

# ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Система забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти сертифікована на відповідність  
ДСТУ ISO 9001:2015 / ISO 9001:2015

ЗАТВЕРДЖЕНО  
ВЧЕНОЮ РАДОЮ ДТЕУ

Голова вченої ради



Анатолій МАЗАРАКІ

(протокол № 8 від "24" квітня  
2025 р.)

ОСВІТНЬО-НАУКОВА ПРОГРАМА

## ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ

Спеціальність **G13 Харчові технології**

Галузь знань **G Інженерія, виробництво та будівництво**

Рівень вищої освіти – **Третій (освітньо-науковий)**

Освітня програма вводиться в дію  
з 01 жовтня 2025 р.  
(наказ № 1000 від "24" квітня 2025 р.)

Київ  
2025

# 1. ПРОФІЛЬ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

<b>1 – ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ</b>	
Повна назва ЗВО та структурного підрозділу	Державний торговельно-економічний університет Відділ аспірантури і докторантури
Рівень вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Третій (освітньо-науковий) рівень вищої освіти Кваліфікація – доктор філософії з харчових технологій
Галузь знань	G Інженерія, виробництво та будівництво
Спеціальність	G13 Харчові технології
Назва освітньої програми	Харчові технології
Обмеження щодо форм навчання	Обмеження відсутні
Відповідність стандарту вищої освіти МОН України	Відповідає стандарту вищої освіти МОН України (наказ № 1429 від 23.12.2021 р.)
Тип диплома та обсяг освітньої програми	Диплом магістра, одиничний. Обсяг освітньо-професійної програми – 240 кредитів ЄКТС. Нормативний строк підготовки 4 роки
Наявність акредитації	Сертифікат про акредитацію № 845, дійсний до 01.07.2026 Акредитовано Національним агентством із забезпечення якості вищої освіти
Цикл, рівень вищої освіти	НРК України – 8 рівень, QF for ENEA – третій цикл; EQF for LLL – 8 рівень
Передумови вступу на освітню програму	Наявність освітнього ступеня «магістр» (7 рівень НРК) Володіння вступником компетентностями та опанування результатів навчання, що визначені стандартом вищої освіти за спеціальністю Харчові технології для другого (магістерського) рівня вищої освіти (перевіряється вступними випробуваннями)
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	До затвердження нової редакції освітньо-наукової програми
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	<a href="https://knute.edu.ua/file/MTEyNDI=/ebb8a3cbbbf6fa4bb9b738255f958f55.pdf">https://knute.edu.ua/file/MTEyNDI=/ebb8a3cbbbf6fa4bb9b738255f958f55.pdf</a>
<b>2 – МЕТА ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ</b>	
Надання особам, які навчаються, поглиблених знань, умінь, навичок та інших компетентностей, достатніх для набуття здатності продукувати нові ідеї, розв'язувати комплексні проблеми забезпечення безпечного, якісного та сталого харчування шляхом впровадження інновацій у виробництво, переробку, зберігання та пакування харчових продуктів із врахуванням потреб здоров'я населення та екологічних викликів; оволодіння методологією наукової та педагогічної діяльності, вміння проводити фундаментальні та/або прикладні дослідження у сфері харчових технологій, результати яких мають наукову новизну, теоретичне та практичне значення.	

### 3 - ХАРАКТЕРИСТИКА ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

#### Предметна область

**Об'єкт діяльності:** технологічні процеси і харчові продукти.

**Цілі навчання:** набуття здатності продукувати нові ідеї, розв'язувати комплексні проблеми, проводити фундаментальні та/або прикладні дослідження у сфері харчових технологій та здійснювати науково-педагогічну діяльність.

**Теоретичний зміст предметної області:** поняття, теорії та принципи розроблення та/або удосконалення харчових технологій.

**Методи, методики та технології:** технології харчової промисловості, аналітичні методи, методи комп'ютерного моделювання технологічних процесів, статистичні методи аналізу даних, сучасні цифрові технології.

**Інструменти та обладнання:** спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання, сучасні інформаційні системи та спеціалізоване програмне забезпечення.

