



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

**«Технології зберігання та переробки риби і морепродуктів»
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
«Технології зберігання та переробки риби і морепродуктів»

**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, професор
кафедри технології м'ясних, рибних
та морепродуктів**

Наталія СЛОБОДЯНЮК

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма (ОПП) «Технології зберігання та переробки риби і морепродуктів» 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 проєктною групою у складі:

1. **Слободянюк Наталія Михайлівна**, к.с.-г.н., професор, професор кафедри технології м'ясних, рибних та морепродуктів., гарант освітньої програми.
2. **Голембовська Наталія Володимирівна**, к.т.н., доцент кафедри технології м'ясних, рибних та морепродуктів;
3. **Менчинська Аліна Анатоліївна**, к.т.н., доцент кафедри технології м'ясних, рибних та морепродуктів;
4. **Пилипчук Оксана Станіславівна**, к.с.-г.н., доцент кафедри технології м'ясних, рибних та морепродуктів;
5. **Філіпова Людмила Юріївна**, директор Науково-дослідного та проєктного інституту стандартизації і технологій екобезпечної та органічної продукції, м. Одеса;
6. **Тимофєєва Дар'я Василівна**, здобувач.

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

1. **Даниленко С.Г.**, д.т.н., старший науковий співробітник Інституту продовольчих ресурсів НААН України.
2. **Манолі Т.А.**, к.т.н., доцент, доцент кафедри технології вина та сенсорного аналізу Одеського національного технологічного університету.

**1. Профіль освітньо-професійної програми
«Технології зберігання та переробки риби і морепродуктів»
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	Технології зберігання та переробки риби і морепродуктів
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом магістра, одиничний 90 кредитів ЄКТС, термін навчання 1 рік 4 місяці. 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 УД №11007715 Наказ МОН України від 08.01.2019 р. №13. Термін дії сертифіката до 1 липня 2026 року.
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 (рибопереробної) промисловості	
3 - Характеристика освітньо-професійної програми	
Предметна область (галузь)	Галузь знань – G «Інженерія, виробництво та будівництво» Спеціальність – G13 «Харчові технології»

<p>знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))</p>	<p><i>Об'єктом вивчення та професійної діяльності</i> магістра з харчових технологій є: технологічні процеси і харчові продукти. <i>Цілі навчання</i> – 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. <i>Теоретичний зміст предметної області</i> становлять наукові концепції, категорії, принципи, методи, харчові технології, зокрема:</p> <ul style="list-style-type: none"> – теоретико-методологічні та прикладні аспекти харчових технологій; – ґрунтовні уявлення про структуру, управління та оптимізацію технологічних процесів, принципи проектування та функціонування підприємств харчової промисловості і закладів ресторанного господарства; – 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>Орієнтація освітньої програми</p>	<p>Освітньо-професійна</p>
<p>Основний фокус освітньо-професійної програми та спеціалізації</p>	<p>Другий (освітньо-професійний) рівень вищої освіти за Законом України «Про вищу освіту», восьмий кваліфікаційний рівень Національної рамки кваліфікацій.</p> <p>Загальний:</p> <ul style="list-style-type: none"> – створення теоретичних основ та вдосконалення наявних технологічних процесів виробництва харчових продуктів, що дає змогу ефективно використовувати ресурси сировини і отримувати продукцію високої якості; – виявлення механізму і закономірностей зміни хімічного складу та технологічних властивостей харчових продуктів; – наукове обґрунтування технологічних режимів переробки сировини у харчові продукти; – наукове обґрунтування, розроблення і удосконалення технологій виробництва та зберігання, управлінням якістю і безпечністю харчової продукції із сировини тваринного, рослинного та іншого походження і питної води для закладів ресторанного господарства та інших підприємств масового харчування; – розроблення технологічних процесів виробництва й зберігання харчових напівфабрикатів, кулінарної продукції та кондитерських виробів, виготовлених із м'ясної, молочної та рибної сировини, яйцепродуктів, нерибних об'єктів промислу,

сировини рослинного походження, а також нетрадиційних об'єктів харчових речовин;

- розроблення наукових основ нових і вдосконалення наявних технологій та методів зберігання рослинної сировини та харчових продуктів у діапазоні температур нижчих, ніж температура навколишнього середовища, а також створення і удосконалення теоретичної й технологічної бази зберігання і холодильної обробки сировини та харчових продуктів;

- розроблення теоретичних основ та встановлення закономірностей технологічних процесів консервування продуктів, виготовлених із сировини рослинного і тваринного походження за допомогою фізичних, електрофізичних, хімічних та біохімічних методів обробки;

