



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-наукова програма вводиться в дію
з _____ 2026 р.

ОСВІТНЬО-НАУКОВА ПРОГРАМА

«Нутріціологія»

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-наукової програми «Нутріціологія»

**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

**Декан факультету
харчових технологій
та управління якістю
продукції АПК**

Лариса БАЛЬ-ПРИЛИПКО

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

Людмила ТИЩЕНКО

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-наукова програма (ОНП) «Нутриціологія» для підготовки здобувачів вищої освіти на другому (магістерському) рівні за спеціальністю G13 «Харчові технології» містить обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття відповідного ступеня вищої освіти; перелік компетентностей випускника; нормативний зміст підготовки здобувачів вищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання; форми атестації здобувачів вищої освіти; вимоги до наявності системи внутрішнього забезпечення якості вищої освіти.

Розроблено проектною групою у складі:

1. **Тищенко Людмила Миколаївна**, к.т.н., доцент, доцент кафедри технології м'ясних, рибних та морепродуктів, гарант програми.
2. **Швець Олег Віталійович**, к.мед.н., професор, в.о. завідувача кафедри громадського здоров'я та нутриціології.
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.
5. **Даниленко Світлана Григорівна**, д.т.н., завідувач відділу біотехнології Інституту продовольчих ресурсів НААН
6. **Кузьменко Ксенія Сергіївна**, 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-наукової 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 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.
Наявність акредитації	Сертифікат про акредитацію від 8.04.2021 р., №1313, протокол №5
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 10 місяців
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	https://nubip.edu.ua/node/46601
2 - Мета освітньо-наукової програми	
Підготовка висококваліфікованих фахівців до практичної, управлінської та науково-дослідної діяльності у галузі харчової та переробної промисловості	
3 - Характеристика освітньо-наукової 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; – ґрунтовні уявлення про структуру, управління та оптимізацію технологічних процесів, принципи проектування та функціонування підприємств харчової

	<p>промисловості;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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>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>
<p>Орієнтація освітньої програми</p>	<p>Освітньо-наукова</p>
<p>Основний фокус освітньої програми та спеціалізації</p>	<p>Другий (освітньо-науковий) 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 безпека, харчові продукти.</p>
<p>Особливості освітньо-наукової програми</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</p>

	<p>навчання враховано також досвід аналогічних іноземних програм у сфері харчової та переробної промисловості Food technology, зокрема підготовка магістрів у Польщі (Жешувський університет https://www.ur.edu.pl/ua/kolegia/kolegiumnaukprzyrodniczych/instituttechnologiiizywieniaczlowieka/techzywizywczlo), у Франції (Вища школа сільського господарства та природничих наук (м. Ліль https://www.isa-lille.com/academics/master-programs/food-science), у США (Університет штату Пенсільванія nutrition-and-food-science.htm).</p>
4 - Придатність випусників 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; підрозділах органів державного та муніципального управління відповідно до Національного класифікатора України «Класифікація професій» ДК 003:2010. 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	<p>Можливість навчання за програмою третього циклу FQ-EHEA, 8 рівня EQFLLL та 8 рівня НРК.</p>
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-learning, самонавчання, навчання на основі досліджень. Викладання проводиться у вигляді: лекції, мультимедійної лекції, інтерактивної лекції, семінарів, практичних занять, лабораторних робіт, самостійного навчання на основі підручників та конспектів, консультації з викладачами, підготовка кваліфікаційної роботи магістра.</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. Види контролю: поточний, тематичний, періодичний, підсумковий, самоконтроль.</p>
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна	<p>Здатність розв'язувати задачі дослідницького та/або</p>

компетентність	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) компетентності (СК)	<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 принципи раціонального харчування.</p>

	<p>СК 15. Здатність здійснювати оцінку та корекцію раціону харчування.</p> <p>СК 16. 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> <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 усувати 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>	
8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми	
<p>Кадрове забезпечення</p>	<p>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.</p> <p>У викладанні навчальних дисциплін обов'язкової частини змісту навчання беруть участь доктори наук, професори,</p>