#### Основний фокус освітньо-наукової програми

Орієнтована на створення нового знання у галузі харчових технологій; розробку теоретико-методологічних, наукових та прикладних основ харчових технологій; забезпечення високого рівня якості й безпечності харчових продуктів; дослідження закономірностей інноваційного розвитку теорії та практики галузі, включаючи проектування продуктів для оздоровчого харчування та харчування осіб із особливими дієтичними потребами, інноваційних харчових продуктів з використанням альтернативних джерел поживних речовин, ресурсозберігаючих технологій переробки сировини в контексті державної політики раціонального використання ресурсів та Цілей сталого розвитку ООН з акцентом на методологічні принципи наукової, науково-технічної та науково-педагогічної діяльності.

### 4 – ПРИДАТНІСТЬ ВИПУСКНИКІВ

#### ДО ПРАЦЕВЛАШТУВАННЯ ТА ПОДАЛЬШОГО НАВЧАННЯ

##### Придатність до працевлаштування

Працевлаштування на посадах наукових і науково-педагогічних працівників в наукових установах і закладах вищої освіти, інших посадах, що потребують кваліфікації доктора філософії з харчових технологій, зокрема на посадах науковців, експертів у дослідницьких установах і підрозділах підприємств, установ, організацій. Робота за національним класифікатором України «Класифікатор професій» ДК 003:2010:

12 Керівники виробничих та інших основних підрозділів

1237.1 Головні фахівці - керівники науково-дослідних підрозділів та підрозділів з науково-технічної підготовки виробництва та інші керівники

2310. Викладачі університетів та вищих навчальних закладів.

247 Професіонали з безпеки та якості

2482 Професіонали в галузі ресторанної справи.

Випускник може обіймати інші посади відповідно до професійних назв робіт, що характеризуються спеціальними професійними компетентностями.

##### Подальше навчання

- освітньо-наукові програми на 8-ому рівні НРК України у споріднених галузях наукових знань;
- освітні програми, дослідницькі гранти та стипендії (у тому числі, за кордоном), що містять додаткові освітні компоненти;
- здобуття наукового ступеня доктора наук і додаткових кваліфікацій у системі освіти для дорослих

### 5 – ВИКЛАДАННЯ ТА ОЦІНЮВАННЯ

#### Викладання та навчання

- Комбінація лекцій, практичних занять, виконання дослідницьких робіт.
- Проблемно-орієнтоване навчання, самонавчання.
- Навчання з використанням елементів дистанційних та інтерактивних технологій навчання.
- Залучення до консультування аспірантів відомих фахівців у галузі науки та практики.
- Безпосередня участь у виконанні науково-дослідних робіт.

## **Оцінювання**

Оцінювання результатів навчання аспірантів здійснюється відповідно до «Положення про оцінювання результатів навчання студентів та аспірантів у ДТЕУ».

### *Освітня складова програми*

Система оцінювання складається з поточного та підсумкового видів контролю. Поточний контроль передбачає усне опитування, тестовий контроль, виконання індивідуальних завдань, тощо. Підсумковий контроль знань у вигляді диференційного заліку і проводиться як форма оцінювання рівня засвоєння аспірантом теоретичного та практичного матеріалу з окремої навчальної дисципліни.

### *Наукова складова програми*

Оцінювання наукової діяльності аспірантів здійснюється на основі кількісних та якісних показників, що характеризують підготовку наукових праць, участь у наукових конференціях, підготовку окремих частин дисертації відповідно до затвердженого індивідуального плану наукової роботи аспіранта. Звіти аспірантів за результатами виконання індивідуального плану наукової роботи щопівроку затверджуються на засіданні кафедри та вченій раді факультету з відповідною рекомендацією.

## **6 – ПРОГРАМНІ КОМПЕТЕНТНОСТІ**

### **Інтегральна компетентність**

Здатність продукувати нові ідеї, розв'язувати комплексні проблеми професійної та/або дослідницько-інноваційної діяльності у сфері виробництва харчових продуктів, застосовувати методологію наукової та педагогічної діяльності, а також проводити власне наукове дослідження, результати якого мають наукову новизну, теоретичне та практичне значення.

