



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

**ЗАТВЕРДЖЕНО**

**Протокол №**  
**від "\_\_\_" \_\_\_\_\_ 2026 р.**

**засідання вченої ради НУБіП України**

**Ректор \_\_\_\_\_ Вадим ТКАЧУК**

**Освітня програма вводиться в дію**  
**з \_\_\_\_\_ 2026 р.**

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА**

**«Якість, стандартизація та сертифікація»**

**підготовки здобувачів**

**другого (магістерського) рівня вищої освіти**

**за спеціальністю G6 «Інформаційно-вимірювальні технології»**

**галузі знань G «Інженерія, виробництво та будівництво»**

**Кваліфікація: магістр з якості, стандартизації та сертифікації**

**Київ – 2026**

**ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ**  
**освітньо-професійної програми**  
**«Якість, стандартизація та сертифікація»**

**Проректор з науково-педагогічної  
роботи та цифрової трансформації \_\_\_\_\_ Олена ГЛАЗУНОВА**

**Керівник центру забезпечення якості освіти \_\_\_\_\_ Ярослав РУДИК**

**Начальник навчального відділу \_\_\_\_\_**

**Декан факультету  
харчових технологій  
та управління якістю  
продукції АПК \_\_\_\_\_ Лариса БАЛЬ-ПРИЛИПКО**

**Гарант програми, доцент  
кафедри стандартизації  
та сертифікації с.-г. продукції \_\_\_\_\_ Юлія СЛИВА**

## **ПЕРЕДМОВА**

Освітня програма (ОП) «Якість, стандартизація та сертифікація» для підготовки здобувачів вищої освіти на другому (магістерському) рівні за спеціальністю «Інформаційно-вимірювальні 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. **Слива Юлія Володимирівна**, к.т.н., доцент, доцент кафедри стандартизації та сертифікації с.-г. продукції, гарант освітньої програми.
2. **Баль-Прилипко Лариса Вацлавівна**, д.т.н., професор кафедри технології м'ясних, рибних та морепродуктів;
3. **Толок Галина Арсенівна**, к.т.н., доцент кафедри стандартизації та сертифікації с.-г. продукції;
4. **Бурова Зінаїда Андріївна**, к.т.н., доцент кафедри процесів і обладнання переробки продукції АПК;
5. **Науменко Тетяна Вікторівна**, доктор філософії, доцент кафедри стандартизації та сертифікації с.-г. продукції;
6. **Левицький Михайло Анатолійович**, к.е.н., генеральний директор ТОВ «Технічні та управлінські послуги»;
7. **Литвинчук Оксана Іванівна**, здобувач.

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

1. **Конецька О.О.**, заступник директора з навчально-наукової роботи ТОВ «АССІСТАЙЗО».
2. **Пекер В.М.**, генеральний директор ТЮФ «Рейнланд Груп».

**Профіль освітньо-професійної програми  
«Якість, стандартизація та сертифікація»  
зі спеціальності G6 «Інформаційно-вимірвальні технології»**

<b>1 - Загальна інформація</b>	
<b>Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу</b>	Національний університет біоресурсів і природокористування України Факультет харчових наук, нутриціології та управління якістю
<b>Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу</b>	Ступінь вищої освіти – Магістр Магістр з якості, стандартизації та сертифікації
<b>Офіційна назва освітньої програми</b>	Якість, стандартизація та сертифікація
<b>Тип диплому та обсяг освітньої програми</b>	Диплом магістра, одиничний 90 кредитів ЄКТС, термін навчання 1 рік і 4 місяці.  Мінімум 50% обсягу освітньої програми має бути спрямовано для здобуття загальних та спеціальних (фахових) компетентностей за спеціальністю, визначених Стандартом вищої освіти.
<b>Наявність акредитації</b>	Сертифікат про акредитацію УД №11007714, від 27 грудня 2018 р., протокол №133Термін дії сертифіката до 1 липня 2024 року.
<b>Цикл/рівень</b>	НРК України – 7 рівень, FQ -EHEA - другий цикл, EQF-LLL – 7 рівень
<b>Передумови</b>	Умови вступу визначаються «Правилами прийому до Національного університету біоресурсів і природокористування України», затвердженими Вченою радою.
<b>Мова(и) викладання</b>	українська
<b>Термін дії освітньої програми</b>	1 рік 4 місяці
<b>Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми</b>	<a href="https://nubip.edu.ua/node/46601">https://nubip.edu.ua/node/46601</a>
<b>2 - Мета освітньо-професійної програми</b>	
Підготовка висококваліфікованих фахівців до практичної, управлінської та науково-дослідної діяльності у сфері стандартизації, сертифікації та якості	
<b>3 - Характеристика освітньо-професійної програми</b>	
<b>Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація)</b>	<b>Об'єктами вивчення та діяльності</b> магістрів є науково-дослідна, педагогічна, організаційно-технологічна, проектно-технологічна, організаційно-управлінська системи функціонування галузевих підприємств, організацій та установ усіх форм власності