	кандидати наук, доценти, які мають відповідний стаж практичної, наукової та педагогічної роботи.
Матеріально-технічне забезпечення	<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>
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	<p>Віртуальне освітнє середовище НУБіП України об'єднує веб-сайт університету (nubip.edu.ua), що містить інформацію про освітні програми, факультети, ННІ, кафедри, розклад занять, контакти викладачів та іншу інформацію; навчально-інформаційний портал (elearn.nubip.edu.ua), на якому розміщені електронні курси навчальних дисциплін; інформаційну систему «Е-деканат», особистий кабінет студента (my.nubip.edu.ua), а також наукову бібліотеку НУБіП України.</p> <p>Бібліотечний фонд – багатогалузевий, нараховує понад 900 тис. примірників видань, у т.ч. рідкісних, авторефератів та повнотекстових дисертацій, більше 50 назв журналів та газет, які доступні в центральній бібліотеці та 5 філіях, 8 абонементів з видачі книг, 7 читальних залах на 527 місць з вільним доступом до мережі Інтернет. Електронні ресурси бібліотеки: електронний каталог, цифрова бібліотека (https://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	У НУБіП є програми подвійних дипломів, за якими ведеться навчання студентів посеместрово між ЗВО, відбувається перезарахування заліків і екзаменів. Інформація про програми академічної мобільності розміщені на сайті університету у розділі «Міжнародна діяльність» (https://nubip.edu.ua/node/31610).
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Навчання іноземних здобувачів вищої освіти проводиться на загальних умовах з додатковою мовною підготовкою.

2. Перелік компонент освітньо-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
1. ОБОВ'ЯЗКОВІ КОМПОНЕНТИ ОНП			
Цикл загальної підготовки			
OK1	Сучасні методи досліджень	4	екзамен
OK2	Психологія управління	4	екзамен
OK3	Харчова хімія	5	екзамен
OK4	Ділова іноземна мова	3	екзамен
OK5	Філософія науки та інноваційного розвитку	4	екзамен
OK6	Наукові комунікації у дослідженнях магістра	3	екзамен
OK7	Педагогіка вищої школи	3	екзамен
Всього		26	
Цикл спеціальної (фахової) підготовки			
OK8	Законодавство і політика харчування	3	екзамен
OK9	Фізіологія та епігенетика харчування	6	екзамен
OK10	Гігієна, токсикологія та безпека харчування	6	екзамен
OK11	Нутриціологія здорового харчування	6	екзамен
OK12	Харчування різних категорій населення	6	екзамен
OK13	Технології здорового харчування	6	екзамен
OK14	Підготовка і захист магістерської кваліфікаційної роботи	19	
OK15	Практична підготовка	12	
Всього		64	
2. ВИБІРКОВІ КОМПОНЕНТИ ОНП			
Цикл загальної підготовки			
ВКУ 1.	Вибір з каталогу	3	залік
ВКУ 2.	Вибір з каталогу	3	залік
Всього		6	
Цикл спеціальної (фахової) підготовки			
ВК1.	Мікробіота, пробіотики та пребіотики	6	екзамен
ВК2.	Етика в дієтології	6	екзамен
ВК3.	Промоція здоров'я	6	екзамен
ВК4.	Молекулярна технологія продуктів оздоровчого призначення	6	екзамен
ВК5.	Спортивне і превентивне харчування	4	екзамен
ВК6.	Харчові та дієтичні добавки	4	екзамен
ВК7.	Управління якістю та безпечністю харчових продуктів	4	екзамен
ВК8.	Організація підготовки наукової роботи	4	екзамен
ВК9.	Технологія продуктів лікувально-профілактичного призначення	4	екзамен
ВК10.	Інноваційні технології в нутриціології	4	екзамен
ВК11.	Міжнародна і регіональна стандартизація та сертифікація	4	екзамен

