МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
КАРПАТСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ВАСИЛЯ СТЕФАНИКА

ПРОЄКТ

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

«ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ ТА ЕКСПЕРТИЗА ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ»

першого (бакалаврського) рівня

за спеціальністю G13 Харчові технології
галузі знань G Інженерія, виробництво та будівництво

Освітня кваліфікація: Бакалавр з харчових технологій

ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ

Голова Вченої ради _____Ігор ЦЕПЕНДА
Протокол №_____від «_____» _____2026 р.

ПОГОДЖЕНО

Ректор_____ Валентина ЯКУБІВ

ОСВІТНЮ ПРОГРАМУ ВВЕДЕНО В ДІЮ

з «_____»_____2026 р.

Наказ № _____від «_____»_____2026 р.

Івано-Франківськ, 2026

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ

освітньо-професійної програми «Харчові технології та експертиза харчової продукції»

ЗАПРОПОНОВАНО:

Гарант освітньої програми _____ Любов СОЛТИС

Члени робочої групи _____ Олександр ШИЙЧУК

_____ Тетяна ТАТАРЧУК

_____ Ірина СТАРКО

ВНЕСЕНО:

Кафедра хімії

Протокол № _____від «_____»_____2026 р.

Завідувач кафедри _____ Любов СОЛТИС

ПОГОДЖЕНО:

Вченою радою факультету природничих наук

Протокол № _____від «_____» _____2026 р.

Голова Вченої ради _____Віктор СЛУЧИК

НАДАНО ЧИННОСТІ

Наказ ректора № _____ від «_____» _____2026 р.

ВВЕДЕНО У ДІЮ З

«_____»_____2026 р.

Навчально-методичний відділ

Начальник _____Ірина СОЛОНЕЦЬ

ПРЕАМБУЛА

Освітньо-професійна програма (ОП) «Харчові технології та експертиза харчової продукції» для бакалаврів зі спеціальності G13 Харчові технології (галузь G Інженерія, виробництво та будівництво) створена на базі державного Стандарту вищої освіти України для першого (бакалаврського) рівня, галузі знань G Інженерія, виробництво та будівництво, спеціальності G13 Харчові технології, затверджено та введено в дію наказом Міністерства освіти і науки України від 09.11.2026 № 1908. Програма враховує зміни згідно з наказами МОН від 28.05.2021 р. № 593, від 13.06.2024 р. № 842 та опис предметної області за наказом від 18.09.2026 №1613.

Освітня програма визначає цілі підготовки, професійну роль фахівця та вимоги до його компетентностей. Освітня програма гармонійно поєднує технологічні і інженерні аспекти виробництва з питаннями контролю якості, безпечності і автентичності харчових продуктів.

ОПП розроблено робочою (проєктною) групою у складі:

Гарант, голова робочої групи	СОЛТИС Любов Михайлівна, кандидат хімічних наук, доцент, завідувач кафедри хімії Карпатського національного університету імені Василя Стефаника.
Члени робочої групи	ШИЙЧУК Олександр Васильович, доктор хімічних наук, професор, професор кафедри хімії Карпатського національного університету імені Василя Стефаника. ТАТАРЧУК Тетяна Романівна, кандидат хімічних наук, доцент, професор кафедри хімії Карпатського національного університету імені Василя Стефаника. СТАРКО Ірина Юріївна, доктор філософії з хімії, молодший науковий співробітник, провідний фахівець Навчально-наукового центру хімічного матеріалознавства і нанотехнологій Карпатського національного університету імені Василя Стефаника. ГУСАК Віктор Васильович, кандидат біологічних наук, доцент, доцент кафедри біохімії та біотехнології Карпатського національного

	університету імені Василя Стефаника.
Представник здобувачів	ПІП, курс, освітня програма
Представник роботодавців	ПІП, посада, харчове підприємство Карпатського регіону

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

1. .....
2. .....
3. .....

1. ПРОФІЛЬ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ ЗІ СПЕЦІАЛЬНОСТІ G13 Харчові технології

1 – Загальна інформація	
Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу	Карпатський національний університет імені Василя Стефаника, Факультет природничих наук, Кафедра хімії
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Бакалавр Бакалавр з харчових технологій
Офіційна назва освітньо-наукової програми	Харчові технології та експертиза харчової продукції
Тип диплому та обсяг освітньо-наукової програми	Диплом бакалавра, одиничний. Обсяг освітньої програм – 240 кредитів ЄКТС (в тому числі вибіркові компоненти – 66 кредитів (27,5 %)). Термін навчання – 3 роки 10 місяців.
Форма здобуття освіти	Денна, заочна.
Наявність акредитації	–
Цикл/рівень	6 рівень Національної рамки кваліфікацій України; перший цикл FQ-EHEA; 6 рівень EQF-LLL.
Передумови	Наявність повної загальної середньої освіти, освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст» або освітнього ступеня «молодший бакалавр» / «фаховий молодший бакалавр».
Мова(и) викладання	Українська мова. Англомовні освітні компоненти English for Food Technology та Communication for Food Tech мають на меті підготовку до міжнародної комунікації.
Термін дії освітньої програми	
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	.....
2 - Мета освітньої програми	
Метою ОП є підготовка фахівців, здатних розв’язувати складні спеціалізовані задачі харчових виробництв, розробляти та впроваджувати нові продукти, здійснювати контроль якості і безпечності сировини та готової продукції, проводити експертизу харчових продуктів і виявляти ознаки фальсифікації. ОП орієнтована на сучасні технологічні рішення, захист інтересів споживачів та раціональне використання природних ресурсів. ОП містить акцент на крафтові продукти і традиційні технології Карпатського регіону.	