<b>(за наявності)</b>	<p><b>Цілі навчання</b> – підготовка фахівців, здатних до комплексного розв'язання складних задач, розробки засобів інформаційно-виміральної техніки; розробки та практичній реалізації систем стандартизації, оцінки відповідності; розробки, перегляду й гармонізації нормативних документів з стандартизації, оцінки відповідності, метрологічного забезпечення та систем управління якістю при виконанні організаційних та технічних робіт, прикладних досліджень у сфері метрології та метрологічної діяльності.</p> <p><b>Теоретичний зміст предметної області:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– теоретико-методологічні та прикладні аспекти харчових технологій;</li> <li>– ґрунтовні уявлення про структуру, управління та оптимізацію технологічних процесів, принципи проектування та функціонування підприємств харчової промисловості і закладів ресторанного господарства;</li> <li>– методологія організації та контролювання відповідного рівня якості та безпечності харчових продуктів, екологічної безпеки й ресурсозбереження технологічних процесів їх виробництва;</li> <li>– науково-методичні засади дослідницько-інноваційної діяльності;</li> <li>– методологія викладацької діяльності;</li> <li>– виконання проектних і науково-дослідних робіт, пов'язаних із дослідженням технологічних процесів, впровадженням нових та удосконаленням існуючих технологій виробництва харчових продуктів.</li> </ul> <p><b>Методи, методики та технології (якими має оволодіти здобувач вищої освіти для застосовування на практиці):</b> комплекс організаційно-технологічних, дослідницько-інноваційних та маркетингових методів, методик і технологій для підвищення ефективності функціонування і стратегічного розвитку підприємств та організацій галузі.</p> <p><b>Інструменти та обладнання (об'єкти/предмети, пристрої та прилади, які здобувач вищої освіти вчиться застосовувати і використовувати):</b> комп'ютерна техніка та інформаційні технології, сучасне лабораторне і технологічне обладнання.</p>
<b>Орієнтація освітньої програми</b>	Освітньо-професійна
<b>Основний фокус освітньої програми та спеціалізації</b>	<p><b>Другий (освітньо-професійний) рівень вищої освіти за Законом України «Про вищу освіту», сьомий кваліфікаційний рівень Національної рамки кваліфікацій.</b></p> <p><b>Загальний:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• основних складових системи технічного регулювання;</li> <li>• основних законодавчих актів України в сфері технічного регулювання.</li> <li>• основних завдань, принципів, наукових та практичних підходів у сфері стандартизації, сертифікації, метрології, якості;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• впливу системи технічного регулювання на ефективність функціонування економіки;</li> <li>• основоположних нормативних документів у сфері стандартизації, сертифікації, метрології, управління якістю міжнародного та європейсько досвіду, законодавчої нормативної бази в сфері технічного регулювання.</li> </ul> <p><b>Спеціальний:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• підготовка законодавчих актів та нормативних документів у сфері стандартизації, оцінці відповідності, метрології та сертифікації, управління якістю, ринкового нагляду;</li> <li>• розроблення міжнародних, європейських, національних стандартів;</li> <li>• проведення випробувань та сертифікації;</li> <li>• проведення вимірювань, визначення похибки та оцінки невизначеності вимірювань;</li> <li>• розроблення, впровадження та сертифікація сучасної системи управління;</li> <li>• використання новітніх методів управління якістю на виробництві, та сфері послуг;</li> <li>• розроблення та впровадження інтегрованих систем управління;</li> <li>• використання статистичних методів управління;</li> <li>• розвиток викладацьких та презентаційних навичок;</li> <li>• розвиток лідерських навичок;</li> <li>• уміння вести переговори та уникати конфліктів;</li> <li>• ефективність ведення дискусії;</li> <li>• формування аудиторських навичок у сфері управління якістю та екологічного управління.</li> </ul> <p><b>Ключові слова:</b> якість, стандартизація, сертифікація, метрологія, інформаційно-вимірювальна техніка, магістр, другий освітній ступінь.</p>
<p><b>Особливості освітньо-професійної програми</b></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 <a href="https://www.ur.edu.pl/ua/kolegia/kolegiumnaukprzyrodnich/instytuttechnologiiizywniaczlowieka/techzywizywczlo">https://www.ur.edu.pl/ua/kolegia/kolegiumnaukprzyrodnich/instytuttechnologiiizywniaczlowieka/techzywizywczlo</a>), у Франції (Вища школа сільського господарства та природничих наук (м. Ліль <a href="https://www.isa-lille.com/academics/master-programs/food-science">https://www.isa-lille.com/academics/master-programs/food-science</a>), у США (Університет штату Пенсільванія <a href="https://www.nutrition-and-food-science.htm">nutrition-and-food-science.htm</a>).</i></p>
<p><b>4 - Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</b></p>	
<p><b>Придатність до працевлаштування</b></p>	<p>Випускники здатні виконувати професійну роботу в різних лінійних і функціональних підрозділах організацій усіх форм власності та організаційно-правових форм, а також освітніх,</p>