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
ВК12.	Інтелектуальна власність	4	екзамен
Всього		24	
Загальний обсяг вибірових компонентів		30	
Разом за ОНП			120

2.2 Структурно-логічна схема

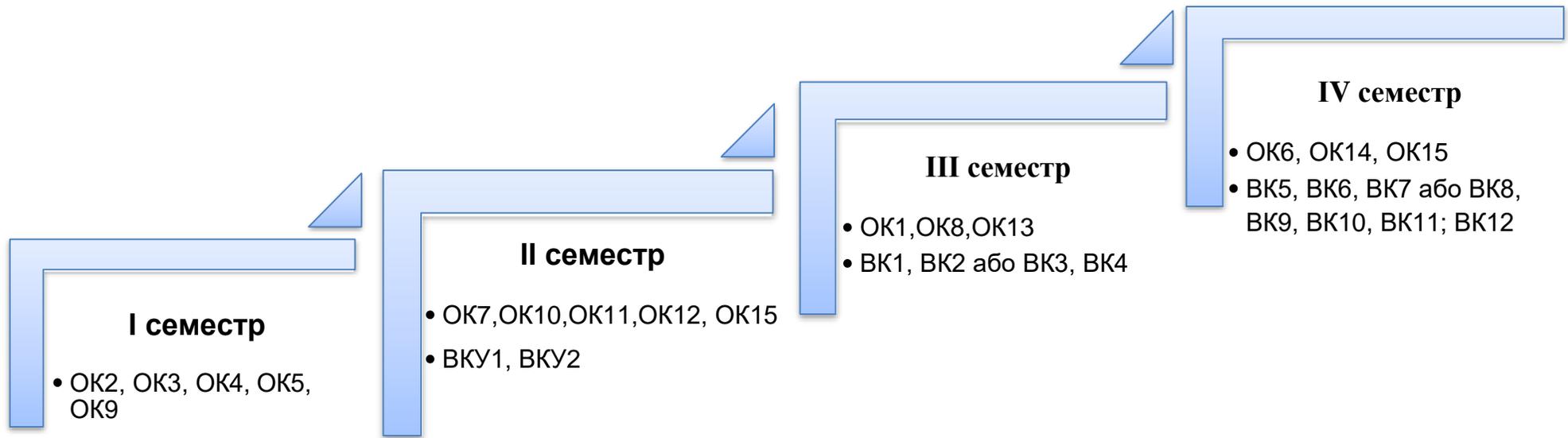


Рис.1. Послідовність вивчення компонент освітньо-наукової програми

3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація випускників освітньо-наукової програми «Нутриціологія» спеціальності 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-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 «Нутріціологія»

Компетентності	OK1	OK2	OK3	OK4	OK5	OK6	OK7	OK8	OK9	OK10	OK11	OK12	OK13	OK14	OK15	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							+	+	+			+		+		+	+	+				+	+	+			

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

Результати навчання	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	ВК12	
ПРН1	+	+		+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПРН2		+			+	+		+	+	+	+			+	+	+		+	+	+	+	+		+	+	+	+	+
ПРН3	+		+				+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПРН4	+		+				+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+			+	+	+	+			+	+
ПРН5						+		+	+	+	+	+	+		+		+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+
ПРН6		+				+	+				+	+	+		+			+	+		+			+	+		+	+
ПРН7	+	+	+			+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПРН8	+		+								+				+			+			+			+			+	+
ПРН9				+		+					+	+	+	+	+			+		+	+			+		+	+	+
ПРН10	+		+				+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+
ПРН11					+			+	+	+		+	+				+		+	+			+			+	+	
ПРН12														+														
ПРН13								+							+													
ПРН14	+	+		+	+	+	+		+		+				+			+			+			+				+

6.ЛИСТ ОБЛІКУ ЗМІН ТА ОНОВЛЕННЯ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

