

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
«ЛЬВІВСЬКА ПОЛІТЕХНІКА»



«ЗАТВЕРДЖУЮ»

В.о. ректора
Національного університету
«Львівська політехніка»

/ Юрій БОБАЛО /
03 2025 р.

ОСВІТНЬО-НАУКОВА ПРОГРАМА

«ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ»

РІВЕНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ Другий (магістерський) рівень

СТУПІНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ Магістр
(назва рівня вищої освіти)

ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ G Інженерія, виробництво та будівництво
(шифр та назва галузі знань)

СПЕЦІАЛЬНІСТЬ G13 Харчові технології
(код та найменування спеціальності)

Розглянуто та затверджено
Вченою радою
Національного університету
«Львівська політехніка»
(протокол № 20
від «25» 02 2025 р.)

Львів 2025 р.

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ освітньо-наукової програми

РІВЕНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ Другий (магістерський) рівень
(назва рівня вищої освіти)

ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ G Інженерія, виробництво та будівництво
(шифр та назва галузі знань)

СПЕЦІАЛЬНІСТЬ G13 Харчові технології
(код та найменування спеціальності)

КВАЛІФІКАЦІЯ Магістр з харчових технологій

РОЗРОБЛЕНО І СХВАЛЕНО

Науково-методичною комісією
спеціальності G13 Харчові технології

Протокол № 1
від « 12 » 02 2025 р.

Голова НМК спеціальності
Любов ПАЛЯНИЦЯ

ПОГОДЖЕНО

Проректор з науково-педагогічної
роботи Національного університету
«Львівська політехніка»

Олег ДАВИДЧАК
« 19 » 02 2025 р.

Начальник Навчально-методичного
відділу університету

Василь ТОМ'ЮК
« 19 » 02 2025 р.

РЕКОМЕНДОВАНО

Науково-методичною радою
університету

Протокол № 85
від « 20 » 02 2025 р.

Голова НМР університету
Анатолій ЗАГОРОДНІЙ

Директор Навчально-наукового
інституту хімії та хімічних
технологій

Володимир СКОРОХОДА
« 19 » 02 2025 р.

ПЕРЕДМОВА

Розроблено робочою групою Науково-методичної комісії спеціальності G13 Харчові технології Національного університету «Львівська політехніка» відповідно до Стандарту вищої освіти України, затвердженого Наказом Міністерства освіти і науки України № 1295 від 22.10.2020 р., у складі:

Гарант освітньо-наукової програми:

Шевчук Лілія Іванівна - д.т.н., проф., професор кафедри технології органічних продуктів;

Члени робочої групи:

Дзіняк Богдан Остапович - д.т.н., проф., завідувач кафедри технології органічних продуктів;

Мельник Степан Романович - д.т.н., проф., професор кафедри технології органічних продуктів;

Бліщ Роксолана Олександрівна - к.т.н., доц., доцент кафедри технології органічних продуктів;

Косів Руслана Богданівна - к.т.н., доц., доцент кафедри технології органічних продуктів;

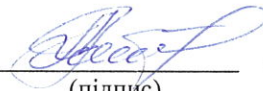
Паляниця Любов Ярославівна - к.х.н., доц., доцент кафедри технології органічних продуктів;

Цибрівський Ігор Володимирович - директор ТОВ Вузли́вський спиртовий завод;

Фалик Тарас Сергійович - к.т.н., заступник директора з організації харчування ТОВ «Готіс»;

Греськів Олег Олегович - студент гр. ХРМ-21

Гарант освітньої програми


(підпис)

Лілія ШЕВЧУК

(прізвище, ініціали)

Проект освітньо-наукової програми обговорений та схвалений на засіданні Вченої ради Інституту хімії та хімічних технологій

Протокол № 8 від «13» 2025 р.

Голова Вченої ради ІХХТ


(підпис)

Володимир СКОРОХОДА

(прізвище, ініціали)

Затверджено та надано чинності

Наказом в.о.ректора Національного університету «Львівська політехніка»

від «11» 03 2025 р. № 146-1-10.