- дослідження та розроблення технології одержання і переробки ліпідів, жирів, їх похідних харчового й технічного призначення, жиромісних продуктів; вивчення кінетики і механізмів хімічних та фізико-хімічних процесів, зокрема каталітичних, оптимізація технологічних процесів;

- створення теоретичних основ технологічних процесів підготовки, зберігання і переробки цукровмісної сировини з метою отримання цукристих речовин та цукрозаїнів;

- дослідження теоретичних основ технологічних процесів, розроблення нових і удосконалення наявних технологій, оптимізація технологій виробництва, підвищення якості й харчової цінності хліба, кондитерських, макаронних продуктів та харчоконцентратів;

- розроблення теоретичних основ із раціональним апаратним втіленням технологічних процесів, загальних для харчової, переробної, мікробіологічної та фармацевтичної промисловостей.

Спеціальний:

- наявність знань про основні положення щодо сучасного стану та перспектив розвитку сировинної бази України в прісноводних водоймищах і світовому океані; - характеристика основних показників якості рибної сировини, продукції та методи їх визначення;

- характеристика основних способів і методів збереження якості живої, охолодженої, мороженої, соленої риби;

- копчення, в'ялення та інші методи консервування риби та гідробіонтів; рибні напівфабрикати та кулінарні вироби тощо.

- основні положення щодо сучасного стану та перспектив розвитку технологій зберігання та консервування риби і морепродуктів;

- характеристика принципів консервування: біоз, анабіоз, абіоз;

- способи консервування;

- характеристика основних способів і методів збереження якості живої риби;

- способи охолодження риби та морепродуктів;

- характеристика сучасних методів заморожування риби та морепродуктів; морожених напівфабрикатів й кулінарних виробів.

	Ключові слова: освітньо-професійна програма, технологія риби та морепродуктів, другий рівень освіти, технологічні процеси, харчові продукти.
Особливості освітньо-професійної програми	<p>Міждисциплінарна та професійна підготовка здобувачів вищої освіти з виробництва та технології, прийняття ефективних професійних рішень в області переробних і харчових виробництв; розв'язання актуальних задач і проблем в галузі м'ясопереробних виробництв.</p> <p>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.</p> <p><i>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 https://www.ur.edu.pl/ua/kolegia/kolegiumnaukprzyrodnicych/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).</i></p>
4 - Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	<p>Наукова, освітня, аналітична, експертна, консультативна, управлінська діяльність у сфері харчових технологій.</p> <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>
Подальше навчання	Випускники мають право продовжувати наукову та/або професійну освіту на третьому рівні вищої освіти «Доктор філософії»
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-lern, 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	Оцінювання навчальних досягнень здійснюється за 100-

	<p>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 і проблеми різного рівня складності наукового, технічного та педагогічного характеру у процесі навчання, науково-дослідної, освітньої діяльності та у виробничих умовах підприємств галузі, що передбачає застосування базових теоретичних знань, розвинутої системи логічного мислення, комплексу теорій та методів фундаментальних і прикладних наук.
Загальні компетентності (ЗК)	<p>ЗК 01. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.</p> <p>ЗК 02. Здатність проводити дослідження 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 розробляти та реалізовувати комерційні та науково-технічні проекти у сфері харчових технологій з урахуванням технічних, комерційних, правових питань та питань охорони праці і довкілля.</p> <p>СК 08. Здатність прогнозувати подальший розвиток харчової галузі в умовах глобалізації економічного розвитку суспільства.</p> <p>СК 09. Здатність розробляти програми розвитку та ефективного функціонування підприємств харчової промисловості і закладів ресторанного господарства, у тому числі в контексті зовнішньоекономічних зв'язків.</p> <p>СК 10. Здатність формулювати та впроваджувати власні моделі професійної діяльності у сфері харчових технологій.</p> <p>СК 11. Здатність інтерпретувати отримані дані, оформлювати наукові звіти, готувати наукові публікації, презентувати та</p>

	обговорювати результати наукових досліджень і проектних рішень, у тому числі іноземною мовою, на наукових семінарах та конференціях з питань розвитку харчових технологій.
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. 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 усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів.</p>
8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	<p>Основними вимогами до системи освіти та професійної підготовки є вимоги до науково-педагогічних працівників, які забезпечують навчання здобувачів вищої освіти другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 181 «Харчові технології».</p> <p>Доктори наук, професори – 18 осіб; кандидати наук, доценти – 40 осіб; кандидати наук, асистенти – 10 осіб.</p> <p>Випускаючою кафедрою із спеціальності є кафедра технології м'ясних, рибних та морепродуктів, штат якої налічує: доктори технічних наук, професори – 8 осіб; кандидатів наук, доцентів – 8 осіб; старших викладачів – 2 особи; асистентів – 4 особи.</p>
Матеріально-технічне забезпечення	<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</p>