3 - Характеристика освітньої програми	
Опис предметної області	*Об'єкти вивчення:* Наукові та інженерні основи харчових технологій, харчові продукти, в тому числі кулінарна продукція, продовольча сировина, технологічні процеси харчової та ресторанної індустрії, системи управління якістю, безпечністю та інноваційним розвитком у сфері харчових технологій, організація харчової індустрії, забезпечення екологічності та енергоефективності виробництва харчових продуктів у контексті сталого розвитку. *Теоретичний зміст предметної області:* Теорії, поняття, концепції, принципи створення та застосування технологій у харчовій індустрії. *Методи, методики та технології:* Методи і методики контролю якості та безпечності продовольчої сировини і харчових продуктів, моделювання технологічних процесів і рецептурного складу харчових продуктів, проведення теоретичних та експериментальних досліджень, аналіз даних, цифрові технології. *Інструменти та обладнання:* Лабораторне, технологічне та дослідницьке обладнання, прилади, інформаційні системи і спеціалізоване програмне забезпечення.
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна програма має прикладну спрямованість і орієнтована на підготовку фахівців, здатних розв'язувати складні спеціалізовані задачі та приймати ефективні рішення в галузі переробних і харчових виробництв на основі розуміння закономірностей перебігу технологічних процесів. Програма передбачає формування комплексу знань та умінь, необхідних для діяльності операторів ринку харчової продукції (підприємств різної потужності, закладів контролю та крафтових виробництв): проєктування нових продуктів, розроблення й удосконалення харчових технологій, здійснення технологічної експертизи, впровадження систем управління якістю та безпечністю, застосування сучасного обладнання й програмного забезпечення, опанування новітніх методів контролю, а також здійснення розрахунків потреб виробництва у матеріальних, фінансових і трудових ресурсах.
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Основний фокус програми спрямовано на підготовку висококваліфікованих, конкурентоспроможних фахівців, здатних розв'язувати складні спеціалізовані задачі технічного, технологічного, конструкторського та проектного характеру для забезпечення потреб підприємств

	харчової промисловості різної профільності, м'ясопереробних і рибопереробних галузей, крафтових виробництв та закладів харчування. Акцент робиться на набутті поглиблених теоретичних знань і практичних навичок для ефективного управління якістю та безпечністю харчових продуктів. Це включає розроблення, впровадження та аудит систем управління на основі принципів HACCP у сфері виробництва та обігу харчових продуктів, розроблення нових та вдосконалення існуючих технологій, а також проведення технологічної експертизи й оцінки якості продукції з використанням сучасного лабораторного обладнання. Програма передбачає підготовку кадрів до виробничо-технологічної, організаційно-управлінської, проектної та дослідно-конструкторської діяльності. *Ключові слова:* харчові технології, технологія м'яса та м'ясних продуктів, технології риби та морепродуктів, технології харчування людини, крафтове виробництво, технологічна експертиза, безпечність харчових продуктів, HACCP, системи управління якістю.
Особливості програми	***Регіональна орієнтація:*** Програма адаптована до потреб ринку праці та специфіки підприємств харчової промисловості Карпатського регіону. Особлива увага приділяється дослідженню унікальної місцевої сировинної бази та розробленню й експертизі автентичних харчових продуктів Карпатського єврорегіону. ***Науково-технологічний синергізм:*** Унікальність програми полягає в інтеграції потужного аналітичного досвіду кафедри хімії з прикладними галузевими харчовими технологіями. Це забезпечує поглиблену підготовку фахівців у сфері високоточних фізико-хімічних методів аналізу, контролю якості та ефективної протидії фальсифікації харчової продукції. ***Екологічна домінанта та сталий розвиток:*** програма передбачає вивчення і впровадження проекологічних технологій і ресурсозбереження на переробних і харчових виробництвах, що відповідає сучасним європейським принципам сталого розвитку. ***Інноваційні технологічні тренди:*** Програма передбачає практичне освоєння процесів крафтової ферментації, проектування та забезпечення гнучкого функціонування малих і середніх підприємств харчової та ресторанної індустрії. ***Гнучкість освітньої траєкторії:*** Формування індивідуальної освітньої траєкторії здобувачів

	забезпечується широким переліком вибіркових дисциплін обсягом 66 кредитів ЄКТС, що дозволяє студентам поглибити профільні знання відповідно до власних кар'єрних прагнень.
4 - Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Випускники освітньої програми можуть бути працевлаштовані на підприємствах, в організаціях та установах будь-якої організаційно-правової форми (державних, муніципальних, комерційних, некомерційних) та за будь-якими видами економічної діяльності в галузі харчової промисловості та переробки. Відповідно до Національного класифікатора професій ДК 003:2010 випускники можуть обіймати такі посади: 2149.2 Інженери (інші галузі інженерної справи). 3111 Лаборанти та техніки, пов'язані з хімічними та фізичними дослідженнями. 3119 Інші технічні фахівці в галузі фізичних наук та техніки. 3152 Інспектори з безпеки руху, охорони праці та якості. 3436.1 Помічники керівників підприємств, установ та організацій. 3436.2 Помічники керівників виробничих та інших основних підрозділів. 3510 Фахівці з переробки плодоовочевої продукції. 3520 Фахівці з бродильного виробництва та виноробства. 3530 Фахівці з виробництва молочних продуктів. 3540 Фахівці з виробництва м'ясних продуктів. 3550 Фахівці з виробництва борошняних, кондитерських виробів та харчоконцентратів. 3560 Фахівці зі зберігання та переробки зерна. 3570 Фахівці з технології харчування. 3590 Інші фахівці в галузі харчової та переробної промисловості.
Подальше навчання	Здобуття освіти за другим (магістерським) рівнем освіти, 7 рівнем НРК та другим циклом FQ-EHEA. Професійне навчання і підвищення кваліфікації у сфері харчових технологій, лабораторних випробувань, експертизи, систем управління та ресурсоефективності.
5 - Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Освітній процес базується на засадах студентоцентрованого, проблемно-орієнтованого та самокерованого (самостійного) навчання. Викладання всіх обов'язкових та вибіркових освітніх компонентів спрямоване на розвиток критичного мислення,