### **Загальні компетентності (ЗК)**

ЗК 01.	Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу <i>нових наукових ідей на основі логічних аргументів.</i>
ЗК 02.	Здатність працювати в міжнародному контексті
ЗК 03.	Здатність розв'язувати комплексні проблеми у харчових технологіях на основі системного наукового та загального культурного світогляду із дотриманням принципів професійної етики та академічної доброчесності.
ЗК 04.	<i>Набуття навичок усної та письмової презентації результатів наукового дослідження</i>

### **Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (ФК)**

СК01.	Здатність виконувати оригінальні дослідження, досягати наукових результатів, що формують нові знання у сфері харчових технологій та/або дотичних до них міждисциплінарних напрямках.
СК02.	Здатність ініціювати, розробляти та реалізовувати комплексні інноваційні проєкти у сфері виробництва харчових продуктів та дотичні до неї міждисциплінарні проєкти, виявляти лідерство під час їх реалізації
СК03.	Здатність застосовувати сучасні методології, методи та інструменти експериментальних та теоретичних досліджень, цифрові технології, методи комп'ютерного моделювання, бази даних та інші електронні ресурси, спеціалізоване програмне забезпечення у науковій та освітній діяльності у сфері харчових технологій.
СК04.	Здатність критично аналізувати та оцінювати сучасний стан та тенденції розвитку харчових технологій.
СК05.	Здатність виявляти, ставити та розв'язувати задачі дослідницького характеру, оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт у харчовій промисловості.
СК06.	Здатність здійснювати науково-педагогічну діяльність у закладах вищої освіти.
СК07.	<i>Здатність розробляти інноваційні харчові продукти спеціального дієтичного призначення для цільових груп споживачів</i>

<b>7-ПРОГРАМНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ</b>	
PH01.	Вільно презентувати та обговорювати з фахівцями та нефахівцями результати досліджень, наукові та прикладні проблеми у сфері харчових технологій державною та іноземною мовами, кваліфіковано відображати результати досліджень у наукових публікаціях із дотриманням принципів професійної етики та академічної доброчесності.
PH02.	Формулювати та перевіряти гіпотези; використовувати для обґрунтування висновків належні докази, зокрема, результати теоретичного аналізу, експериментальних досліджень і математичного та/або комп'ютерного моделювання, наявні літературні дані.
PH03.	Використовувати сучасні технології та інструменти пошуку, оброблення та аналізу інформації з проблем харчових технологій, зокрема, статистичні методи аналізу даних великого обсягу та/або складної структури, спеціалізовані бази даних та інформаційні системи.
PH04.	Планувати, організувати і виконувати експериментальні та/або теоретичні дослідження у сфері харчових технологій з використанням сучасних інструментів та обладнання, інформаційних технологій і програмного забезпечення.
PH05.	Мати передові концептуальні та методологічні знання, демонструвати дослідницькі навички у сфері харчових технологій та на межі предметних галузей, достатні для проведення наукових і прикладних досліджень з метою отримання нових знань та/або здійснення інновацій на рівні сучасних світових досягнень науки і техніки.
PH06.	Розробляти та реалізовувати наукові та/або інноваційні інженерні проекти, які дають можливість розв'язувати значущі наукові та прикладні проблеми у сфері виробництва харчових продуктів з врахуванням соціальних, економічних, екологічних і правових аспектів.
PH07.	Критично аналізувати результати власних досліджень у сфері харчових технологій і результати інших дослідників у контексті усього комплексу сучасних знань щодо досліджуваної проблеми, забезпечувати захист інтелектуальної власності.
PH08.	Розробляти і викладати спеціальні дисципліни з харчових технологій у закладах вищої освіти, здійснювати навчально-методичне забезпечення освітнього процесу.
PH09	<i>Проектувати та впроваджувати інноваційні технології харчових продуктів із використанням альтернативних джерел поживних речовин, ресурсозберігаючих технологій переробки сировини, а також продукти для оздоровчого харчування цільових груп споживачів та харчування осіб із особливими дієтичними потребами</i>
<b>8 - Ресурсне забезпечення реалізації програми</b>	
<b>Кадрове забезпечення</b>	
Повністю відповідає Ліцензійним вимогам провадження освітньої діяльності. Реалізацію освітньо-наукової програми здійснюють науково-педагогічні працівники, що мають наукові ступені та вчені звання, є визнаними професіоналами з досвідом дослідницької, управлінської або інноваційної роботи за фахом. Для забезпечення відповідності наукових досліджень аспірантів вимогам професійного середовища проводяться майстер-класи, відкриті лекції представників бізнесу.	
<b>Матеріально-технічне забезпечення</b>	
Повністю відповідає Ліцензійним вимогам провадження освітньої діяльності. Аспіранти повною мірою забезпечені матеріальними ресурсами для навчання та виконання досліджень. До їх послуг: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ понад 30 тис. м<sup>2</sup> навчальних будівель;</li> <li>▪ окремий гуртожиток для аспірантів (понад 80 кімнат)</li> <li>▪ понад 0,8 млн. найменувань навчальної та наукової літератури в бібліотеці;</li> <li>▪ 470 посадкових місць у читальних залах, в тому числі у мультимедійній бібліотеці, де забезпечено доступ до наукометричних баз даних SCOPUS, Web of Science;</li> <li>▪ 2000 робочих місць із виходом в Інтернет + WiFi. Уся комп'ютерна техніка забезпечена базовим програмним забезпеченням, на комп'ютерах в лабораторіях кафедр інстальовано</li> </ul>	