Ця освітньо-наукова програма не може бути повністю або частково відтворена, тиражована та розповсюджена без дозволу Національного університету «Львівська політехніка».

1. Профіль освітньо-наукової програми «Харчові технології» зі спеціальності G13 Харчові технології

1 – Загальна інформація	
Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу	Національний університет «Львівська політехніка», кафедра технології органічних продуктів Інститут хімії та хімічних технологій
Рівень вищої освіти	Другий (магістерський) рівень
Ступінь вищої освіти	Магістр
Галузь знань	G Інженерія, виробництво та будівництво
Спеціальність	G13 Харчові технології
Назва освітньої програми	Харчові технології Food Technologies
Обмеження щодо форм навчання	Денна, заочна (дистанційна)
Освітня кваліфікація	Магістр з харчових технологій Master in Food Technologies
Кваліфікація в дипломі	Ступінь вищої освіти – магістр Спеціальність – G13 Харчові технології Освітня програма – Харчові технології
Опис предметної області	<i>Об'єктом вивчення та професійної діяльності магістра з харчових технологій є:</i> технологічні процеси і харчові продукти. <i>Цілі навчання</i> – формування у здобувачів вищої освіти здатності розв'язувати складні задачі та проблеми харчових технологій, що передбачає проведення досліджень та/або впровадження інновацій та характеризується невизначеністю умов і вимог. <i>Теоретичний зміст</i> предметної області становлять наукові концепції, категорії, принципи, методи, харчові технології. <i>Методи, методики та технології:</i> методики забезпечення якості та безпечності харчових продуктів, методи планування і проведення, експериментальних досліджень та обробки їх результатів, технології харчових виробництв, інформаційні та комп'ютерні технології. <i>Інструменти та обладнання:</i> спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади (відповідно до вимог освітньої програми), комп'ютерна техніка та програмне забезпечення.
Академічні права випускників	Продовження навчання на третьому (освітньо-науковому) рівні вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій у системі освіти дорослих. Дослідницька діяльність у сфері харчових технологій. Адміністративна та управлінська діяльність у сфері харчових технологій. Посади згідно класифікатора професій України. Професійні назви робіт (за ДК 003:2010): 1210.1 Керівники підприємств, установ та організацій. 1222.1. Головні фахівці-керівники та технічні керівники виробничих підрозділів у промисловості. 1222.2 Начальники (інші керівники) та майстри виробничих дільниць (підрозділів) у промисловості. 1227 Керівники виробничих підрозділів у комерційному