	ініціативності та командної взаємодії здобувачів. Форми та методи організації освітнього процесу включають: ***Аудиторні заняття:*** лекції, лабораторні та практичні роботи, семінари, а також індивідуальні й групові консультації. ***Практико-орієнтоване навчання***: поєднання теоретичного матеріалу з аналізом реальних виробничих кейсів (ситуацій), проектуванням прикладних технологічних рішень, а також експериментальними дослідженнями складу та властивостей харчових продуктів. ***Цифрові та дистанційні технології***: використання сучасних інформаційно-комунікаційних інструментів (синхронний формат через платформи Google Meet, Zoom тощо) та систем електронного навчання (асинхронний формат з доступом до конспектів лекцій на базі платформи D-learn). ***Самостійна робота здобувачів***: робота з підручниками, посібниками, методичними розробками, актуальною періодичною науковою літературою, а також виконання індивідуальних завдань і проектів. ***Навчання через виробничу практику***: послідовне проходження наскрізної практичної підготовки (фахової ознайомчої, технологічної та переддипломної практик), завдання яких тісно інтегровані з результатами навчання попередніх освітніх компонентів. ***Підсумкова атестація***: підготовка та публічний захист кваліфікаційної роботи бакалавра.
Оцінювання	Система оцінювання результатів навчання здобувачів є прозорою та базується на засадах об’єктивності, академічної доброчесності й чітких, наперед оприлюднених критеріях для кожного освітнього компонента. Вона поєднує форми поточного (протягом семестру) та підсумкового контролю. Форми та об’єкти контролю включають: ***Семестровий контроль:*** проведення заліків та екзаменів (письмових, усних або комбінованих, зокрема з використанням комп’ютерного тестування). ***Захист лабораторних і практичних робіт:*** під час захисту лабораторних звітів особлива увага приділяється оцінюванню коректності виконання пробопідготовки, точності інструментальних вимірювань, аналітичному опрацюванню отриманих даних та обґрунтованості сформульованих висновків. ***Індивідуальні завдання та проєкти:*** захист розрахункових

	завдань і курсових проєктів, де ключовими критеріями оцінювання є глибина обґрунтування обраної технології, доцільність підбору обладнання, оптимізація ресурсів, а також забезпечення показників якості та безпечності продукції. ***Звітність за результатами практик:*** захист звітів із фахової ознайомчої, технологічної та переддипломної практик перед комісією із залученням керівників від підприємств (за можливості). ***Атестація здобувачів:*** публічний захист кваліфікаційної роботи бакалавра перед екзаменаційною комісією, під час якого оцінюється здатність випускника комплексно вирішувати професійні завдання, аргументувати проектно-технологічні рішення та демонструвати досягнення всіх програмних результатів навчання (ПРН).
6 - Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій.
Загальні компетентності (ЗК)	ЗК01. Здатність спілкуватися українською мовою з професійних питань усно і письмово, що відповідає рівню вільного володіння першого ступеня (С1) для громадян України (середньому рівню першого ступеня (В1) для іноземних громадян), структуровано, докладно та аргументовано висловлюватися зі складних питань, доносити власний досвід та аргументацію. Для осіб з порушеннями зору, слуху, мовлення відповідні вимоги застосовуються з урахуванням можливостей таких осіб. ЗК02. Здатність спілкуватися з професійних питань іноземною мовою усно і письмово, що відповідає рівню не нижче В1 CEFR. Для осіб з порушеннями зору, слуху, мовлення відповідні вимоги застосовуються з урахуванням можливостей таких осіб. ЗК03. Здатність застосовувати наукові, зокрема математичні, хімічні, інженерні й технологічні знання та/або методи у професійній діяльності та/або участі у суспільному житті. ЗК04. Здатність застосовувати сучасні цифрові інструменти і технології, створювати цифровий контент, дотримуватися вимог цифрової безпеки у професійній діяльності.

	ЗК05. Здатність до саморозвитку, продовження навчання із значним ступенем автономії, підтримки власного фізичного і психічного здоров'я, ефективного керування часом та інформацією, конструктивної співпраці з іншими, вирішення конфліктів, зокрема в інклюзивному та підтримуючому контексті, участі у суспільному житті. ЗК06. Здатність реалізовувати свої права і обов'язки як члена суспільства на основі усвідомлення цінностей громадянського (вільного демократичного, інклюзивного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина, розуміння соціальних, економічних, політичних концепцій і структур та глобального розвитку і стійкості, брати участь у національному спротиві, захищати Вітчизну, здійснювати професійну діяльність із дотриманням принципів професійної етики, доброчесності та неприпустимості корупції. ЗК07. Здатність діяти творчо, ініціативно та наполегливо при вирішенні проблем, критично мислити, діяти у співпраці, керувати проєктами у сфері професійної діяльності. ЗК08. Здатність здійснювати професійну діяльність і взаємодіяти у повсякденному житті у мультикультурному та мультилінгвальному середовищі, утверджуючи українську національну ідентичність, на основі розуміння та поваги до різних культур, мистецтв та інших культурних форм, розвивати і застосовувати власні ідеї у професійній діяльності у різний спосіб і в різних контекстах.
Спеціальні компетентності (СК)	СК01. Здатність аналізувати стратегічні напрями розвитку харчової промисловості та враховувати їх під час професійної діяльності. СК02. Здатність управляти технологічними процесами виробництва, зберігання та реалізації харчових продуктів. СК03. Здатність обґрунтовувати рецептурний склад харчових продуктів на основі сенсорного аналізу та їхньої харчової і біологічної цінності відповідно до принципів здорового і сталого харчування, застосовуючи знання фізіологічних та біохімічних основ харчування. СК04. Здатність удосконалювати та адаптувати харчові технології на засадах сталого розвитку, безпечності та стійкості (безперервності) харчових виробництв у кризових умовах. СК05. Здатність забезпечувати функціонування систем управління безпечністю та якістю харчових продуктів відповідно до вимог законодавства України, ЄС і міжнародних стандартів, здійснювати простежуваність продукції, оцінювати ризики фальсифікації та застосовувати