Предмет змін	2025 р.	2026 р.	2027 р.
У разі модернізації при зміні законодавства			
Предметна область (галузь знань, спеціальність)	На вимогу Постанови КМУ від 30.08.2024 р. № 1021 «Про внесення змін до переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої та фахової передвищої освіти» змінено назви галузі та спеціальності ОП.		
Основний фокус освітньої програми	Більш чітко розкрито, які саме технологічні напрями та галузі харчової промисловості є пріоритетними в межах програми		
Компетентності			
Програмні результати навчання			
При плановому оновленні			
Матриці відповідності ЗК, СК, ПРН			
Характеристики інформаційного та навчально-методичного забезпечення			
Структурно-логічна схема			
Перелік освітніх компонентів (дисципліни, практики, курсові роботи/проекти, кваліфікаційні роботи)			

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

ФАКУЛЬТЕТ ХАРЧОВИХ НАУК, НУТРИЦІОЛОГІЇ ТА УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ

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

Рівень вищої освіти

другий (магістерський)

Галузь знань

G «Інженерія, виробництво та будівництво»

Спеціальність

G13 «Харчові технології»

Освітня програма

«Нутриціологія»

Орієнтація освітньої програми

освітньо-наукова

Форма здобуття вищої освіти

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 здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти 2026 року вступу
спеціальності G13 «Харчові технології»,
освітньо-наукової програми «Нутріціологія»

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				
рік навчання	2027 рік														2028 рік																																					
	Вересень				Жовтень				Листопад				Грудень		Січень				Лютий		Березень				Квітень				Травень				Червень				Липень				Серпень											
	1	6	13	20	IX	4	11	18	25	1	8	15	22	XII	6	13	20	27	3	10	17	24	1	7	14	21	II	6	13	20	III	3	10	17	24	1	8	15	22	V	5	12	19	VI	3	10	17	24	VII	7	14	21
					2				4								5				4				1				4				1				3				1				5							
	4	11	18	25	X	9	16	23	30	6	13	20	27	I	11	18	25	31	8	15	22	29	II	12	19	26	III	11	18	25	IV	8	15	22	29	6	13	20	27	VI	10	17	24	VII	8	15	22	29	VIII	12	19	26
	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																		:	:	:											Д	Д	Д	Д	Д	:	II	//														

Умовні позначення:

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

X	-	виробнича практика
З	-	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 освітньої компоненти	Загальний обсяг		Форми контролю знань			Аудиторні заняття, год.				Самостійна робота	Практична підготовка		Розподіл тижневих годин за роками навчання та семестрами			
		годин	(1ЄКТС 30 год.) кредитів	за семестрами			Всього	у тому числі				Дослідницько-наукова практика	Педагогічна (асистентська) практика	1 р.н.		2 р.н.	
				Екзамен	Залік	Курсова робота (проєкт)		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
1.ОБОВ'ЯЗКОВІ КОМПОНЕНТИ ОНП																	
Цикл загальної підготовки																	
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	90	3	1			30			30	60			2			
OK5	Філософія науки та інноваційного розвитку	120	4	1			60	30		30	60			4			
OK6	Наукові комунікації у дослідженнях магістра	90	3	4			30	10		20	60						3
OK7	Педагогіка вищої школи	90	3	2			30	15		15	60				2		
Всього		780	26	7	-	-	315	130	60	125	465			13	2	4	3
Цикл спеціальної (фахової) підготовки																	
OK8	Законодавство і політика харчування	90	3	3			30	15		15	60					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			60	30	30		120				4		
OK13	Технології здорового харчування	180	6	3		3	60	30	30		120					4	
OK14	Підготовка і захист магістерської кваліфікаційної роботи	570	19								570						
OK15	Практична підготовка	360	12	2								330	30				
Всього		1920	64	7	-	2	345	165	165	15	645	330	30	5	12	6	-
Загальний обсяг обов'язкових компонентів		2700	90	14	-	2	660	295	225	140	1215	330	30	18	14	10	3
2.ВИБІРКОВІ КОМПОНЕНТИ ОНП																	
Цикл загальної підготовки																	
ВКУ1	Вибір з каталогу	90	3		2		30	15		15	60				2		
ВКУ2	Вибір з каталогу	90	3		2		30	15		15	60				2		
Всього		180	6		2		60	30		30	120				4		
Цикл спеціальної (фахової) підготовки																	
ВК1.	Мікробіота, пробіотики та пребіотики	180	6	3			60	30	30		120					4	
ВК2.	Етика в дієтології	180	6	3			60	30	30		120					4	
ВК3.	Промоція здоров'я	180	6	3			60	30	30		120					4	
ВК4.	Молекулярна технологія продуктів оздоровчого призначення	180	6	3			60	30	30		120					4	
ВК5.	Спортивне і превентивне харчування	120	4	4			40	20	20		80						4
ВК6.	Харчові та дієтичні добавки	120	4	4			40	20	20		80						4
ВК7.	Управління якістю та безпечністю харчових продуктів	120	4	4			40	20	20		80						4
ВК8.	Організація підготовки наукової роботи	120	4	4			40	20	20		80						4
ВК9.	Технологія продуктів лікувально-	120	4	4			40	20	20		80						4

