

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
УКРАЇНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ НАУКИ І ТЕХНОЛОГІЙ

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
професійна/наукова

назва Харчові технології

другого (магістерського) рівня вищої освіти

спеціальність G13 Харчові технології
(код та назва)

галузь знань G Інженерія, виробництво та будівництво
(шифр та назва)

кваліфікація Магістр з харчових технологій

ЗАТВЕРДЖЕНО

вченою радою УДУНТ

26.02.2025 р. протокол № 8

ВВЕДЕНО В ДІЮ

Ректор

Костянтин СУХИЙ

наказ № 33 від 28.02.2025 р.



Дніпро 2025

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми

Харчові технології
(назва освітньої програми)
другого (магістерського) рівня вищої освіти
(рівень вищої освіти)

Перший проректор / Голова _____ **Анатолій РАДКЕВИЧ**
ради якості освітньої діяльності (підпис) (Ім'я ПРИЗВИЩЕ)

Протокол № ____ від « ____ » _____ 20 ____ р.

Проректор _____ **Олександр ЗАЙЧУК**
з науково-педагогічної роботи (підпис) (Ім'я ПРИЗВИЩЕ)

« ____ » _____ 20 ____ р.

В.о. директора ННІ УДХТУ _____ **Ольга СВЕРДЛІКОВСЬКА**
(підпис) (Ім'я ПРИЗВИЩЕ)

« ____ » _____ 20 ____ р.

Навчально-науковий центр
забезпечення якості освіти
Заступник керівника _____ **Роман СМОТРАЄВ**
(підпис) (Ім'я ПРИЗВИЩЕ)

« ____ » _____ 20 ____ р.

Рада студентів ННІ УДХТУ
Голова _____ **Максим МОСКАЛЕНКО**
(підпис) (Ім'я ПРИЗВИЩЕ)

« ____ » _____ 20 ____ р.

Реєстраційний номер _____
(підпис відповідального працівника)

« ____ » _____ 20 ____ р.

ПЕРЕДМОВА
освітньої-професійної програми

ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ
(назва освітньої програми)

другого (магістерського) рівня вищої освіти
(рівень вищої освіти)

ІНІЦІЙОВАНА

Кафедрою технологій природних і синтетичних полімерів, жирів та харчової продукції
ННІ УДХТУ

« 15 » травня 2024 р.

Завідувач кафедри


(підпис)

протокол № 10

Олег ЧЕРВАКОВ
(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

ПІДСТАВА Освітню програму складено на підставі Стандарту вищої освіти за спеціальністю 181 Харчові технології для другого (магістерського) рівня вищої освіти (наказ Міністерства освіти і науки України від 22.10.2020 р. № 1295) та відповідно до наказу МОН України від 25.07.2023 р. № 904 "Про реорганізацію Державного вищого навчального закладу "Український державний хіміко-технологічний університет" та Придніпровської державної академії будівництва та архітектури" з метою продовження реалізації освітньої програми Харчові технології Державного вищого навчального закладу "Український державний хіміко-технологічний університет" (ДВНЗ УДХТУ) після реорганізації в Українському державному університеті науки і технологій (УДУНТ).

Освітню програму вперше було розроблено у 2016 р. та затверджено вченою радою ДВНЗ УДХТУ 16. 06. 2016 р., протокол № 5

Освітню програму було переглянуто у 2020 р. на підставі затвердженого СВО за спеціальністю 181 «Харчові технології» для другого рівня вищої освіти (наказ Міністерства освіти і науки України від 22.10.2020 р. № 1295).

Освітню програму було перезатверджено у 2020 р. у зв'язку із новою редакцією Положення про відкриття, моніторинг, перегляд та закриття освітніх програм в ДВНЗ УДХТУ (наказ від 09.06.2020 № 102).

Результати щорічного перегляду освітньої програми додаються в окремому додатку.