	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.
<b>Подальше навчання</b>	Можливість навчання за програмою третього циклу FQ-EHEA, 8 рівня EQFLLL та 8 рівня НРК.
<b>5 - Викладання та оцінювання</b>	
<b>Викладання та навчання</b>	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.
<b>Оцінювання</b>	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.
<b>6 – Програмні компетентності</b>	
<b>Інтегральна компетентність</b>	Здатність розв'язувати задачі і проблеми різного рівня складності наукового, технічного та педагогічного характеру у процесі навчання, науково-дослідної, освітньої діяльності та у виробничих умовах підприємств галузі, що передбачає застосування базових теоретичних знань, розвинутої системи логічного мислення, комплексу теорій та методів фундаментальних і прикладних наук.
<b>Загальні компетентності (ЗК)</b>	ЗК 01 Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності ЗК 02 Здатність спілкуватися іноземною мовою ЗК 03 Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій ЗК 04 Здатність проведення досліджень на відповідному рівні ЗК 05 Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел ЗК 06 Здатність виявляти, ставити та вирішувати проблеми ЗК 07 Здатність приймати обґрунтовані рішення ЗК 08 Здатність працювати в міжнародному контексті ЗК 09 Здатність розробляти та управляти проектами ЗК 10 Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт
<b>Спеціальні (фахові, предметні)</b>	СК 01 Здатність обирати та застосовувати придатні математичні методи, комп'ютерні технології, а також підходи до стандартизації та сертифікації для вирішення завдань в

<b>компетентності (СК)</b>	<p>сфері метрології та інформаційно-виміральної техніки.</p> <p>СК 02 Практичні навички розв'язування складних задач і проблем метрології, інформаційно-виміральної техніки, стандартизації при оцінюванні якості продукції.</p> <p>СК 03 Знання і розуміння наукових фактів, концепцій, теорій, принципів і методів експериментальної інформатики.</p> <p>СК 04 Здатність застосовувати системний підхід до вирішення науково-технічних завдань метрології та інформаційно-виміральної техніки.</p> <p>СК 05 Здатність розв'язувати складні професійні завдання і проблеми на основі розуміння технічних аспектів забезпечення контролю якості продукції.</p> <p>СК 06 Здатність застосовувати розуміння метрології як науки про вимірювання при роботі з технічною літературою та іншими джерелами інформації.</p> <p>СК 07 Здатність застосовувати комплексний підхід до вирішення експериментальних завдань із застосуванням засобів інформаційно-виміральної техніки та прикладного програмного забезпечення.</p> <p>СК 08 Здатність демонструвати знання і розуміння математичних принципів і методів, необхідних для створення віртуальних засобів вимірювання та інформаційно-виміральної техніки.</p> <p>СК 09 Здатність розробляти програмне, апаратне та метрологічне забезпечення комп'ютеризованих інформаційно-вимірвальних систем.</p> <p>СК 10 Здатність враховувати комерційний та економічний контексти в метрологічній діяльності.</p> <p>СК 11 Здатність враховувати вимоги до метрологічної діяльності в сфері технічного регулювання, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку.</p> <p>СК 12 Здатність керувати проектами та Start -Up -ами і оцінювати їх результати.</p> <p>СК 13 Здатність дотримуватися правових і етичних норм з питань інтелектуальної власності.</p> <p>СК 14 Здатність оцінювати ефективність рішень в сфері метрології та метрологічного забезпечення з використанням комп'ютерного моделювання.</p> <p>СК 15. Знання сучасних тенденцій розвитку і найбільш важливі нові наукові досягнення в області контролю якості, сертифікації та стандартизації, а також у суміжних галузях.</p>
----------------------------	--