	<p>інформаційними матеріалами в достатньому обсязі від нормативних потреб.</p> <p>Випускаючою кафедрою із спеціальності 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>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</p>	<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 повнотестових 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>
<p>9 - Академічна мобільність</p>	
<p>Національна кредитна мобільність</p>	<p>НУБіП України творчо співпрацює з науково-дослідними установами України, НАН України та НААН України, підтримує тісні зв'язки із спорідненими навчальними закладами України, країн Європейського Союзу та СНД, на основі двосторонніх договорів.</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>
<p>Міжнародна кредитна мобільність</p>	<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	Навчання іноземних здобувачів вищої освіти проводиться на загальних умовах з додатковою мовною підготовкою.
---	---

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

2.1. Перелік компонент ОПП

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1. ОБОВ'ЯЗКОВІ КОМПОНЕНТИ ОПП			
Цикл загальної підготовки			
ОК 1	Охорона праці в галузі	4	екзамен
ОК 2	Ділова іноземна мова	3	екзамен
ОК 3	Психологія управління	3	екзамен
ОК 4	Винахідництво та патентно-ліцензійна робота	3	екзамен
Всього		13	
Цикл спеціальної (фахової) підготовки			
ОК 5.	Сучасні методи досліджень галузі	4	екзамен
ОК 6.	Актуальні проблеми галузі	7	екзамен, КР
ОК 7.	Сучасні технології зберігання і консервування рибопродуктів	7	екзамен, КР
ОК 8.	Технологія білкових продуктів з риби та морепродуктів	4	екзамен
ОК 9.	Оптимізація виробничих процесів	3	екзамен
ОК 10.	Управління якістю та безпечністю харчових продуктів	3	екзамен
ОК 11.	Виробничий менеджмент	4	екзамен
ОК 12.	Практична підготовка	10	
ОК 13.	Підготовка і захист магістерської кваліфікаційної роботи	8	
Всього		50	
Загальний обсяг обов'язкових компонентів		63	
2. ВИБІРКОВІ КОМПОНЕНТИ ОПП			
Цикл загальної підготовки			
ВКУ 1	<i>Вибір з каталогу</i>	3	залік
ВКУ 2	<i>Вибір з каталогу</i>	3	залік
Всього		6	
Цикл спеціальної (фахової) підготовки			
ВК 1	Мікроструктурний аналіз риби та морепродуктів	3	екзамен
ВК 2	Біологічно-активні речовини з риби та морепродуктів	3	екзамен
ВК 3	Філософія науки та інноваційного розвитку	3	екзамен
ВК 4	Світові тенденції розвитку харчової галузі	3	екзамен
ВК 5	Аграрна політика	3	екзамен
ВК 6	Експлуатація технологічного обладнання	3	екзамен
ВК 7	Міжнародна і регіональна стандартизація та сертифікація	5	екзамен
ВК 8	Сучасні технології зберігання і консервування харчових продуктів	5	екзамен
ВК 9	Ресурсозберігаючі технології в харчовій промисловості	5	екзамен

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
ВК 10	Наукові комунікації у дослідженнях магістрів	5	екзамен
ВК 11	Педагогіка вищої школи	5	екзамен
ВК 12	Технологія рибного борошна	5	екзамен
Всього		21	
Загальний обсяг вибірових компонентів		27	
Разом за ОПП			90

2.2. Структурно-логічна схема підготовки магістрів освітньо-професійної програми «Технології зберігання та переробки риби і морепродуктів»