	обслуговуванні. 1229 Керівники інших основних підрозділів. 1317 Керівники малих підприємств без апарату управління в комерційному обслуговуванні. 3436.3 Помічники керівників малих підприємств без апарату управління.
Обсяг кредитів ЄКТС, необхідних для здобуття другого (магістерського) ступеня вищої освіти	Обсяг освітньо-наукової програми підготовки магістра становить 120 кредитів ЄКТС, з них обсяг дослідницької (наукової) компоненти обов'язково становить не менше 30%. На практику має бути відведено не менше 8 кредитів ЄКТС для освітньо-наукової програми, науково-дослідницька практика – не менше 6 кредитів ЄКТС для освітньо-наукової програми. Мінімум 35% обсягу освітньої програми має бути спрямовано на забезпечення результатів навчання за спеціальністю, визначених стандартом вищої освіти. Заклад вищої освіти має право визнати та пере зарахувати кредити ЄКТС, отримані за попередньою освітньою програмою підготовки магістра (спеціаліста) за іншою спеціальністю. Максимальний обсяг кредитів ЄКТС, що може бути пере-зарахований, не має перевищувати 25 % від загального обсягу освітньої програми.
Наявність акредитації	Акредитована МОН України
Цикл/рівень	НРК України – 7 рівень, FQ-EHEA – другий цикл, EQF-LLL – 7 рівень
Передумови	Для здобуття освітнього рівня «магістр» можуть вступати особи, що здобули освітній рівень «бакалавр». Для вступників, які здобули ступінь бакалавра за іншою (крім G13 Харчові технології спеціальністю) має проводитися вступне випробування, на якому вступник повинен продемонструвати компетентності і результати навчання, визначені стандартом вищої освіти освітнього рівня «бакалавр» спеціальності G13 Харчові технології
Мова(и) викладання	Українська мова
Основні поняття та їх визначення	У програмі використано основні поняття та їх визначення відповідно до Закону України «Про вищу освіту», а також Стандарт вищої освіти України: другий (магістерський) рівень, галузь знань – G Інженерія, виробництво та будівництво, спеціальність – G13 Харчові технології
2 – Мета освітньої програми	
Підготовка висококваліфікованих та конкурентоспроможних фахівців за спеціальністю G13 Харчові технології із сучасним креативним мисленням і компетентностями, здатних до комплексного розв'язання складних завдань технологічного, науково-дослідного та проектного спрямування	
3 – Характеристика освітньої програми	
Орієнтація освітньої програми	Освітня програма базується на наукових положеннях та результатах сучасних досліджень в галузі харчових технологій, в рамках чого можлива подальша наукова та професійна кар'єра. Акценти на компетенціях, які дають змогу використання інноваційних технологій та інжинірингу поряд з розумінням системи менеджменту підприємств харчової промисловості та управління якістю харчових продуктів, методології та організації наукових досліджень, вирішення завдань професійної та цивільної безпеки на харчовому підприємстві.

Основний фокус освітньої програми	Основний фокус освітньої програми спрямований на підготовку висококваліфікованих фахівців у галузі інженерії, виробництва та будівництва з поглибленими теоретичними знаннями, уміннями для проведення проектно-технологічних, науково-дослідних робіт, володінням методами, методиками та науковими підходами до розв'язання складних спеціалізованих задач для підвищення ефективності функціонування і стратегічного розвитку харчових підприємств у тісній співпраці з роботодавцями. Ключові слова: Харчові технології, технології продуктів бродіння і виноробства, інжиніринг, інноваційні технології
Особливості та відмінності	Поєднання теоретичних аспектів з практичною та науковою складовою дозволяє студентам набути здатності генерування нових ідей, розроблення та впровадження інноваційних технологій, виконання науково-дослідних і проектних робіт. Фахівці готуються для науково-дослідної, організаційно-управлінської, господарської, комерційної, інвестиційної діяльності в харчових технологіях та суміжних галузях промисловості. Загалом є 2 професійні лінії. Лінія 1. Технології напоїв і продуктів бродіння. Програма передбачає поглиблене вивчення технологій напоїв і хлібопекарських дріжджів з використанням мікробіологічних процесів із дотриманням екологічних вимог бродильних виробництв. Лінія 2. Технології продуктів ферментації. Програма передбачає поглиблене вивчення харчових кислот, мікробної біомаси, виробництв ферментованих та біфідовмісних кисломолочних напоїв при використанні інноваційних технологій.
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Професійна діяльність в галузі харчових технологій. Первинні посади: інженер (харчові технології), інженер-технолог (харчові технології), інженер-дослідник.
Придатність до працевлаштування	Продовження навчання на третьому рівні вищої освіти за Освітньо-науковою програмою для здобуття ступеня доктора філософії в галузі знань 6 Інженерія, виробництво та будівництво
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Поєднання лекцій, практичних і лабораторних занять, самостійна робота з використанням навчальної літератури та навчально-методичних комплексів Віртуального навчального середовища, консультації з викладачами, практика та виконання кваліфікаційної роботи.
Оцінювання	Письмово-усні екзамени, заліки, усні презентації, поточний контроль (колоквиуми, захист лабораторних робіт тощо), захист кваліфікаційної роботи.
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність (ІНТ)	Здатність розв'язувати задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері харчових технологій.
Загальні	ЗК 1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з