**7 - Програмні результати навчання**

<p>ПРН 01. Знати і розуміти сучасні методи наукових досліджень, організації та планування експерименту, комп'ютеризованих методів дослідження та опрацювання результатів вимірювань.</p> <p>ПРН 02. Знати і розуміти основні поняття теорії вимірювань, застосовувати на практиці та при комп'ютерному моделюванні об'єктів та явищ.</p> <p>ПРН 03. Розуміти міждисциплінарні зв'язки та контексти спеціальності.</p> <p>ПРН 04. Вміти виконувати аналіз інженерних продуктів, процесів і систем за встановленими критеріями, обирати і застосовувати найбільш придатні аналітичні, розрахункові та експериментальні методи для проведення досліджень, інтерпретувати результати досліджень.</p>
--

ПРН 05. Вміти формулювати та вирішувати завдання у галузі метрології, що пов'язані з процедурами спостереження об'єктів, вимірювання, контролю, діагностування і прогнозування з урахуванням важливості соціальних обмежень (суспільство, здоров'я і безпека, охорона довкілля, економіка, промисловість тощо).

ПРН 06. Вміти розробляти нормативно-технічні документи та стандарти метрологічної спрямованості на інженерні продукти, процеси і системи.

ПРН 07. Вміти проектувати і розробляти інженерні продукти, процеси та системи метрологічної спрямованості, обирати і застосовувати методи комп'ютеризованих експериментальних досліджень.

ПРН 08. Володіти сучасними методами та методиками проектування і дослідження, а також аналізу отриманих результатів.

ПРН 09. Мати навички організації і проведення технічних випробувань інженерних продуктів.

ПРН 10. Аналізувати та оцінювати вплив інформаційно-вимірювальної техніки та метрологічної діяльності на навколишнє середовище та безпеку життєдіяльності людини.

ПРН 11. Розуміти методологічні і філософські аспекти сучасної науки і їх місце в процесі наукових досліджень.

ПРН 12. Вільно презентувати та обговорювати наукові результати державною мовою та англійською або однією з мов країн Європейського Союзу в усній та письмовій формах, а також вести наукову дискусію.

ПРН 13. Застосовувати апаратні та програмні засоби сучасних інформаційних технологій для вирішення задач в сфері метрології та інформаційно-вимірювальної техніки.

ПРН 14. Розуміти основи патентознавства та мати навички захисту інтелектуальної власності.

## **8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми**

<b>Кадрове забезпечення</b>	<p>Професійну підготовку фахівців із спеціальності «Метрологія та інформаційно-вимірювальна техніка» 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>Випускаючою кафедрою із спеціальності є кафедра стандартизації та сертифікації с.-г. продукції.</p>
<b>Матеріально-технічне забезпечення</b>	<p>Наявна вся необхідна соціально-побутова інфраструктура, кількість місць у гуртожитках відповідає вимогам.</p> <p>Для проведення інформаційного пошуку та обробки результатів є спеціалізовані комп'ютерні класи, де наявне спеціалізоване програмне забезпечення та необмежений відкритий доступ до Інтернет-мережі.</p>
<b>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</b>	<p>Віртуальне освітнє середовище НУБіП України об'єднує веб-сайт університету (<a href="http://nubip.edu.ua">nubip.edu.ua</a>), що містить інформацію про освітні програми, факультети, ННІ, кафедри, розклад занять, контакти викладачів та іншу інформацію; навчально-інформаційний портал (<a href="http://elearn.nubip.edu.ua">elearn.nubip.edu.ua</a>), на якому розміщені електронні курси навчальних дисциплін; інформаційну систему «Е-деканат», особистий кабінет студента (<a href="http://my.nubip.edu.ua">my.nubip.edu.ua</a>), 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</p>

	<p>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 (<a href="https://dglib.nubip.edu.ua">https://dglib.nubip.edu.ua</a>) 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 <a href="https://nubip.edu.ua/node/135006">https://nubip.edu.ua/node/135006</a></p>
<b>9 - Академічна мобільність</b>	
<b>Національна кредитна мобільність</b>	<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.</p>
<b>Міжнародна кредитна мобільність</b>	<p>У НУБіП є програми подвійних дипломів, за якими ведеться навчання студентів посеместрово між ЗВО, відбувається перезарахування заліків і екзаменів. Інформація про програми академічної мобільності розміщені на сайті університету у розділі «Міжнародна діяльність» (<a href="https://nubip.edu.ua/node/31610">https://nubip.edu.ua/node/31610</a>).</p>
<b>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти</b>	<p>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти проводиться на загальних умовах з додатковою мовною підготовкою.</p>