	принципи харчового захисту. СК06. Здатність застосовувати сучасні інформаційні системи та спеціалізоване програмне забезпечення у професійній діяльності у сфері харчових технологій. СК07. Здатність обирати сучасне технологічне обладнання на основі знання принципів його роботи та правил експлуатації з урахуванням енергоефективності та ресурсозбереження, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів. СК08. Здатність застосовувати основні методи наукових досліджень, використовувати сучасне лабораторне обладнання, обробляти та інтерпретувати результати експериментальних досліджень у сфері харчових технологій. СК09. Здатність розробляти та використовувати ділову, технічну та технологічну документацію, стандартні операційні процедури (SOP), здійснювати технологічні й економічні розрахунки та готувати звітність у сфері харчових технологій. СК10. Здатність проєктувати та модернізувати цехи й виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проєктування. СК11. Здатність планувати, організовувати та контролювати виробничу діяльність структурних підрозділів харчових виробництв. СК12. Здатність впроваджувати та обґрунтувати технологічні і управлінські рішення та оцінювати конкурентоспроможність харчової продукції, виявляти резерви для підвищення ефективності виробництва. СК13. Здатність формувати комунікаційну стратегію в сфері харчових технологій, вести професійну дискусію з фахівцями та нефахівцями, у тому числі іноземною мовою, презентувати результати професійної діяльності, ураховуючи соціальні, наукові та етичні аспекти. СК14. Здатність забезпечувати дотримання вимог охорони праці, безпеки життєдіяльності та екологічної безпеки в сфері харчових технологій, оцінювати ризики та здійснювати заходи щодо їх попередження у професійній діяльності. СК15. Здатність нести відповідальність за розроблення та ухвалення професійних рішень у непередбачуваних виробничих ситуаціях, контролювати виробничу дисципліну. СК16. Здатність продовжувати навчання з високим ступенем автономії, організовувати та керувати професійним розвитком осіб і груп у виробничій діяльності.

7 - Програмні результати навчання	
	ПРН01. Розробляти комунікаційну стратегію, готувати структуровані фахові тексти та презентації українською мовою на рівні вільного володіння першого ступеня (С1) для громадян України (середньому рівні першого ступеня (В1) для іноземців), аргументовано відстоювати професійні рішення перед фахівцями й нефахівцями. ПРН02. Опрацьовувати іншомовні науково-технічні джерела, складати фахову документацію, вести професійну дискусію та презентувати результати роботи іноземною мовою на рівні не нижче B1 CEFR з урахуванням наукових, соціальних і етичних аспектів. ПРН03. Пояснювати фізико-хімічні, біохімічні та мікробіологічні перетворення продовольчої сировини на основі законів фундаментальних і природничих наук, виконувати базові інженерно-математичні розрахунки для розв'язання фахових задач. ПРН04. Застосовувати спеціалізоване програмне забезпечення та інформаційні системи для моделювання рецептур і технологічних процесів, аналізу даних і створення цифрового контенту з дотриманням вимог цифрової безпеки. ПРН05. Проєктувати індивідуальну траєкторію навчання й кар'єрного зростання, застосовувати інструменти тайм-менеджменту, збереження фізичного і психічного здоров'я та конструктивного розв'язання конфліктів під час співпраці в інклюзивному середовищі. ПРН06. Дотримуватися принципів академічної доброчесності, професійної етики й антикорупційного законодавства; реалізовувати громадянські права та обов'язки на засадах демократії, верховенства права й готовності до участі в національному спротиві та захисті Вітчизни. ПРН07. Інтегрувати автентичну культурну та гастрономічну спадщину (зокрема Карпатського регіону) у сучасні харчові й кулінарні технології, утверджуючи українську національну ідентичність та повагу до культурного різноманіття у мультикультурному середовищі. ПРН08. Оцінювати стратегічні тренди індустрії та конкурентоспроможність харчової продукції, ініціювати й реалізовувати професійні проєкти, обґрунтовувати технологічні й управлінські рішення та виявляти резерви підвищення ефективності виробництва. ПРН09. Встановлювати, контролювати та регулювати критичні параметри технологічних процесів виробництва,

	зберігання й реалізації харчової (у тому числі кулінарної) продукції, розробляти коригувальні дії у разі технологічних відхилень. ПРН10. Складати й оптимізувати рецептури харчових продуктів на основі розрахунку їхньої харчової та біологічної цінності, сенсорного аналізу, фізіолого-біохімічних основ нутриціології і принципів здорового та сталого харчування. ПРН11. Модифікувати наявні та впроваджувати енергоефективні й ресурсоощадні харчові технології на засадах сталого розвитку, розробляти заходи забезпечення безпечності продукції та безперервності виробництва у кризових умовах. ПРН12. Розробляти та впроваджувати документацію систем управління якістю і безпечністю (HACCP, ISO 22000 тощо) відповідно до законодавства України та регламентів ЄС (acquis ЄС), забезпечувати простежуваність продукції та заходи харчового захисту (Food Defense). ПРН13. Проводити комплексну товарознавчу, технологічну та санітарно-гігієнічну експертизу продовольчої сировини і харчової продукції, ідентифікувати їхню автентичність, виявляти ознаки фальсифікації та складати експертні висновки. ПРН14. Підбирати технологічне обладнання за продуктивністю й енергоефективністю, виконувати інженерні розрахунки, креслити апаратурно-технологічні схеми та виконувати компонування цехів і виробничих дільниць із застосуванням систем автоматизованого проєктування (САПР). ПРН15. Проводити лабораторні й виробничі дослідження сировини та готової продукції з використанням сучасних приладів, статистично обробляти результати, виконувати технологічні й економічні розрахунки та оформлювати нормативно-технічну й звітну документацію (ТУ, ТІ, СОП). ПРН16. Планувати роботу виробничих підрозділів і професійний розвиток персоналу, оцінювати професійні й екологічні ризики, забезпечувати дотримання виробничої дисципліни, охорони праці та екологічної безпеки, ухвалювати відповідальні рішення у непередбачуваних ситуаціях. **1. Вимоги ПРН01 щодо рівня С1 української мови, ПРН06 щодо участі в національному спротиві та захисту Вітчизни застосовуються виключно до здобувачів вищої освіти, які є громадянами України.* *2. Для осіб із порушеннями зору, слуху, мовлення вимоги ПРН01 та ПРН02 застосовуються з урахуванням можливостей таких осіб.*