- спеціальне програмне забезпечення, необхідне для проведення досліджень аспірантами;
- лабораторія дистанційного навчання, в якій розміщено близько 1000 освітніх курсів;
  - електронна платформа для комунікації аспірантів на базі Microsoft Office 365, тощо.
  - Науково-дослідні лабораторії, оснащені сучасним обладнанням провідних компаній

#### **Інформаційне та навчально-методичне забезпечення**

Для освітньо-наукової програми щорічно розробляється Інформаційний пакет ЄКТС. Кожен аспірант через особистий кабінет АСУ «МІА: Освіта» може переглянути та сформувати власний індивідуальний план, переглянути навчальний план, здобуті бали за дисциплінами, розклад занять та комунікувати з учасниками освітнього процесу.

Можливе використання понад 130 тис. найменувань навчальної та наукової літератури в бібліотеці ДТЕУ; в тому числі у мультимедійній бібліотеці, де забезпечено доступ до наукометричних баз даних SCOPUS, Web of Science. Документи, що регламентують процедури вступу, навчання в аспірантурі, захисту дисертації тощо знаходяться у відкритому доступі на веб-сайті ДТЕУ.

#### **9 - Академічна мобільність**

##### ***Національна кредитна мобільність***

Здійснюється згідно з договорами про співробітництво між ДТЕУ та закладами вищої освіти України, науковими установами.

##### ***Міжнародна кредитна мобільність***

У межах договорів про співробітництво між ДТЕУ та закладами вищої освіти Франції, Великобританії, Польщі, Німеччини, в рамках яких здійснюється партнерський обмін, навчання аспірантів за Міжнародними програмами і проектами в рамках програми Еразмус+.

##### ***Навчання іноземних здобувачів вищої освіти***

Іноземним здобувачам вищої освіти гарантуються всі права та свободи, у відповідності до діючого законодавства України і Статуту університету.