## 2. Перелік компонент освітньо-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
<b>1. ОБОВ'ЯЗКОВІ КОМПОНЕНТИ ОПП</b>			
<b>Цикл загальної підготовки</b>			
ОК 1	Правове забезпечення управлінських рішень	4	екзамен
ОК 2	Ділова іноземна мова	3	екзамен
ОК 3	Психологія управління	3	екзамен
ОК 4	Інтелектуальні і програмні методи засобів вимірювальної техніки	3	екзамен
<b>Всього</b>		<b>13</b>	
<b>Цикл спеціальної (фахової) підготовки</b>			
ОК 5.	Метрологія та метрологічне забезпечення	4	екзамен
ОК 6.	Проектування комп'ютеризованих інформаційно-вимірювальних систем	6	екзамен, КП
ОК 7.	Управління якістю та безпечністю с.-г. і харчової продукції	6	екзамен, КР
ОК 8.	Інформаційні технології та математичне моделювання систем управління якістю	3	екзамен
ОК 9.	Стандартизація і сертифікація с.-г. продукції	5	екзамен
ОК 10.	Системний підхід та методи прийняття рішень	4	екзамен
ОК 11.	Дослідницькі та інноваційні процеси	3	екзамен
ОК 12.	Аудит і сертифікація	3	екзамен
ОК 13.	Практична підготовка	9	
ОК 14.	Підготовка і захист магістерської кваліфікаційної роботи	10	
<b>Всього</b>		<b>53</b>	
<b>Загальний обсяг обов'язкових компонентів</b>		<b>66</b>	
<b>2. ВИБІРКОВІ КОМПОНЕНТИ ОПП</b>			
<b>Цикл загальної підготовки</b>			
ВКУ 1	Вибір з каталогу	3	залік
ВКУ 2	Вибір з каталогу	3	залік
<b>Всього</b>		<b>6</b>	
<b>Цикл спеціальної (фахової) підготовки</b>			
ВК 1	Менеджмент персоналу	4	екзамен
ВК 2.	Філософія науки та інноваційного розвитку	4	екзамен
ВК 3.	Наукові комунікації у дослідженнях магістра	4	екзамен
ВК 4.	Аграрна політика	4	екзамен
ВК 5.	Міжнародна і регіональна стандартизація та сертифікація	5	екзамен
ВК 6.	Методи забезпечення та управління якістю харчових продуктів	5	екзамен
ВК 7.	Менеджмент навколишнього середовища	5	екзамен
ВК 8.	Стандартизація та сертифікація продукції, виробництв та системи забезпечення якості	5	екзамен

<b>Код н/д</b>	<b>Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)</b>	<b>Кількість кредитів</b>	<b>Форма підсумкового контролю</b>
ВК 9.	Інтелектуальна власність	5	екзамен
ВК 10.	Педагогіка вищої школи	5	екзамен
<b>Всього</b>		<b>18</b>	
<b>Загальний обсяг вибірових компонентів</b>		<b>24</b>	
<b>Разом за ОПП</b>		<b>90</b>	