	профілактичного призначення																
ВК10.	Інноваційні технології в нутриціології	120	4	4			40	20	20		80						4
ВК11.	Міжнародна і регіональна стандартизація та сертифікація	120	4	4			40	20	20		80						4
ВК12.	Інтелектуальна власність	120	4	4			40	20	20		80						4
Всього		720	24	5	-	-	240	120	120	-	480			-	-	8	12
Загальний обсяг вибірових компонентів		900	30	5	2	-	300	150	120	30	600			-	4	8	12
Кількість курсових робіт						2											
Кількість заліків					2												
Кількість екзаменів				19													
Загальний обсяг обов'язкових компонентів		2700	90														
Загальний обсяг вибірових компонентів		900	30														
Разом за ОНП		3600	120	19	2	2	960	445	345	170	2280	330	30	18	18	18	18

III. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОГО ПЛАНУ

Освітні компоненти	Години	Кредити	%
1. Обов'язкові компоненти ОПП	2700	90	75,0
<i>Цикл загальної підготовки</i>	780	26	21,7
<i>Цикл спеціальної (фахової) підготовки</i>	1920	64	53,3
2. Вибіркові компоненти ОПП	900	30	25,0
<i>Цикл загальної підготовки</i>	180	6	5,0
<i>Цикл спеціальної (фахової) підготовки</i>	720	24	20,0
Разом за ОПП	3600	120	100

IV. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО КІЛЬКІСТЬ КРЕДИТІВ

Рік навчання	Семестр	Кількість кредитів	Всього за навчальний рік
1	1	27	60
	2	33	
2	1	26	60
	2	34	
Разом			120

V. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО БЮДЖЕТ ЧАСУ, ТИЖНІ

Рік навчання	Теоретичне навчання	Екзаменаційна сесія	Практична підготовка	Підготовка магістерської кваліфікаційної роботи	Атестація здобувачів	Канікули	Всього
1	30	5	8			9	52
2	25	4	5	5	1	4	44
Разом за ОПП	55	9	13	5	1	13	96

VI. ПРАКТИЧНА ПІДГОТОВКА

№	Вид практики	Семестр	Години	Кредити	Кількість тижнів
1	Дослідницько-наукова практика	2	330	11	8
2	Педагогічна (асистентська) практика	4	30	1	5

VII. КУРСОВІ РОБОТИ І ПРОЄКТИ

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

VIII. АТЕСТАЦІЯ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

№	Складова атестації	Години	Кредити	Кількість тижнів
1	Підготовка і захист магістерської кваліфікаційної роботи	570	19	5