8 - Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	До викладання на ОП залучаються науково-педагогічні працівники Університету, які відповідають ліцензійним вимогам, та фахівці-практики з харчових технологій, мікробіології, інженерії, економіки і управління якістю. Відповідність кваліфікацій викладачів і професійного досвіду фахівців-практиків підтверджується кадровими документами.
Матеріально-технічне забезпечення	Усі навчальні та допоміжні приміщення повністю відповідають чинним будівельним, санітарно-гігієнічним нормам та правилам техніки безпеки. Університет має розвинену соціально-побутову та спортивну інфраструктуру, яка включає комфортабельні гуртожитки, їдальні й буфети, медичні пункти, актову залу та студентський клуб. Належні умови для фізичного розвитку здобувачів забезпечуються сучасним навчальним корпусом фізичного виховання, плавальним басейном, стадіоном і відкритими спортивними майданчиками. Забезпеченість комп'ютерними робочими місцями, високою швидкістю доступу до мережі Інтернет та спеціалізованим прикладним програмним забезпеченням є повністю достатньою для ефективного виконання навчальних планів і завдань самостійної роботи здобувачів. Навчальні та науково-дослідні лабораторії кафедр, які залучені до реалізації освітньої програми, оснащені високотехнологічними технічними засобами та вимірювальними приладами. Фахова практична підготовка здобувачів здійснюється також у спеціалізованих лабораторіях, які надані в користування передовими підприємствами харчової промисловості Карпатського регіону.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Університет має офіційний вебсайт за адресою https://cnu.edu.ua, на якому розміщено основну інформацію про освітній процес та його навчально-методичне забезпечення. Інформаційне забезпечення ОНП ґрунтується на використанні фондів загальноуніверситетської та кафедральних бібліотек, ресурсів цифрового репозитарію, електронних інформаційних ресурсів і вільного доступу до мережі Інтернет. Університет забезпечує доступ до наукометричних баз даних Web of Science та Scopus. Навчально-методичне забезпечення охоплює розроблені для кожної освітньої компоненти робочі програми навчальних дисциплін, силабуси, навчально-методичні матеріали, методичні рекомендації, завдання для самостійної та індивідуальної роботи, засоби діагностики і критерії оцінювання результатів навчання. Для

	інформаційного та методичного супроводу освітнього процесу використовується платформа дистанційного навчання D-Learn, на якій розміщуються електронні навчально-методичні комплекси дисциплін: лекційні матеріали, плани і завдання до семінарських та практичних занять, завдання для самостійної роботи, методичні рекомендації, матеріали для поточного й підсумкового контролю та рекомендовані інформаційні джерела. Платформа забезпечує постійний доступ здобувачів до навчальних матеріалів, можливість подання виконаних завдань, отримання консультацій і зворотного зв'язку від викладачів.
9 - Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	Національна кредитна мобільність здобувачів вищої освіти реалізується у Карпатському національному університеті імені Василя Стефаника відповідно до вимог чинного законодавства та регулюється «Положенням про академічну мобільність учасників освітнього процесу Карпатського національного університету імені Василя Стефаника». Здобувачі освітньої програми мають право впродовж окремого(их) семестру(ів) здобувати освіту або вивчати із застосуванням технологій дистанційного навчання окремі освітні компоненти в інших ЗВО України на підставі договорів про участь за програмою академічної мобільності та партнерських угод про співробітництво щодо індивідуальної внутрішньої (національної) академічної мобільності. Перезарахування кредитів ЄКТС чи відповідних компетентностей, отриманих під час участі у програмах внутрішньої академічної мобільності, здійснюється координатором академічної мобільності на підставі офіційної виписки навчальних досягнень шляхом порівняння змісту навчальних програм та з урахуванням здобутих програмних результатів навчання відповідно до зазначеного Положення Університету.
Міжнародна кредитна мобільність	Міжнародна кредитна мобільність здобувачів вищої освіти реалізується відповідно до чинного законодавства України та регулюється «Положенням про академічну мобільність учасників освітнього процесу Карпатського національного університету імені Василя Стефаника». Здобувачі мають право на навчання, мовне чи наукове стажування, а також проходження виробничої практики в іноземних закладах вищої освіти (наукових установах) – партнерах поза межами України. Направлення учасників міжнародної мобільності за кордон здійснюється на підставі наказу ректора за міжнародними угодами або з власної ініціативи здобувача (за індивідуальними запрошеннями, грантами чи

	стипендіальними програмами). Реалізація міжнародної кредитної мобільності на освітній програмі здійснюється через: участь у програмах ЄС Erasmus+ (міжнародна кредитна мобільність) на основі міжінституційних угод із закордонними університетами; двосторонні договори про співробітництво та науково-освітнє партнерство з провідними університетами Європи, які мають потужні хіміко-технологічні, інженерні або експертно-аналітичні факультети (зокрема в Польщі, Словаччині, Чехії, Австрії тощо); участь у спільних міжнародних науково-дослідних проектах, літніх/зимових школах та мовних стажуваннях. Конкурсний відбір студентів здійснюється конкурсною комісією університету з урахуванням рейтингу успішності, рівня володіння іноземною мовою та мотивації. Визнання та перезарахування отриманих за кордоном кредитів ЄКТС здійснюються координатором академічної мобільності на основі порівняння змісту навчальних програм та наданої виписки навчальних досягнень (Transcript of Records). За здобувачами на період міжнародної мобільності зберігається місце навчання в Університеті.
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Підготовка іноземних громадян реалізується відповідно до чинного законодавства України та Правил прийому до Карпатського національного університету імені Василя Стефаника.