## 2.2. Структурно-логічна схема

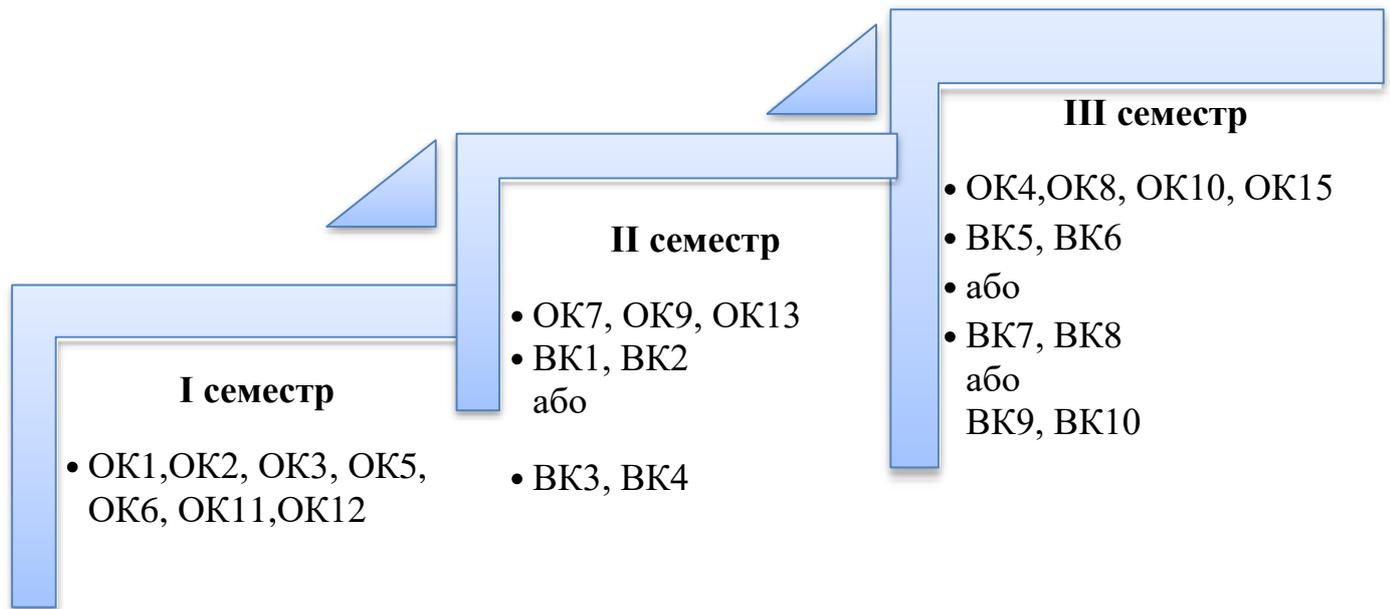


Рис.1. Послідовність вивчення компонент освітньо-професійної програми

### 3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація випускників освітньо-професійної програми спеціальності G6 «Інформаційно-вимірвальні технології» проводиться у формі захисту магістерської кваліфікаційної роботи та завершується видачею документу встановленого зразка про присудження йому ступеня магістр із присвоєнням кваліфікації: магістр з якості, стандартизації та сертифікації.

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 університету 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;
- попереднє оголошення на веб-сайті випускової кафедри про дату і час публічного захисту;
- відкриту форму засідання екзаменаційної комісії.

**4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньо-професійної програми  
«Якість, стандартизація та сертифікація»**

Компетентності	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ОК 12	ОК 13	ОК 14	ОК 15	ОК 16	ВК 1	ВК 2	ВК 3	ВК 4
<b>Інтегральна компетентність</b>	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
<b>ЗК1</b>					+				+											+
<b>ЗК2</b>		+										+								
<b>ЗК3</b>								+		+										
<b>ЗК4</b>							+				+					+			+	
<b>ЗК5</b>											+				+			+		
<b>ЗК6</b>										+		+								+
<b>ЗК7</b>			+												+		+			
<b>ЗК8</b>		+					+											+		
<b>ЗК9</b>						+				+			+			+				
<b>ЗК10</b>						+													+	
<b>СК1</b>					+			+	+											
<b>СК2</b>					+		+		+			+								
<b>СК3</b>								+			+									
<b>СК4</b>								+		+										
<b>СК5</b>							+								+				+	
<b>СК6</b>					+						+									
<b>СК7</b>								+		+										
<b>СК8</b>					+			+							+					
<b>СК9</b>					+			+												
<b>СК10</b>				+									+			+				
<b>СК11</b>					+					+										
<b>СК12</b>				+												+				
<b>СК13</b>	+										+									
<b>СК14</b>					+										+					
<b>СК15</b>									+					+	+					

Компетентності	OK 1	OK 2	OK 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9	OK 10	OK 11	OK 12	OK 13	OK 14	OK 15	OK 16	BK 5	BK 6	BK 7	BK 8	BK 9	BK 10
Інтегральна компетентність	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ЗК1					+				+												+	
ЗК2		+										+										
ЗК3								+		+												+
ЗК4							+				+				+					+		+
ЗК5											+				+			+				
ЗК6										+		+									+	+
ЗК7			+												+		+					
ЗК8		+					+											+			+	
ЗК9						+				+			+			+						
ЗК10						+														+		+
СК1					+			+	+													+
СК2					+		+		+			+										
СК3								+			+											+
СК4								+		+												+
СК5							+								+					+		
СК6					+						+											
СК7								+		+												+
СК8					+			+							+							
СК9					+			+														+
СК10				+									+			+						+
СК11					+					+												+
СК12				+												+						+
СК13	+										+											+
СК14					+										+							+
СК15									+					+	+							+