Проектна група освітньої програми:

Черваков Олег Вікторович, д.т.н, професор,
завідувач кафедри технологій природних і синтетичних
полімерів, жирів та харчової продукції – керівник

2. Філінська Тетяна Геннадіївна, к.т.н., доцент

3. Руднева Лариса Леонідівна, к.т.н., доцент


(підпис)

(підпис)

(підпис)

До ОПП надані такі відгуки (рецензії)

ТОВ «АЛТРЕЙД ЛТД»

ПрАТ «Дніпропетровський хлібзавод №9»

ТОВ «Виробниче об'єднання «МОЛІС»

ТОВ «ПОТОКИ»

1 Профіль освітньої програми

спеціальність G13 Харчові технології

(код та назва)

назва освітньої програми Харчові технології

1.1 Загальна інформація

Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу	Український державний університет науки і технологій Навчально-науковий інститут «Український державний хіміко-технологічний університет» Факультет харчових та хімічних технологій Кафедра технологій природних і синтетичних полімерів, жирів та харчової продукції ННІ УДХТУ
Ступінь вищої освіти та назва освітньої кваліфікації	Магістр з харчових технологій
Офіційна назва освітньої програми	Харчові технології
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом магістра, одиничний 90 кредитів ЄКТС
Форми здобуття освіти та розрахункові строки виконання освітньої програми за кожною з форм	Денна (1 рік 5 місяців) Заочна (1 рік 5 місяців)
Наявність акредитації	Акредитаційна комісія МОН України; Строк дії сертифіката про акредитацію до 01 липня 2027 р.
Цикл/рівень	НРК України – 7 рівень, QF-EHEA – другий цикл, EQF-LLL – 7 рівень
Передумови	Наявність бакалавра або освітньо-кваліфікаційного рівня спеціаліста. Вимоги до вступу визначаються правилами прийому на здобуття ОС магістра
Мова(и) викладання	Українська мова
Термін дії освітньої програми	До виключення з переліку освітніх програми, що реалізуються університетом
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	https://ust.edu.ua/osvita/katalog-osvitnih-program/osvitni-programy

1.2 Мета освітньої програми

Підготовка висококваліфікованих конкурентоспроможних фахівців, що передбачає гармонійний розвиток особистості, виконання наукових досліджень на основі поєднання кращих традицій і інновацій для відтворення інтелектуального потенціалу, технологічного розвитку держави, а також глобальних процесів розвитку людської цивілізації. Підготовка магістрів за спеціальністю G13 – Харчові технології, здатних до комплексного вирішення завдань у сфері виробництва та управління якістю і безпечністю харчових продуктів, що передбачає здійснення дослідницько-інноваційної діяльності.

1.3 Характеристика освітньої програми

Предметна область (галузь знань, спеціальність)	Галузь знань G Інженерія, виробництво та будівництво спеціальність G13 Харчові технології Об'єкти вивчення та/або діяльності: об'єкти та процеси
---	---

	харчових виробництв Цілі навчання: формування фахівців, здатних розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми харчових виробництв. Теоретичний зміст предметної області: поняття, концепції, теоретичні основи процесів та їх використання для забезпечення виготовлення якісних і безпечних харчових продуктів з заданими властивостями. Методи, методики, технології: методики проектування та виготовлення харчових продуктів; технології виробництва якісної і безпечної продукції, методики визначення показників якості сировини і готових продуктів (за спеціалізаціями) Інструменти та обладнання:, що застосовується в сфері харчових технологій
Орієнтація програми	Освітньо-професійна програма із прикладною орієнтацією передбачає динамічне та інтерактивне навчання. Програма базується на загальновідомих положеннях та результатах сучасних наукових досліджень із актуальних знань технологій, процесів і апаратів, автоматизації виробничих процесів харчової промисловості, стандартизації, метрології, сертифікації та управління якістю харчової продукції, Освітня програма орієнтована на підготовку фахівців, які мають володіти: комплексом організаційно-технологічних, дослідницько-інноваційних та маркетингових методів, методик і технологій для підвищення ефективності функціонування і стратегічного розвитку підприємств харчової промисловості. Дисципліни та модулі програми засновані на теоретичних знаннях, які тісно пов'язані з практичними навичками. Програма дозволяє студентам набути необхідні навички в галузі харчових технологій. Наукова орієнтація програми спрямована на інноваційні, ресурсозберігаючі технології галузі.
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Загальна вища освіта в галузі харчових технологій. Підготовка освітньо-професійних кадрів, які здатні застосовувати і використовувати сучасне лабораторне і технологічне обладнання, комп'ютерну техніку та програмне забезпечення, а також, виконувати проектні і науково-дослідні роботи, пов'язані з дослідженням технологічних процесів, впровадженням нових та удосконаленням існуючих технологій харчових продуктів. Ключові слова: харчова промисловість, інноваційні технології, проектування, аналіз, синтез, наукові дослідження.
Особливості програми	Програма побудована на принципах Liberal Arts Education і включає блок базових дисциплін і практик, що забезпечують формування загальних і фахових компетентностей спеціальності, також вибіркових дисциплін, що відповідають уподобанням студента та є важливими для їх подальшої професійної та наукової кар'єри. Програма виконується в активному дослідницькому середовищі, враховує сучасні вимоги до вирішення практичних