2. ПЕРЕЛІК КОМПОНЕНТ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ ТА ЇХ ЛОГІЧНА ПОСЛІДОВНІСТЬ

2.1. Перелік компонент ОПП

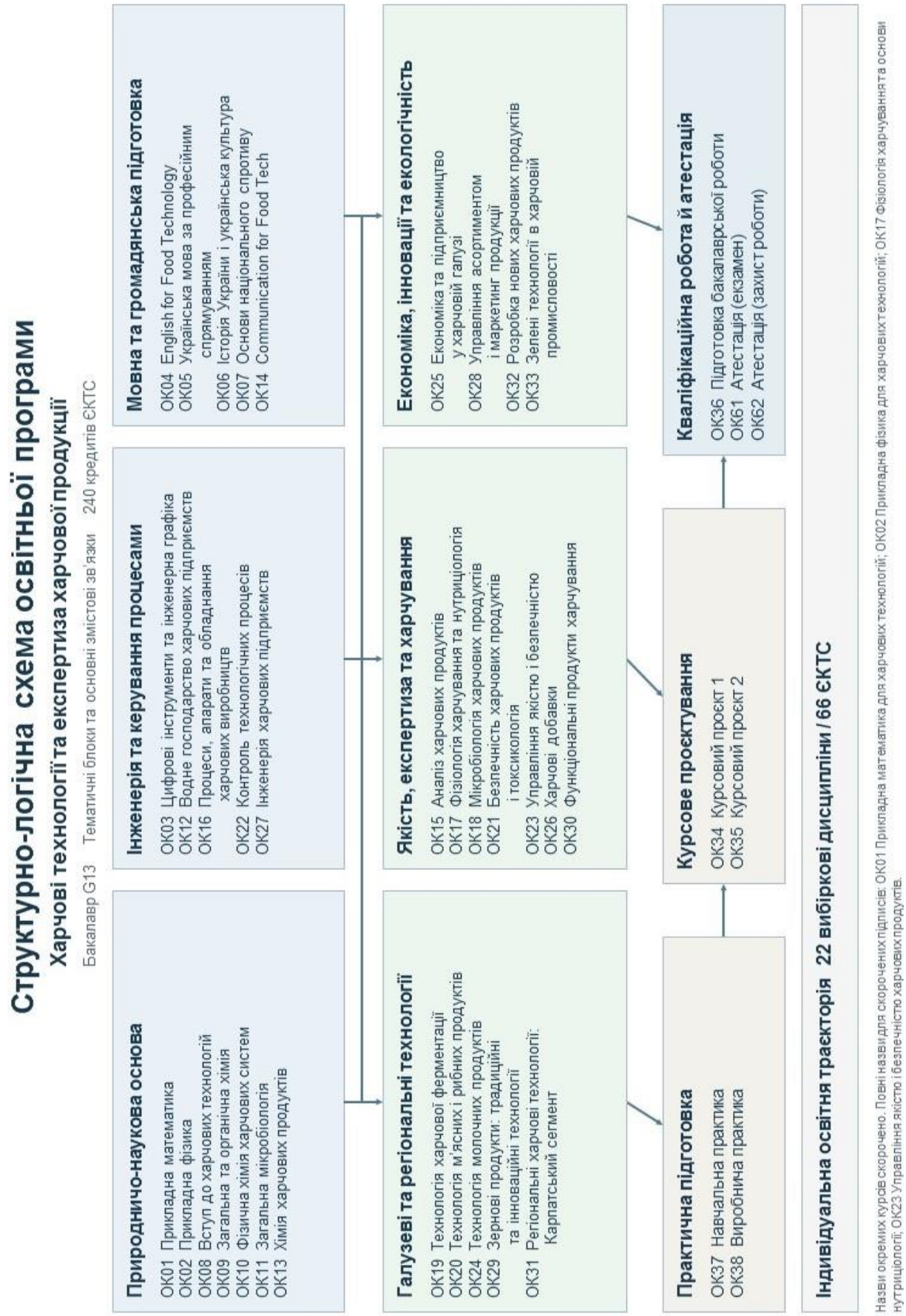
Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1	**2**	**3**	**4**
1. Обов'язкові навчальні дисципліни ОПП			
Цикл загальної підготовки			
ОК 01	Прикладна математика для харчових технологій	3	залік
ОК 02	Прикладна фізика для харчових технологій	3	залік
ОК 03	Цифрові інструменти та інженерна графіка	3	залік
ОК 04	English for Food Technology	3	залік
ОК 05	Українська мова (за професійним спрямуванням)	3	залік
ОК 06	Історія України і українська культура	3	екзамен
ОК 07	Основи національного спротиву*	6	залік
Цикл професійної підготовки			
Теоретична підготовка			
ОК 08	Вступ до харчових технологій	6	екзамен
ОК 09	Загальна та органічна хімія	6	екзамен
ОК 10	Фізична хімія харчових систем	6	екзамен
ОК 11	Загальна мікробіологія	3	залік
ОК 12	Водне господарство харчових підприємств	6	екзамен
ОК 13	Хімія харчових продуктів	6	екзамен
ОК 14	Communication for Food Tech	3	залік
ОК 15	Аналіз харчових продуктів	6	екзамен
ОК 16	Процеси, апарати та обладнання харчових виробництв	6	екзамен
ОК 17	Фізіологія харчування та основи нутриціології	3	залік
ОК 18	Мікробіологія харчових продуктів	3	екзамен
ОК 19	Технологія харчової ферментації	3	залік
ОК 20	Технологія м'ясних і рибних продуктів	6	екзамен

ОК 21	Безпечність харчових продуктів і токсикологія	3	екзамен
ОК 22	Контроль технологічних процесів	6	екзамен
ОК 23	Управління якістю і безпечністю харчових продуктів	3	екзамен
ОК 24	Технологія молочних продуктів	6	екзамен
ОК 25	Економіка та підприємництво у харчовій галузі	3	залік
ОК 26	Харчові добавки	6	екзамен
ОК 27	Інженерія харчових підприємств	6	екзамен
ОК 28	Управління асортиментом і маркетинг продукції	3	екзамен
ОК 29	Зернові продукти: традиційні та інноваційні технології	3	екзамен
ОК 30	Функціональні продукти харчування	6	екзамен
ОК 31	Регіональні харчові технології: Карпатський сегмент	3	залік
ОК 32	Розробка нових харчових продуктів	3	екзамен
ОК 33	Зелені технології в харчовій промисловості	3	екзамен
ОК 34	Курсовий проєкт 1	3	публічний захист
ОК 35	Курсовий проєкт 2	3	публічний захист
ОК 36	Підготовка бакалаврської роботи	9	публічний захист
Практична підготовка			
ОК 37	Навчальна практика	3	залік
ОК 38	Виробнича практика	12	залік
Загальний обсяг обов'язкових компонент:		**171**	**71,25 %**
2. Вибіркові навчальні дисципліни ОНП			
ВК 39	Вибіркова дисципліна 1	3	залік
ВК 40	Вибіркова дисципліна 2	3	залік
ВК 41	Вибіркова дисципліна 3	3	залік
ВК 42	Вибіркова дисципліна 4	3	залік
ВК 43	Вибіркова дисципліна 5	3	залік
ВК 44	Вибіркова дисципліна 6	3	залік
ВК 45	Вибіркова дисципліна 7	3	залік
ВК 46	Вибіркова дисципліна 8	3	залік