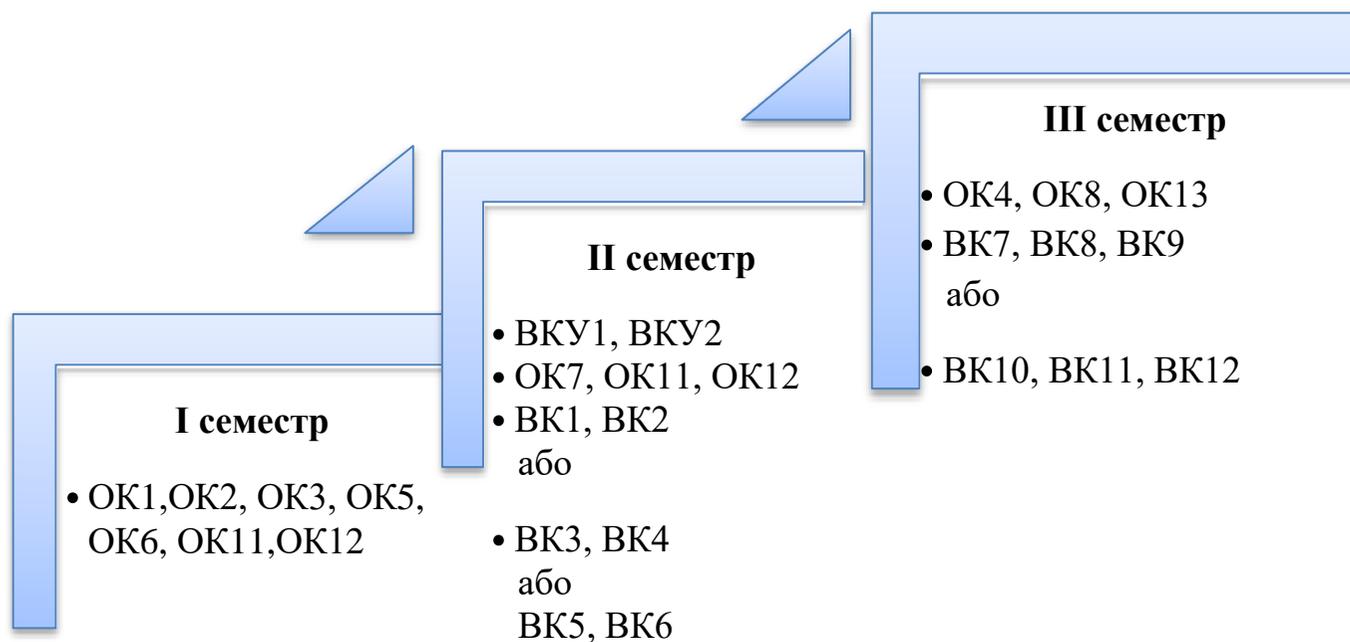


Рис.1. Послідовність вивчення компонент освітньо-професійної програми

3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація випускників освітньо-професійної програми 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 кваліфікаційної магістерської роботи у Національному університеті біоресурсів і природокористування України».

Обов'язковою складовою частиною кваліфікаційної роботи, виконаної за освітньо-професійною програмою, є графічна частина, яка виконується у вигляді презентації та/або демонстраційних листів або креслень.

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

Кваліфікаційні роботи можуть бути оприлюднені на офіційному сайті університету та факультету.

Публічний захист кваліфікаційної роботи передбачає:

- представлення основних положень роботи у вигляді мультимедійної презентації та роздаткового матеріалу аналогічного змісту або графічних креслень, які є додатками до роботи;
- попереднє оголошення на веб-сайті випускової кафедри про дату і час публічного захисту;
- відкрити форму засідання екзаменаційної комісії.

Під час захисту кваліфікаційної роботи студенти повинні:

знати:

основи методології наукового дослідження: його види та функції, характеристику та етапи проведення;

сутність методів і техніки наукових досліджень;

основні принципи удосконалення існуючих і розроблення нових технічних та технологічних рішень;

вимоги до оформлення кваліфікаційної роботи та її захисту.

вміти:

обґрунтовувати актуальність теми кваліфікаційної роботи ;

формулювати мету і завдання, обирати об'єкт і предмет дослідження, розроблювати програму дослідження, обирати сучасні методи дослідження:

самостійно проводити науково-дослідну роботу та аналізувати одержані результати;

формулювати висновки та пов'язувати їх з рішенням задач прикладного характеру;

науково обґрунтовувати удосконалення або розроблення складу і технології харчових продуктів та напівфабрикатів;

доводити економічну ефективність прийнятих у кваліфікаційній роботі рішень.

мати навички: самостійної науково-професійної роботи з визначенням задач технологічного і дослідницького спрямування, організації, планування та проведення наукової та виробничої діяльності;

використання та аналізу науково-технічної інформації для обґрунтування актуальності обраного напрямку наукової роботи;

безпечної експлуатації сучасного лабораторного і технологічного обладнання та контрольовано-вимірювальних приладів;

аналізу результатів дослідних виробок продукту за розробленою або удосконаленою технологією з їх узагальненням та обґрунтуванням конкретних рекомендацій щодо вдосконалення та оптимізації досліджуваного процесу;

застосовування у виробничих умовах методів моделювання технологічних процесів;

оформлення кваліфікаційної роботи.