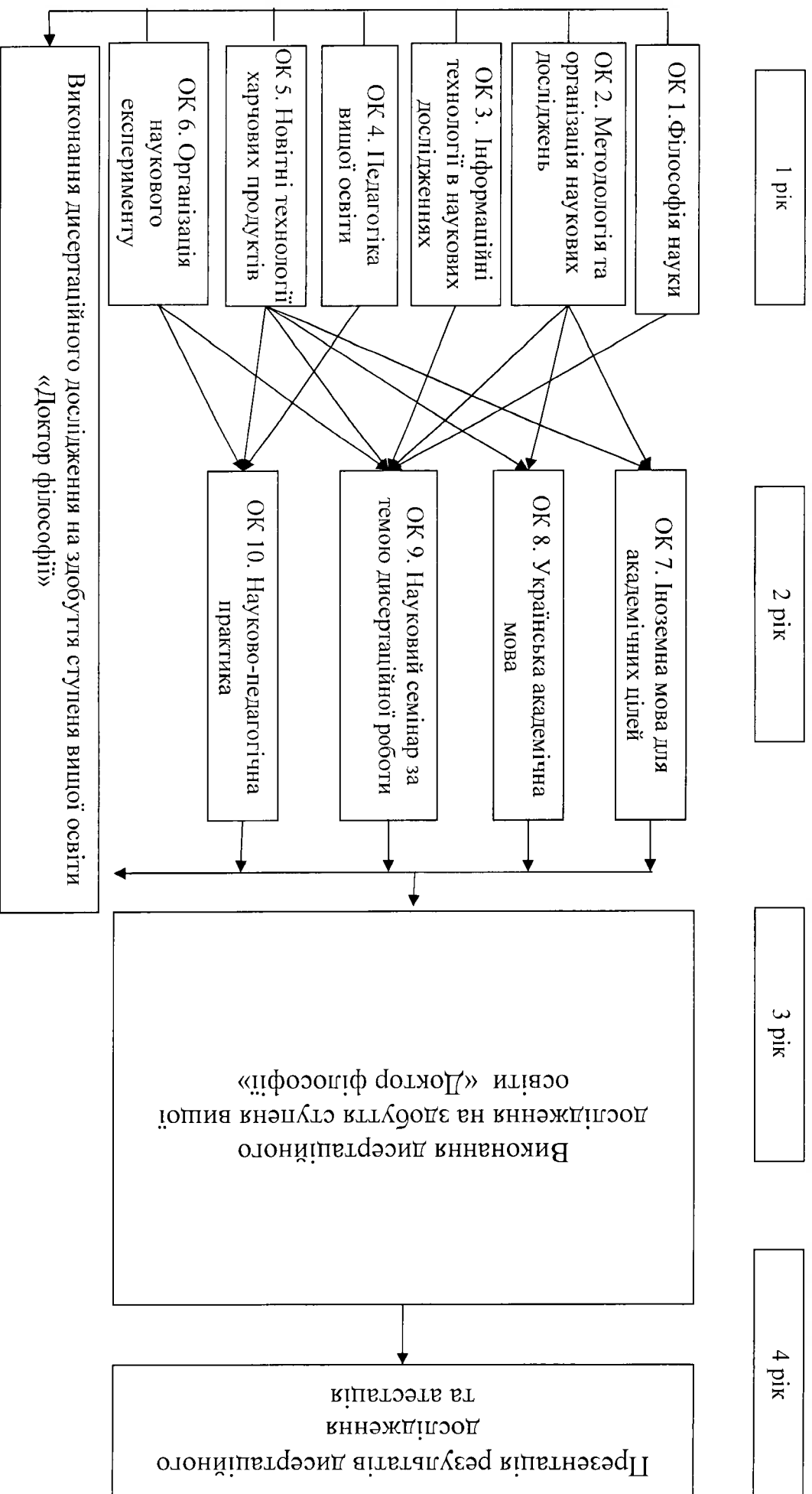
## 2. Перелік компонент освітньої програми та їх логічна послідовність

### 2.1. Перелік компонент ОП

Код н/д	Компоненти освітньо-наукової програми	Кількість кредитів	Форма підсумк. контролю
1	2	3	4
<b>Обов'язкові компоненти ОП</b>			
ОК 1.	Філософія науки	2	Диф.залік
ОК 2.	Методологія та організація наукових досліджень	4	Диф.залік
ОК 3.	Інформаційні технології в наукових дослідженнях	2	Диф.залік
ОК 4.	Педагогіка вищої освіти	2	Диф.залік
ОК 5.	Новітні технології харчових продуктів	2	Диф.залік
ОК 6.	Організація наукового експерименту	2	Диф.залік
ОК 7.	Іноземна мова для академічних цілей	2	Диф.залік
ОК 8.	Українська академічна мова	2	Диф.залік
ОК 9.	Науковий семінар за темою дисертаційної роботи	2	Диф.залік
ОК 10.	Науково-педагогічна практика	2	Диф.залік
<b>Загальний обсяг обов'язкових компонент:</b>		<b>22</b>	
<b>Вибіркові компоненти ОП*</b>			
ВК 1.	Освітній компонент 1	2	Диф.залік
ВК 2.	Освітній компонент 2	2	Диф.залік
ВК 3.	Освітній компонент 3	2	Диф.залік
ВК 4.	Освітній компонент 4	2	Диф.залік
<b>Загальний обсяг вибірових компонент:</b>		<b>8</b>	
<b>Загальний обсяг освітньої складової освітньо-наукової програми</b>		<b>30</b>	
<b>Підготовка дисертації</b>		<b>174</b>	
<b>Презентація результатів дисертаційного дослідження та атестація</b>		<b>36</b>	
<b>Загальний обсяг освітньо-наукової програми</b>		<b>240</b>	