ВК 47	Вибіркова дисципліна 9	3	залік
ВК 48	Вибіркова дисципліна 10	3	залік
ВК 49	Вибіркова дисципліна 11	3	залік
ВК 50	Вибіркова дисципліна 12	3	залік
ВК 51	Вибіркова дисципліна 13	3	залік
ВК 52	Вибіркова дисципліна 14	3	залік
ВК 53	Вибіркова дисципліна 15	3	залік
ВК 54	Вибіркова дисципліна 16	3	залік
ВК 55	Вибіркова дисципліна 17	3	залік
ВК 56	Вибіркова дисципліна 18	3	залік
ВК 57	Вибіркова дисципліна 19	3	залік
ВК 58	Вибіркова дисципліна 20	3	залік
ВК 59	Вибіркова дисципліна 21	3	залік
ВК 60	Вибіркова дисципліна 22	3	залік
Загальний обсяг вибіркових компонент:		**66**	**27,5%**
3. Атестація			
ОК 61	Атестація (екзамен)	1,5	екзамен
ОК 62	Атестація (захист роботи)	1,5	публічний захист
Атестація:		**3**	**1,25%**
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		**240**	

**Від вивчення навчальної дисципліни «Основи національного спротиву» звільняються здобувачі освіти, визначені частиною восьмою статті 6[2] Закону України «Про основи національного спротиву». Такі здобувачі здійснюють особистий вибір додаткових освітніх компонентів освітньої програми в обсязі, передбаченому для вивчення цієї навчальної дисципліни: на першому році навчання – одного освітнього компонента обсягом 3 кредити ЄКТС із переліку: «Теоретичні основи національного спротиву», «Правові засади захисту людини в умовах збройного конфлікту»; на другому році навчання – одного освітнього компонента обсягом 3 кредити ЄКТС із переліку: «Тактична домедична допомога», «Психологічна підготовка та стійкість», «Зброя масового ураження».*

2.3. Структурно-логічна схема ОПП



Назви окремих курсів скорочено. Повні назви для скорочених підписів: ОК01 Прикладна математика для харчових технологій; ОК02 Прикладна фізика для харчовихтехнологій; ОК17 Фізіологія харчування та основи нутриціології; ОК23 Управління якістю і безпечністю харчових продуктів.

3. ФОРМА АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Атестація здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи. Заклад вищої освіти має право запроваджувати додаткові форми атестації здобувачів вищої освіти.

Кваліфікаційна робота передбачає самостійне або у складі групи* розв'язання складної спеціалізованої задачі харчових технологій проєктного чи дослідницького характеру, що характеризується комплексністю та/або невизначеністю умов, у тому числі на її межі з предметними областями інших спеціальностей. Кваліфікаційна робота не повинна порушувати вимоги до академічної доброчесності, визначені Законом України «Про академічну доброчесність». Кваліфікаційна робота має бути оприлюднена на офіційному вебсайті закладу вищої освіти або його підрозділу, або у репозитарії закладу вищої освіти. Тексти прийнятих до захисту кваліфікаційних робіт, підписані кваліфікованим електронним підписом, оприлюднюються до їх захисту у машинозчитувальному форматі, на постійній основі, з наданням вільного доступу до них без проходження автентифікації та з дотриманням інших вимог, визначених законодавством. Кваліфікаційна робота, яка містить інформацію з обмеженим доступом**, оприлюднюється з маскуванням такої інформації засобами відповідного програмного забезпечення. Повний текст 12 кваліфікаційної роботи зберігається у закладі вищої освіти.

** У разі виконання роботи у складі групи внесок кожного здобувача має бути чітко визначеним*

***До інформації з обмеженим доступом може належати, зокрема, конфіденційна інформація про діяльність харчових підприємств, рецептури, технологічні параметри виробництва, ноу-хау та інші технічні або технологічні відомості, якщо доступ до них обмежено фізичною або юридичною особою відповідно до законодавства.*

Гарант освітньої програми _____ Любов СОЛТИС

4. МАТРИЦЯ ВІДПОВІДНОСТІ ПРОГРАМНИХ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ КОМПОНЕНТАМ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

Код	ОК01	ОК02	ОК03	ОК04	ОК05	ОК06	ОК07	ОК08	ОК09	ОК10	ОК11	ОК12	ОК13	ОК14	ОК15	ОК16	ОК17	ОК18	ОК19	ОК20	ОК21	ОК22	ОК23	ОК24	ОК25	ОК26	ОК27	ОК28	ОК29	ОК30	ОК31	ОК32	ОК33	ОК34	ОК35	ОК36	ОК37	ОК38	ОК61	ОК62
ЗК01					●																							●						●	●	●				●
ЗК02				●										●																											
ЗК03	●	●							●	●	●	●	●		●	●	●	●	●	●	●			●		●	●		●	●		●		●	●	●				
ЗК04			●																			●					●					●				●				
ЗК05								●						●																						●	●	●		
ЗК06						●	●	●															●													●				
ЗК07																									●			●				●		●	●	●		●		
ЗК08						●								●					●												●	●							
СК01								●																	●			●				●								
СК02																			●	●		●		●					●				●				●	●	
СК03													●		●		●									●				●		●						●	
СК04												●				●							●				●						●		●			●		
СК05															●			●		●	●		●	●		●			●		●			●			●	●	
СК06			●																			●					●					●				●				
СК07	●	●										●				●						●					●											●		
СК08	●								●	●	●		●		●			●	●	●				●					●			●			●		●		●
СК09			●		●																		●		●									●	●	●		●		●
СК10			●																								●								●				
СК11																									●		●											●		
СК12																									●			●				●		●	●			●		
СК13				●	●									●														●						●	●	●				●
СК14																					●						●						●				●	●	
СК15																						●	●		●										●			●	●	
СК16								●																	●											●		●		

Гарант освітньої програми _____ Любов СОЛТИС

5. МАТРИЦЯ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ПРОГРАМНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ (ПРН) ВІДПОВІДНИМИ КОМПОНЕНТАМИ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