**4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньо-професійної програми
«Технології зберігання та переробки риби і морепродуктів»**

Компетентності	OK1	OK2	OK3	OK4	OK5	OK6	OK7	OK8	OK9	OK10	OK11	OK12	OK13	BK 1	BK 2	BK 3	BK 4	BK5	BK6	BK7	BK8	BK9	BK10	BK11	BK12
Інтегральна	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ЗК1				+	+								+												
ЗК2				+	+	+							+												
ЗК3			+			+							+												
ЗК4			+			+							+				+				+				+
ЗК5						+	+						+				+				+				+
СК1				+	+	+	+	+				+	+												
СК2							+		+		+	+	+	+	+										
СК3						+	+	+				+	+	+				+				+			
СК4				+	+		+			+		+	+												
СК5	+		+	+	+			+	+		+	+	+			+	+	+		+	+		+	+	+
СК6				+	+	+	+					+	+		+				+				+		
СК7			+	+		+				+		+	+		+				+	+	+		+		+
СК8				+		+			+			+	+			+				+				+	
СК9		+	+	+						+	+	+	+		+			+		+	+		+	+	
СК10						+	+		+			+	+												
СК11		+		+	+			+		+		+	+			+	+		+	+			+	+	

5. Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН) відповідними компонентами освітньо-професійної програми «Технології зберігання та переробки риби і морепродуктів»

Програмні результати	Інтегральна компетентність	Загальні компетентності					Спеціальні (фахові) компетентності										
		ЗК1	ЗК2	ЗК3	ЗК4	ЗК5	СК1	СК2	СК3	СК4	СК5	СК6	СК7	СК8	СК9	СК10	СК11
ПРН1	+	+							+								
ПРН2	+		+					+	+		+					+	
ПРН3	+			+	+				+	+						+	+
ПРН4	+		+		+					+	+			+		+	+
ПРН5	+					+				+	+					+	
ПРН6	+				+									+		+	
ПРН7	+		+				+	+	+								+
ПРН8	+						+	+	+		+						
ПРН9	+		+	+	+	+			+		+		+	+			+
ПРН10	+								+	+							+
ПРН11	+	+		+	+			+	+		+			+		+	+

**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	«Технології зберігання та переробки риби і морепродуктів»
Орієнтація освітньої програми	освітньо-професійна
Форма здобуття вищої освіти	денна
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 G13 «Харчові технології»,
освітньо-професійної програми «Технології зберігання та переробки риби і морепродуктів»

рік навчання	2026 рік														2027 рік																																															
	Вересень				28	Жовтень				Листопад				30	Грудень				28	Січень				Лютий				Березень				29	Квітень				26	Травень				31	Червень				28	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	X	X	X	-	-	-	-	-	-	-	-
рік навчання	2027 рік																																																													
	Вересень				27	Жовтень				Листопад				29	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	//																																																		

Умовні позначення:

	-	теоретичне навчання
:	-	екзаменаційна сесія
-	-	канікули

X	-	виробнича практика
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 (за семестрами)			Аудиторні заняття (години)				Самостійна робота	Практична підготовка		Розподіл годин в тиждень за курсами		
		Годин	Кредитів	Екзамен	Залік	Курсова робота (проект)	Всього	в тому числі				Навчальна практика	Виробнича практика	1 р.н.	2 р.н.	
								семестр								
								1	2	3						
								кількість тижнів у семестрі								
15	15	10														
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
1. ОБОВ'ЯЗКОВІ КОМПОНЕНТИ ОПП																
Цикл загальної підготовки																
OK1	Охорона праці в галузі	120	4	1			45	15	30		75			3		
OK2	Ділова іноземна мова	90	3	1			30			30	60			2		
OK3	Психологія управління	90	3	1			30	15		15	60			2		
OK4	Винахідництво та патентно-ліцензійна робота	90	3	3			30			30	60					3
Всього		390	13	4			135	30	30	75	255			7	-	3
Цикл спеціальної (фахової) підготовки																
OK 5	Сучасні методи досліджень галузі	120	4	1			45	15	30		75			3		
OK 6	Актуальні проблеми галузі	210	7	1		1	60	30	30		150			4		
OK 7	Сучасні технології зберігання і консервування рибопродуктів	210	7	2		2	75	30	45		135				5	
OK 8	Технологія білкових продуктів з риби та морепродуктів	120	4	3		3	40	20	20		80					4
OK 9	Оптимізація виробничих	90	3	1			30	15	15		60			2		