	питань шляхом використання набутих знань. Освітня програма магістра передбачає поглиблену теоретичну та практичну підготовку фундаментальних та прикладних наукових основ інноваційної діяльності у сфері харчових технологій з метою розробки та впровадження у виробництво якісних і безпечних харчових продуктів.
1.4 Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Робочі місця у високотехнологічних компаніях, підприємствах галузі. Магістр з харчових технологій може працювати в науковій, освітній та виробничій галузях; на викладацьких, науково-дослідних, інженерних та адміністративних посадах у закладах вищої, фахової передвищої та професійно-технічної освіти, науково-дослідних установах, в органах державної влади і місцевого самоврядування та на підприємствах будь-якої організаційно-правової форми та за будь-якими видами економічної діяльності. Професійні назви робіт (за ДК 003:2010): 1222.1 Головні фахівці – керівники та технічні керівники виробничих підрозділів у промисловості. 1222.2 Начальники (інші керівники) та майстри виробничих ділень (підрозділів) у промисловості. 1237.2 Начальники (завідувачі) науково-дослідних підрозділів та підрозділів з науково-технічної підготовки виробництва та інші керівники. 2149.1 Наукові співробітники (інші галузі інженерної справи). 2149.2 Інженер-дослідник. 2149.2 Інженер із впровадження нової техніки й технології. 2149.2 Інженер-контролер. 2149.2 Інженер-лаборант. 2310.2 Викладач вищого навчального закладу. 2447.1 Наукові співробітники (проекти та програми). 2447.2 Професіонали з управління проектами та програмами. 2471 Професіонали з контролю за якістю.
Подальше навчання	Можливість навчання за програмою третього (освітньо-наукового) рівня вищої освіти: НРК України – 8 рівень, QF-EHEA – третій цикл, EQF-LLL – 8 рівень. Набуття додаткових кваліфікацій в системі післядипломної освіти
1.5 Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Викладання здійснюється з використанням особистісно-диференційованих, проблемно-орієнтованих, студентсько-центрованих та дуальних форм навчання. Розв'язання ситуаційних завдань та міждисциплінарних тренінгів розвивають комунікативні навички й уміння працювати в команді. Методи викладання залежать від форми навчання (очне, заочне, дистанційне навчання): лекції; семінари (навчання в невеликих групах); консультації; наукові семінари; практикуми або тренінги; практичні заняття в групі; заняття з розв'язання проблем; лабораторні заняття; стажування /

