДГОТОВКИ)													
Обов'язкові компоненти ОПП													
OK6	Законодавство і політика харчування	120	4,0	2			14	8		6	106		
OK7	Фізіологія та епігенетика харчування	150	5,0	1			22	12		10	128		
OK8	Гігієна, токсикологія та безпека харчування	150	5,0	2			12	8	4		138		
OK9	Нутриціологія здорового харчування	150	5,0	2		2	18	10	8		132		
OK10	Харчування різних категорій населення	150	5,0	2			16	8		8	134		
OK11	Технології здорового харчування	150	5,0	3			18	10	8		132		
OK12	Інноваційні технології в нутриціології	90	3,0	3		3	18	10	8		72		
OK13	Підготовка і захист магістерської кваліфікаційної роботи	120	4,0								120		

OK14	Практична підготовка	240	8,0	2									240
Всього		1320	44,0	7		2	126	70	30	26	954		240
Вибіркові компоненти ОПП													
<i>Вільного вибору за спеціальністю</i>													
ВК 1	Мікробіота, пробіотики та пребіотики	120	4,0	2			12	8	4		108		
ВК 2	Етика в дієтології	120	4,0	2			12	8		4	108		
ВК 3	Спортивне і превентивне харчування	120	4,0	3			20	10	10		100		
ВК 4	Харчові та дієтичні добавки	120	4,0	3			12	6		6	108		
ВК 5	Управління якістю та безпечністю харчування	120	4,0	3			20	10		10	100		
ВК 6	Організація підготовки магістерської роботи	120	4,0	3			8			8	112		
ВК 7	Промоція здорового харчування	120	4,0	3			12	6		6	108		
ВК 8	Молекулярна технологія продуктів оздоровчого призначення	120	4,0	2			12	8	4		108		
ВК 9	Технологія продуктів лікувально-профілактичного призначення	120	4,0	3			20	10	10		100		
ВК 10	Міжнародна і регіональна стандартизація та сертифікація	120	4,0	3			8			8	112		
ВК 11	Інтелектуальна власність	120	4,0	3			12	6		6	108		
Всього		480	16	4			64	34	14	16	416		
Кількість курсових робіт (проєктів)						2							-
Кількість екзаменів						-							-
Кількість заліків				16	2								
Загальний обсяг обов'язкових компонентів		1980	66										
Загальний обсяг вибіркових компонентів		720	24										
Разом за ОПП		2700	90	16	2	2	326	170	54	102	2254		240

III. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОГО ПЛАНУ

Освітні компоненти	Години	Кредити	%
Обов'язкові компоненти ОПП	1980	66	73,3
Вибіркові компоненти ОПП	720	24	26,7
<i>вільного вибору за уподобанням студентів</i>	240	8	8,9
<i>вільного вибору за спеціальністю</i>	480	16	17,8
Разом за ОПП	2700	90	100

IV. ПРАКТИЧНА ПІДГОТОВКА

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

V. КУРСОВІ РОБОТИ І ПРОЄКТИ

№	Назва освітньої компоненти	Години	Кредити	Курсова робота	Курсовий проєкт
1	Нутриціологія здорового харчування	30	1	2	
2	Інноваційні технології в нутриціології	30	1	3	

VI. АТЕСТАЦІЯ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

№	Складова атестації	Години	Кредити	Кількість тижнів
1	Підготовка і захист кваліфікаційної магістерської роботи	120	4	8