\* – за погодженням із науковим керівником

2.2. Структурно-логічна схема ОНП



### **3. ФОРМА АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ**

Атестація здобувачів освітнього рівня доктора філософії здійснюється у формі публічного захисту дисертації *та завершується видачою документу встановленого зразка про присудження йому ступеня доктора філософії.*

Дисертація на здобуття ступеня доктора філософії є самостійним розгорнутим дослідженням, що пропонує розв'язання комплексної проблеми у сфері харчових технологій або на її межі з іншими спеціальностями, що передбачає глибоке переосмислення наявних та створення нових цілісних знань та/або професійної практики.

*Обсяг основного тексту дисертації має становити 6 – 7 авторських аркушів.*

Дисертація не повинна містити академічного плагіату, фальсифікації, фабрикації.

Дисертація підлягає розміщенню на вебсайті ДТЕУ.

#### 4. Матриця відповідності програмних компетентностей обов'язковим компонентам освітньої складової ОНП

Компоненти/ Компетентності	Освітня складова										Наукова складова
	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	
ЗК01	•	•		•						•	•
ЗК02							•				•
ЗК03	•	•								•	•
ЗК04		•					•	•			•
СК01			•			•			•		•
СК02		•							•		•
СК03		•	•			•			•		•
СК04					•				•		•
СК05					•	•			•		•
СК06				•				•		•	•
СК07		•			•				•		•

#### 5. Матриця забезпечення програмних результатів навчання обов'язковим компонентам освітньої складової ОНП

Компоненти/ Програмні результати навчання	Освітня складова										Наукова складова
	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	
РН01	•	•		•			•	•		•	•
РН02	•	•			•	•			•		•
РН03			•		•	•	•		•		•
РН04		•	•		•	•			•		•
РН05		•			•	•	•		•		•
РН06	•	•			•						•
РН07	•	•			•		•		•		•
РН08		•	•	•		•		•	•	•	•
РН09		•			•				•		

*Розроблено робочою групою у складі*

1. Притульська Наталія Володимирівна, д-р техн. наук, проф., перший проректор з науково-педагогічної роботи, д-р техн. наук, проф., **гарант освітньо-наукової програми**
2. Федорова Діна Володимирівна, д-р техн. наук, проф., завідувач кафедри ресторанних і крафтових технологій
3. Гніцевич Вікторія Альбертівна, д-р. техн. наук, проф., професор кафедри ресторанних і крафтових технологій
4. Доронін Кирило Анатолійович, аспірант 2 року навчання

*Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:*

1. Дорохович Вікторія Віталіївна, д-р. техн. наук, доцент, професор кафедри технології хлібопекарських і кондитерських виробів Національний університет харчових технологій
2. Романчук Ірина Олегівна, д-р техн. наук, ст. наук. співроб., заст. директора з наукової роботи Інституту продовольчих ресурсів НААН України

**СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ВИБІРКОВИХ КОМПОНЕНТІВ**

Код	Освітні компоненти	Кредити ЄКТС
ВК 1	Інжиніринг харчових продуктів	2
ВК 2.	Кваліметрія інноваційних товарів	2
ВК 3.	Комерціалізація інтелектуальної власності	2
ВК 4.	Математичне моделювання у наукових дослідженнях	2
ВК 5.	Ораторське мистецтво	2
ВК 6.	Статистичні методи аналізу та прогнозування	2
ВК 7.	Технологія продуктів спеціального дієтичного призначення	2
ВК 8.	Інша освітня компонента за погодженням з науковим керівником	2