	практика; практика на робочому місці (виробнича практика).
Оцінювання	Для оцінювання знань здобувачів вищої освіти передбачено: поточний контроль знань; підсумковий контроль знань державна атестація із відповідними методами оцінювання: - письмові контрольні, практичні, розрахунково-графічні роботи, захист лабораторних робіт, рефератів та доповідей, тестові завдання, усне опитування, колоквиуми; - письмові екзамени, захист курсових проектів/робіт та звітів з практик; - прилюдний захист кваліфікаційної роботи (проекту) магістра.
1.6 Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	ІК. Здатність розв'язувати задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері харчових технологій
Загальні компетентності (ЗК)	ЗК1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. ЗК2. Здатність проводити дослідження на відповідному рівні. ЗК3. Здатність генерувати нові ідеї (креативність). ЗК4. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо. ЗК5. Здатність працювати в міжнародному контексті. ЗК6. Здатність спілкуватися іноземною мовою. ЗК7. Здатність ухвалювати рішення та діяти, дотримуючись принципу неприпустимості корупції та будь-яких інших проявів недоброчесності
Фахові компетентності (ФК)	ФК 1.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. ФК2. Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі. ФК3. Здатність захищати інтелектуальну власність у сфері харчових технологій. ФК4. Здатність розробляти програми ефективного функціонування підприємств харчової промисловості відповідно до прогнозів розвитку галузі в умовах глобалізації. ФК5. Здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проектів. ФК6. Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі. ФК7. Здатність доводити знання та власні висновки до фахівців та нефахівців. ФК8. Здатність до самоосвіти та підвищення кваліфікації на основі інноваційних підходів у сфері харчових технологій. ФК9. Здатність самостійно розробляти технологічні про-

	екти в галузі харчових технологій. ФК10. Здатність до організації робіт, з урахуванням шкідливих чинників виробництва
1.7 Програмні результати навчання	
	ПРН1. Відшукувати, систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій. ПРН2. 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. ПРН3. Застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти, у тому числі математичне і комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач у харчових технологіях. ПРН4. Застосовувати статистичні методи обробки експериментальних даних в галузі харчових технологій, використовувати спеціалізоване програмне забезпечення для обробки експериментальних даних. ПРН5. Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій. ПРН6. Розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств галузі на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки. ПРН7. 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. ПРН8. Здійснювати захист інтелектуальної власності у сфері харчових технологій, виконувати відповідні патентні дослідження, готувати документи на отримання патентів на винаходи і корисні моделі. ПРН9. Вільно володіти державною та іноземною мовами для обговорення професійної діяльності, результатів досліджень та інновацій у сфері харчових технологій. ПРН10. Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки. ПРН11. Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів. ПРН12. Розробляти та викладати спеціалізовані навчальні дисципліни у закладах вищої освіти. ПРН13. Здійснювати комерціалізацію інноваційних розробок. ПРН14. Розробляти та реалізовувати наукові та науково-технічні проекти у сфері харчових технологій та дотичних

	до неї міждисциплінарних проблем з урахуванням технічних, соціальних, економічних та правових аспектів. ПРН15. Планувати і виконувати заходи промислової і цивільної безпеки.
1.8 Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	Відповідає кадровим вимогам щодо забезпечення провадження освітньої діяльності у сфері вищої освіти. Науково-педагогічні працівники обов'язково підвищують свою кваліфікацію за дисциплінами, що викладають, відповідно до нормативних вимог та впроваджують результати стажування і наукової діяльності у освітній процес. До освітнього процесу залучаються представники підприємств для керівництва практичною підготовкою, участі у екзаменаційних комісіях з захисту кваліфікаційних робіт здобувачів вищої освіти, Співробітники кафедри є членами УКРАЇНСЬКОЇ АСОЦІАЦІЇ ХІМІЧНОЇ ТА ХАРЧОВОЇ ІНЖЕНЕРІЇ CFE-UA
Матеріально-технічне забезпечення	Відповідає технологічним вимогам щодо забезпечення провадження освітньої діяльності у сфері вищої освіти, вимогам Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності у сфері вищої освіти. Навчання за ОП здійснюється в предметних аудиторіях, спеціалізованих лабораторіях, комп'ютерних класах та навчальних кабінетах, обладнаних відповідно до змісту навчальних дисциплін. Освітній процес забезпечений комп'ютерною технікою, сучасними програмними засобами, мультимедійним та спеціальним обладнанням; студенти мають безкоштовний доступ до мережі Інтернет та бібліотеки університету з читальними залами. До послуг студентів – гуртожитки, спортивні зали та майданчики, пункти харчування, літній оздоровчий табір, актовий зал. На випусковій кафедрі додатково до навчальних лабораторій створено навчально-наукову лабораторію техно-хімічного контролю харчової продукції. Лабораторія укомплектована необхідним лабораторним та дослідним обладнанням (рН-метр, кондуктометр, сушильні шафи, муфельна піч, преси, оптичні мікроскопи, центрифуга, електронні аналітичні та лабораторні ваги), в ній виконуються дослідження якісних показників сировини та харчової продукції.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Навчально-методичне забезпечення передбачає наявність: затвердженої ОП, навчальних планів, робочих програм з усіх навчальних дисциплін, програм з усіх видів практичної підготовки; методичних матеріалів для проведення підсумкової атестації здобувачів вищої освіти; навчальних планів з обов'язковим вивченням української мови як окремої навчальної дисципліни «Українська мова як іноземна», навчально-методичні комплекси дисциплін із відповідним навчально-методичним контентом. Офіційний веб-сайт https://udhtu.edu.ua (українською та