**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 (ОС)	Другий (магістерський)
Галузь знань	G «Інженерія, виробництво та будівництво»
Спеціальність	G6 «Інформаційно-вимірювальні технології»
Освітня програма	«Якість, стандартизація та сертифікація»
Орієнтація освітньої програми	освітньо-професійна
Форма здобуття вищої освіти	денна
Термін навчання (обсяг кредитів ЄКТС)	1 рік і 4 місяці (90)
На основі	ОС «Бакалавр»
Освітній ступінь	Магістр
Кваліфікація	магістр з якості, стандартизації та сертифікації

**I. ГРАФІК ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ**  
**підготовки здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти 2025 року вступу**  
**спеціальності G 6 «Інформаційно-вимірювальні технології»,**  
**освітньо-професійної програми «Якість, стандартизація та сертифікація»**

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		
	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>14</b>	<b>15</b>	<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18</b>	<b>19</b>	<b>20</b>	<b>21</b>	<b>22</b>	<b>23</b>	<b>24</b>	<b>25</b>	<b>26</b>	<b>27</b>	<b>28</b>	<b>29</b>	<b>30</b>	<b>31</b>	<b>32</b>	<b>33</b>	<b>34</b>	<b>35</b>	<b>36</b>	<b>37</b>	<b>38</b>	<b>39</b>	<b>40</b>	<b>41</b>	<b>42</b>	<b>43</b>	<b>44</b>	<b>45</b>	<b>46</b>	<b>47</b>	<b>48</b>	<b>49</b>	<b>50</b>	<b>51</b>	<b>52</b>		
<b>I</b>																			-	-	-	-																																
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																																				
	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>14</b>	<b>15</b>	<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18</b>																																				
<b>II</b>																																																						

**Умовні позначення:**

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

X	-	виробнича практика
З	-	захист звітів з 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 (за семестрами)			Аудиторні заняття (години)				Самостійна робота	Практична підготовка		Розподіл годин в тиждень за курсами і семестрами		
		Годин	Кредитів	Екзамен	Залік	Курсова робота (проєкт)	Всього	в тому числі				Навчальна практика	Виробнича практика	1 р.н.		2 р.н.
								Лекції	Лабораторні заняття	Практичні заняття (Семинарські заняття)				семестр		
		кількість тижнів у семестрі			1	2	3									
		15	15	10												
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
<b>1.ОБОВ'ЯЗКОВІ КОМПОНЕНТИ ОПП</b>																
<b>Цикл загальної підготовки</b>																
OK 1.	Правове забезпечення управлінських рішень	120	4,0	1			45	15		30	75			3		
OK 2.	Ділова іноземна мова	90	3,0	1			30			30	60			2		
OK 3.	Психологія управління	90	3,0	1			30	15		15	60			2		
OK 4.	Інтелектуальні і програмні методи засобів вимірювальної техніки	90	3,0	3			30	10		20	60					3
<b>Всього</b>		<b>390</b>	<b>13,0</b>	<b>4</b>			<b>135</b>	<b>40</b>		<b>95</b>	<b>255</b>			<b>7</b>	<b>-</b>	<b>3</b>
<b>Цикл спеціальної (фахової) підготовки</b>																
OK 5.	Законодавча метрологія та стандартизація	120	4,0	1			45	15		30	75			3		
OK 6.	Проектування комп'ютеризованих інформаційно-вимірювальних систем	180	6,0	1		1	60	30	30		120			4		
OK 7.	Управління якістю та безпечністю с.-г. і	180	6,0	2		2	75	30	45		105				5	