	процесів																
ОК 10	Управління якістю та безпечністю харчових продуктів	90	3	1			30	15	15		60			2			
ОК 11	Виробничий менеджмент	120	4	2			45	15	30		75				3		
ОК 12	Практична підготовка	300	10	2									300				
ОК 13	Підготовка і захист магістерської кваліфікаційної роботи	240	8	3							240						
Всього		1500	50	7			2	325	140	185		875		300	11	8	4
Загальний обсяг обов'язкових компонентів		1890	63	11			2	460	170	215	75	1130		300	18	8	6
2. ВИБІРКОВІ КОМПОНЕНТИ ОПП																	
Цикл загальної підготовки																	
ВКУ 1	Вибір з каталогу	90	3		2		30	15		15	60				2		
ВКУ 2	Вибір з каталогу	90	3		2		30	15		15	60				2		
Всього		180	6		2		60	30		30	120				4		
Цикл спеціальної (фахової) підготовки																	
ВК 1	Мікроструктурний аналіз риби та морепродуктів	90	3	2			45	15		30	45				3		
ВК 2	Біологічно-активні речовини з риби та морепродуктів	90	3	2			45	15		30	45				3		
ВК 3	Філософія науки та інноваційного розвитку	90	3	2			45	15		30	45				3		
ВК 4	Світові тенденції розвитку харчової галузі	90	3	2			45	15		30	45				3		
ВК 5	Аграрна політика	90	3	2			45	15		30	45				3		
ВК 6	Експлуатація технологічного обладнання	90	3	2			45	15		30	45				3		
ВК 7.	Міжнародна і регіональна стандартизація та сертифікація	150	5	3			40	20		20	110					4	
ВК 8.	Сучасні технології зберігання і консервування харчових продуктів	150	5	3			40	20		20	110					4	

ВК 9	Ресурсозберігаючі технології в харчовій промисловості	150	5	3			40	20		20	110					4
ВК 10	Наукові комунікації у дослідженнях магістрів	150	5	3			40	20		20	110					4
ВК 11	Педагогіка вищої школи	150	5	3			40	20		20	110					4
ВК 12	Технологія рибного борошна	150	5	3			40	20		20	110					4
Всього		630	21	5	-	-	210	90	-	120	420	-	-	-	6	12
Загальний обсяг вибірових компонентів		810	27	5	2	-	270	120	-	150	540	-	-	-	10	12
Кількість курсових робіт (проектів)				-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Кількість екзаменів				16	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Кількість заліків				-	2											
Загальний обсяг обов'язкових компонентів		1890	63													
Загальний обсяг вибірових компонентів		810	27													
Разом за ОПП		2700	90	16	2	2	720	290	215	215	1440		300	18	18	18

III. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОГО ПЛАНУ

Освітні компоненти	Години	Кредити	%
1. Обов'язкові компоненти ОПП	1890	63	70,0
<i>Цикл загальної підготовки</i>	390	13	14,4
<i>Цикл спеціальної (фахової) підготовки</i>	1500	50	55,6
2. Вибіркові компоненти ОПП	810	27	30,0
<i>Цикл загальної підготовки</i>	180	6	6,7
<i>Цикл спеціальної (фахової) підготовки</i>	630	21	23,3
Разом за ОПП	2700	90	100

IV. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО КІЛЬКІСТЬ КРЕДИТІВ

Рік навчання	Семестр	Кількість кредитів	Всього за навчальний рік
1	1	27	60
	2	33	
2	1	30	30
Разом			90

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	4	8			10	52
2	10	1		6	1		18
Разом за ОПП	40	5	8	6	1	10	70

VI. ПРАКТИЧНА ПІДГОТОВКА

№	Вид практики	Семестр	Години	Кредити	Кількість тижнів
1	Виробнича практика	II	300	10	8

VII. КУРСОВІ РОБОТИ І ПРОЄКТИ

№	Назва освітньої компоненти	Години	Кредити	Курсова робота	Курсовий проєкт
1	Актуальні проблеми галузі	30	1	1	
2	Сучасні технології зберігання і консервування рибопродуктів	30	1	2	

VIII. АТЕСТАЦІЯ ЗДОБУВАЧІВ

№	Складова атестації	Години	Кредити	Кількість тижнів
1	Підготовка і захист магістерської кваліфікаційної роботи	240	8	6