	англійською мовами) містить інформацію про освітні програми, навчальну, наукову і виховну діяльність, структурні підрозділи, правила прийому, контакти. Ресурси науково-технічної бібліотеки доступні через сайт бібліотеки університету: https://biblioteka.udhtu.edu.ua. Комп'ютерна мережа університету підключена до ресурсів Scopus та Web of Science. Для покращення навчального процесу застосовуються технології електронного навчання, у тому числі із використанням сайту дистанційного навчання ДВНЗ УДХТУ на платформі http://do.udhtu.edu.ua, де розміщені матеріали навчально-методичного забезпечення ОП.
1. 9 Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	На основі двосторонніх договорів між Українським державним університетом науки та університетами України Допускається перезарахування кредитів, отриманих у інших закладах освіти України.
Міжнародна кредитна мобільність	На основі двосторонніх договорів між Українським державним університетом науки і технологій та навчальними закладами вищої освіти зарубіжних країн – партнерів.
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Навчання іноземних здобувачів вищої освіти проводиться на загальних умовах. Можлива додаткова мовна підготовка. Умови вступу на освітню програму іноземців та осіб без громадянства висвітлено у Правилах прийому.

2 Перелік компонент освітньої програми та їх логічна послідовність

2.1 Перелік компонент ОП

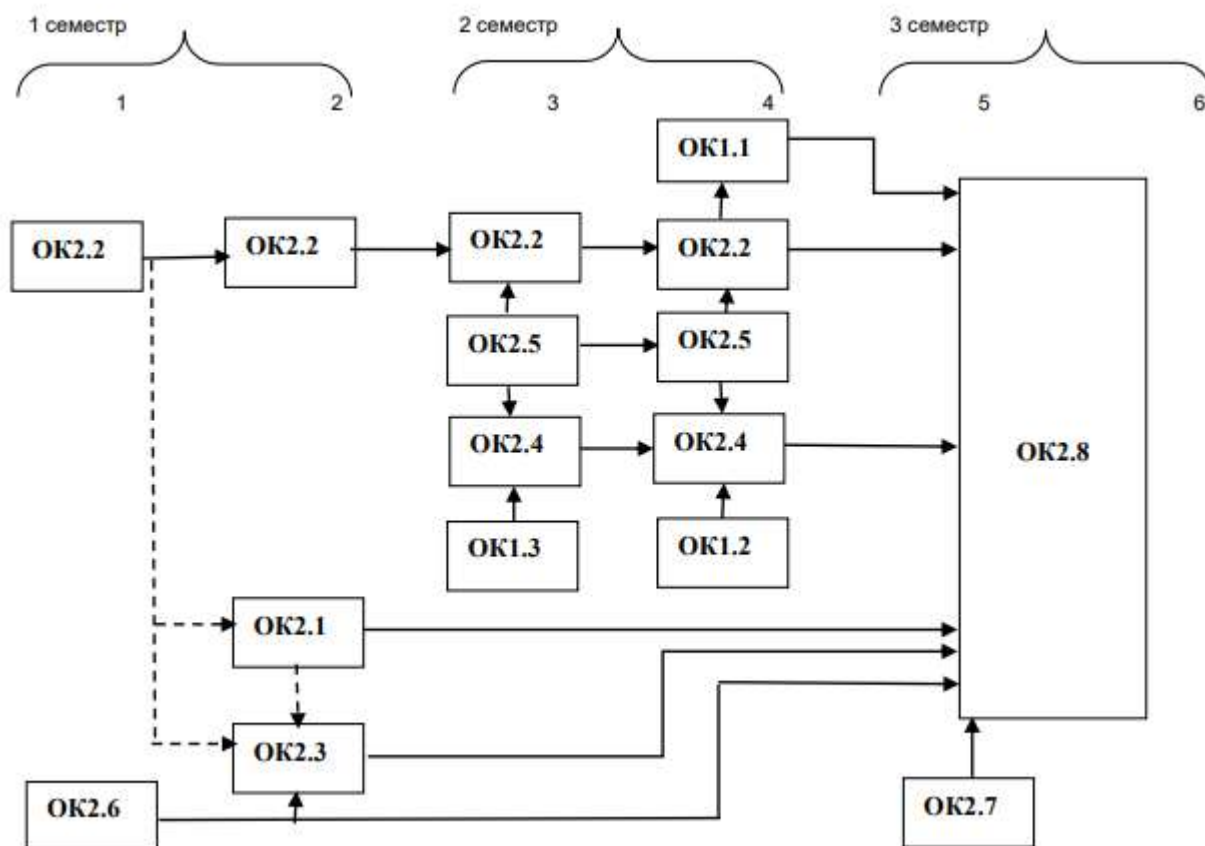
Код освітньої компоненти	Компоненти освітньої програми	Кількість кредитів	Форма семестрового контролю
1	2	3	4
Обов'язкові компоненти (ОК)			
Цикл загальної підготовки			
OK1.1	Інтелектуальна власність	3	диф. залік
OK1.2	Ділове (наукове) спілкування іноземною мовою	3	диф. залік
OK1.3	Методологія та організація наукових досліджень	3	диф. залік
	Разом за циклом загальної підготовки:	9	
Цикл фахової підготовки			