	харчової продукції															
ОК 8.	Інформаційні технології та математичне моделювання систем управління якістю	90	3,0	3		30	10	20		60						3
ОК 9.	Стандартизація і сертифікація с.-г. продукції	150	5,0	2		45	15		30	105					3	
ОК 10.	Системний підхід та методи прийняття рішень	120	4,0	3		40	20		20	80						4
ОК 11.	Дослідницькі та інноваційні процеси	90	3,0	1		30	15		15	60			2			
ОК 12.	Аудит і сертифікація	90	3,0	1		30	15		15	60			2			
ОК 13.	Практична підготовка	270	9,0	2								270				
ОК 14.	Підготовка і захист магістерської кваліфікаційної роботи	300	10,0							300						
<b>Всього</b>		<b>1590</b>	<b>53</b>	<b>10</b>		<b>2</b>	<b>355</b>	<b>150</b>	<b>95</b>	<b>110</b>	<b>965</b>		<b>270</b>	<b>11</b>	<b>8</b>	<b>7</b>
<b>Загальний обсяг обов'язкових компонентів</b>		<b>1980</b>	<b>66</b>	<b>14</b>		<b>2</b>	<b>490</b>	<b>190</b>	<b>95</b>	<b>205</b>	<b>1220</b>		<b>270</b>	<b>18</b>	<b>8</b>	<b>10</b>
<b>2. ВИБІРКОВІ КОМПОНЕНТИ ОПП</b>																
<b>Цикл загальної підготовки</b>																
ВКУ 1	Вибір з каталогу	90,0	3		2		30	15		15	60				2	
ВКУ 2	Вибір з каталогу	90,0	3		2		30	15		15	60				2	
<b>Всього</b>		<b>180,0</b>	<b>6</b>		<b>2</b>		<b>60</b>	<b>30</b>		<b>30</b>	<b>120</b>				<b>4</b>	
<b>Цикл спеціальної (фахової) підготовки</b>																
ВК 1.	Менеджмент персоналу	120	4,0	2			45	15		30	75				3	
ВК 2.	Філософія науки та інноваційного розвитку	120	4,0	2			45	15		30	75				3	
ВК 3.	Наукові комунікації у дослідженнях магістра	120	4,0	2			45	15		30	75				3	
ВК 4	Аграрна політика	120	4,0	2			45	15		30	75				3	
ВК 5.	Міжнародна і	150	5,0	3			40	20		20	110					4

	регіональна стандартизація та сертифікація															
ВК 6.	Методи забезпечення та управління якістю харчових продуктів	150	5,0	3			40	20		20	110					4
ВК 7.	Менеджмент навколишнього середовища	150	5,0	3			40	20		20	110					4
ВК 8.	Стандартизація та сертифікація продукції, виробництв та системи забезпечення якості	150	5,0	3			40	20		20	110					4
ВК 9.	Інтелектуальна власність	150	5,0	3			40	20		20	110					4
ВК 10.	Педагогіка вищої школи	150	5,0	3			40	20		20	110					4
<b>Всього</b>		<b>540</b>	<b>18,0</b>	<b>4</b>			<b>170</b>	<b>70</b>		<b>100</b>	<b>370</b>				<b>6</b>	<b>8</b>
<b>Загальний обсяг вибірових компонентів</b>		<b>720,0</b>	<b>24,0</b>	<b>4</b>	<b>2</b>		<b>230</b>	<b>100</b>		<b>130</b>	<b>490</b>				<b>10</b>	<b>8</b>
<b>Кількість курсових робіт (проектів)</b>				-	-	<b>2</b>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
<b>Кількість екзаменів</b>				<b>18</b>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
<b>Кількість заліків</b>				-	<b>2</b>											
<b>Разом за ОПП</b>		<b>2700</b>	<b>90</b>	<b>18</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>720</b>	<b>290</b>	<b>95</b>	<b>335</b>	<b>1710</b>	<b>-</b>	<b>270</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>18</b>

### III. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОГО ПЛАНУ

Назва освітньої компоненти	Години	Кредити	%
<b>Обов'язкові компоненти ОПП</b>	<b>1980</b>	<b>66,0</b>	<b>73,3</b>
<i>Цикл загальної підготовки</i>	390	13,0	14,4
<i>Цикл спеціальної (фахової) підготовки</i>	1590	53,0	58,9
<b>Вибіркові компоненти ОПП</b>	<b>720</b>	<b>24,0</b>	<b>26,7</b>
<i>Цикл загальної підготовки</i>	180	6,0	6,7
<i>Цикл спеціальної (фахової) підготовки</i>	540	18,0	20,0
<b>Разом за ОПП</b>	<b>2700</b>	<b>90,0</b>	<b>100</b>

### 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
<b>Разом</b>			<b>90</b>

### 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
<b>Разом за ОПП</b>	<b>40</b>	<b>5</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>1</b>	<b>10</b>	<b>70</b>

### VI. ПРАКТИЧНА ПІДГОТОВКА

№	Вид практики	Семестр	Години	Кредити	Кількість тижнів
1	Виробнича практика	II	270	9	8

### VII. КУРСОВІ РОБОТИ І ПРОЄКТИ

№	Назва освітньої компоненти	Години	Кредити	Курсова робота	Курсовий проект
1	Проектування комп'ютеризованих інформаційно-вимірювальних систем	15	0,5	1	
2	Управління якістю та безпечністю с.-г. і харчової продукції	15	0,5	2	

### VIII. АТЕСТАЦІЯ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

№	Складова атестації	Години	Кредити	Кількість тижнів
1	Підготовка і захист магістерської кваліфікаційної роботи	300	10,0	6

3240

90

100