Код	ОК01	ОК02	ОК03	ОК04	ОК05	ОК06	ОК07	ОК08	ОК09	ОК10	ОК11	ОК12	ОК13	ОК14	ОК15	ОК16	ОК17	ОК18	ОК19	ОК20	ОК21	ОК22	ОК23	ОК24	ОК25	ОК26	ОК27	ОК28	ОК29	ОК30	ОК31	ОК32	ОК33	ОК34	ОК35	ОК36	ОК37	ОК38	ОК61	ОК62
ПРН01					●																							●						●	●	●				●
ПРН02				●										●																											
ПРН03	●	●							●	●	●		●			●		●	●																					
ПРН04			●																			●					●					●				●				
ПРН05								●						●																						●	●	●		
ПРН06						●	●	●															●													●				
ПРН07						●								●					●											●	●								
ПРН08								●																	●			●				●		●	●			●		
ПРН09																			●	●		●		●					●					●				●	●	
ПРН10													●		●		●									●				●		●							●	
ПРН11												●				●							●				●					●					●		
ПРН12																					●		●											●				●	●	
ПРН13															●			●		●	●		●	●		●			●		●							●	●	
ПРН14	●	●	●									●				●						●					●							●	●				●	
ПРН15	●		●						●	●	●		●		●			●	●	●			●	●	●			●			●			●	●	●		●		●
ПРН16																						●	●		●		●						●			●		●	●	

Гарант освітньої програми _____ Любов СОЛТИС

Вимоги до наявності системи внутрішнього забезпечення якості вищої освіти

Система забезпечення закладами вищої освіти якості освітньої діяльності та якості вищої освіти (система внутрішнього забезпечення якості) передбачає здійснення таких процедур і заходів:

1) визначення принципів та процедур забезпечення якості вищої освіти;

2) здійснення моніторингу та періодичного перегляду освітніх програм;

3) щорічне оцінювання здобувачів вищої освіти, науково-педагогічних і педагогічних працівників закладу вищої освіти та регулярне оприлюднення результатів таких оцінювань на офіційному вебсайті закладу вищої освіти, на інформаційних стендах та в будь-який інший спосіб;

4) забезпечення підвищення кваліфікації педагогічних, наукових і науково-педагогічних працівників;

5) забезпечення наявності необхідних ресурсів для організації освітнього процесу, у тому числі самостійної роботи студентів, за кожною освітньою програмою;

6) забезпечення наявності інформаційних систем для ефективного управління освітнім процесом;

7) забезпечення публічності інформації про освітні програми, ступені вищої освіти та кваліфікації;

8) забезпечення дотримання академічної доброчесності працівниками закладів вищої освіти та здобувачами вищої освіти, у тому числі створення і забезпечення функціонування ефективної системи запобігання та виявлення академічного плагіату;

9) інших процедур і заходів. Система забезпечення закладом вищої освіти якості освітньої діяльності та якості вищої освіти (система внутрішнього забезпечення якості) за його поданням оцінюється Національним агентством із забезпечення якості вищої освіти або акредитованими ним незалежними установами оцінювання та забезпечення якості вищої освіти на предмет її відповідності вимогам до системи забезпечення якості вищої освіти, що затверджуються Національним агентством із забезпечення якості вищої освіти.

При створені цієї програми були використані такі джерела :

Законодавчі та нормативно-правові акти України:

1. Закон України «Про вищу освіту» від 01.07.2014 р. № 1556-VII (зі змінами).
2. Закон України «Про освіту» від 05.09.2017 р. № 2145-VIII (зі змінами).
3. Закон України «Про академічну доброчесність» (від 18 грудня 2025 року № 4742-IX, введений у дію 31 липня 2026 року).
4. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23.12.1997 р. № 771/97-ВР (зі змінами).
5. Закон України «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров’я та благополуччя тварин» від 18.05.2017 р. № 2042-VIII.
6. Національна рамка кваліфікацій, затверджена постановою Кабінету Міністрів України від 23.11.2011 р. № 1341 (зі змінами).
7. Перелік галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти, затверджений постановою Кабінету Міністрів України від 29.04.2015 р. № 266 (зі змінами, зокрема внесеними постановою КМУ від 30.08.2024 № 1021, що набрала чинності 01.11.2024).
8. Указ Президента України «Про Цілі сталого розвитку України на період до 2030 року» від 30.09.2019 р. № 722/2019.

Стандарти вищої освіти та методичні документи МОН України:

1. Стандарт вищої освіти України першого (бакалаврського) рівня, галузі знань G «Інженерія, виробництво та будівництво», спеціальності G13 «Харчові технології», затверджений та введений в дію наказом Міністерства освіти і науки України від 09.11.2026 р. № 1908.
2. Методичні рекомендації щодо розроблення стандартів вищої освіти, затверджені наказом МОН України від 11.05.2026 р. № 760 (зі змінами).
3. Методичні рекомендації щодо відповідності освітніх програм спеціальностям та деталізованим галузям ISCED-F 2013, затверджені наказом МОН України від 31.12.2025 р. № 1734 (зі змінами).

Міжнародні та європейські документи, рамки та стандарти:

1. International Standard Classification of Education: Fields of education and training 2013 (ISCED-F 2013, деталізована галузь 0721 Food processing).
2. Стандарти і рекомендації щодо забезпечення якості в Європейському просторі вищої освіти (ESG 2015).
3. Рамка кваліфікацій Європейського простору вищої освіти (QF-EHEA) та Європейська рамка кваліфікацій для навчання впродовж життя (EQF-LLL).
4. Рекомендація Ради ЄС 2018/С 189/01 від 22 травня 2018 року щодо ключових компетентностей для навчання впродовж життя.
5. Регламент (ЄС) № 178/2002 Європейського Парламенту та Ради (Загальне продовольче право ЄС) та Регламент (ЄС) № 852/2004 про гігієну харчових продуктів (у межах адаптації законодавства України до acquis ЄС).
6. Проєкт Європейської Комісії «Налаштування освітніх систем в Європі» (TUNING Educational Structures in Europe, предметна область Food Science and Technology / ISEKI-Food).
7. Міжнародні стандарти систем управління безпечністю та якістю харчових продуктів (ISO 22000, FSSC 22000, IFS, BRCGS) та стандарти Кодекс Аліментаріус (Codex Alimentarius).

Гарант освітньої програми _____ Любов СОЛТИС