OK2.1	Автоматизовані системи керування технологічними процесами галузі	4	диф.залік, КП
OK2.2	Інноваційні технології галузі	8	КР, екзамен

OK2.3	Проектування підприємств галузі	4	екзамен
OK2.4	Наукові дослідження за темою магістерської роботи	4	диф. залік, КР
1	2	3	4
OK2.5	Технологія харчових поверхнево-активних речовин	5	екзамен
OK2.6	Промислова та цивільна безпека	3	екзамен
OK2.7	Переддипломна практика	6	диф. залік
OK2.8	Кваліфікаційна робота	24	захист
Разом за циклом фахової підготовки:		58	
Загальний обсяг обов'язкових компонент:		67	
Вибіркові компоненти (ВК)			
Цикл загальної підготовки			
Загальний каталог			
BK1.1	Вибіркова дисципліна загального каталогу	4	диф. залік
Разом вибірових компонент загального каталогу:		4	
Цикл фахової підготовки			
BK2.1	Один з видів практичної підготовки: - асистентська практика; - науково-дослідна практика	3	диф. залік
BK2.2	Проектування підприємств галузі (додаткові розділи)	1	КР
BK2.3	Наукові дослідження за темою магістерської роботи (додаткові розділи)	1	КР
BK2.4	Технологія жирів функціонального призначення	5	диф. залік
BK2.5	одна з дисциплін на вибір: - (модуль 1) Технологія натуральних ефірних олій і синтетичних запашних сполук інноваційно-проектна частина; - (модуль 2) Харчові смакові та ароматичні речовини; - (модуль 3) Управління якістю, основи системи безпеки та експертиза харчової продукції	5	екзамен
BK2.6	одна з дисциплін на вибір: - (модуль 1) Сучасні технології жирозамінників; - (модуль 2) Технології переробки вторинних ресурсів; - (модуль 3) Асортимент і використання харчових добавок	4	диф. залік
Разом вибірових фахових компонент:		19	
Загальний обсяг вибірових компонент:		23	
Загальний обсяг освітньої програми:		90	

Вибіркові дисципліни циклу загальної підготовки обираються здобувачами освіти з загального каталогу вибірових дисциплін навчально-наукових інститутів в загальному обсязі 4 кредити ЄКТС.

Вибіркові дисципліни циклу фахової підготовки обираються здобувачами освіти при виборі відповідного блоку фахових компонент практичного профілю в загальному обсязі 19 кредитів ЄКТС. За рішенням групи забезпечення якості освітньої програми до переліку вибірових дисциплін фахової підготовки можуть бути внесені зміни, які не потребують перезатвердження освітньої програми Вченою радою УДУНТ.

2.2 Структурно-логічна схема освітньої програми



Позначення:

Суцільними лініями задають жорстку послідовність вивчення компонент, яка передбачає попереднє вивчення тих навчальних дисциплін, опанування яких є необхідним для розуміння змісту наступних (як правило, - це обов'язкові освітні компоненти, що формують фахові компетентності).

Пунктирні лінії задають рекомендовану (не жорстку) послідовність вивчення освітніх компонент (їх розміщення в навчальному плані визначається відповідним ННІ). Застосовуються, як правило, для обов'язкових освітніх компонент, що формують загальні компетентності, але їх опанування не потребує обов'язкового попереднього вивчення інших компонент

3 Форма атестації здобувачів вищої освіти

Форми атестації здобувачів вищої освіти	Атестація за освітньою програмою Харчові технології здійснюється відкрито у формі публічного або дистанційного захисту кваліфікаційної роботи.
Вимоги до кваліфікаційної роботи	Кваліфікаційна робота має бути спрямована на розв'язання комплексної складної задачі або проблеми у сфері харчових технологій, що передбачає проведення досліджень та/або здійснення інновацій і характеризується невизначеністю умов і вимог. Кваліфікаційна робота не повинна містити академічний плагіат, фабрикацію, фальсифікацію. Кваліфікаційна робота має бути оприлюднена у репозитарії університету.
Документи, які отримує випускник	Випускник отримує документ встановленого зразка про присудження йому ступеня магістра із присвоєнням кваліфікації: магістр з харчових технологій

4 Матриця відповідності програмних компетентностей навчальним компонентам освітньої програми

Компетентності		Обов'язкові компоненти										
		OK1.1	OK1.2	OK1.3	OK2.1	OK2.2	OK2.3	OK2.4	OK2.5	OK2.6	OK2.7	OK2.8
Загальні	ЗК1			+	+	+	+		+	+	+	+
	ЗК2							+				
	ЗК3			+				+				+
	ЗК4									+		
	ЗК5	+	+									
	ЗК6		+									
	ЗК7											+
Фахові	ФК1							+				
	ФК2			+				+				
	ФК3	+										
	ФК4										+	+
	ФК5						+	+				
	ФК6					+			+			
	ФК7										+	
	ФК8	+				+						
	ФК9				+		+				+	+
	ФК10									+		

5 Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН) відповідними компонентами освітньої програми

Програмні результати навчання (ПРН)	Обов'язкові компоненти										
	ОК1.1	ОК1.2	ОК1.3	ОК2.1	ОК2.2	ОК2.3	ОК2.4	ОК2.5	ОК2.6	ОК2.7	ОК2.8
ПРН1	+		+	+	+		+	+			
ПРН2			+								
ПРН3							+				
ПРН4			+				+				+
ПРН5			+		+	+		+		+	+
ПРН6		+									
ПРН7			+		+					+	+
ПРН8	+										
ПРН9		+					+				+
ПРН10							+				
ПРН11					+					+	
ПРН12										+	
ПРН13	+										
ПРН14				+		+				+	+
ПРН15									+		