компетентності (ЗК)	різних джерел. ЗК 2. Здатність проводити дослідження на відповідному рівні. ЗК 3. Здатність генерувати нові ідеї (креативність). ЗК 4. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо. ЗК 5. Здатність працювати в міжнародному контексті.
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК)	СК 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 СК 2. Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі СК 3. Здатність захищати інтелектуальну власність у сфері харчових технологій СК 4. Здатність розробляти програми ефективного функціонування підприємств харчової промисловості та/або закладів ресторанного господарства відповідно до прогнозів розвитку галузі в умовах глобалізації. СК 5. Здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проектів. СК 6. Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі. СК 7. Здатність до науково-педагогічної діяльності у закладах вищої та фахової передвищої освіти. СК 8. Здатність комерціалізувати інноваційні розробки. СК 9. Здатність розробляти та реалізовувати науково-технічні проекти у сфері харчових виробництв з урахуванням технічних, соціально-економічних, правових та інших аспектів. СК 10. Здатність впроваджувати сучасні інноваційні технології продуктів бродіння і виноробства для покращення якісних показників готової продукції із забезпеченням енерго- та ресурсозбереження. СК 11. Здатність використовувати заходи професійної та цивільної безпеки в організації нових та удосконаленні існуючих харчових технологій.
Фахові компетентності професійного спрямування (ФКС)	Лінія 1. Технології напоїв і продуктів бродіння. ФКС 1.1. Здатність використовувати професійно-профільні знання і практичні навички для контролю та керування технологічними процесами одержання хлібопекарських дріжджів та виробництва напоїв. ФКС 1.2. Здатність застосовувати мікробіологічні принципи для розроблення сучасних інноваційних технологій продуктів бродіння і виноробства з дотриманням екологічних вимог бродильних виробництв. Лінія 2. Технології продуктів ферментації. ФКС 2.1. Здатність використовувати професійно-профільні знання і практичні навички для контролю та керування технологічними процесами отримання мікробної біомаси та харчових кислот. ФКС 2.2. Здатність критично аналізувати існуючі та впроваджувати інноваційні технології ферментованих та біфідовмісних кисломолочних напоїв.

7 – Програмні результати навчання	
Програмні результати навчання (РН)	РН 1. Відшукувати, систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій. РН 2. 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. РН 3. Застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти, у тому числі математичне і комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач у харчових технологіях. РН 4. Застосовувати статистичні методи обробки експериментальних даних в галузі харчових технологій, використовувати спеціалізоване програмне забезпечення для обробки експериментальних даних. РН 5. Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій. РН 6. Розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств галузі на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки РН 7. 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. РН 8. Здійснювати захист інтелектуальної власності у сфері харчових технологій, виконувати відповідні патентні дослідження, готувати документи на отримання патентів на винаходи і корисні моделі. РН 9. Вільно володіти державною та іноземною мовами для обговорення професійної діяльності, результатів досліджень та інновацій у сфері харчових технологій. РН 10. Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки. РН 11. Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів. РН 12. Розробляти та викладати спеціалізовані навчальні дисципліни у закладах вищої освіти. РН 13. Здійснювати комерціалізацію інноваційних розробок. РН 14. 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. РН 15. Поєднувати теорію і практику, а також приймати рішення та виробляти стратегію розвитку технології продуктів бродіння та виноробства, з урахуванням загальнолюдських

	цінностей, суспільних, державних і виробничих інтересів. РН 16. Використовувати знання професійної та цивільної безпеки для вдосконалення та функціонування технології процесів харчових виробництв. РН 17. Системно мислити та застосовувати творчі здібності до формування принципово нових ідей у технологіях продуктів бродіння і виноробства. РН 18. Застосовувати знання мікробіологічних принципів для розроблення сучасних технологій продуктів бродіння і виноробства. РН 19. Використовувати набуті знання і розуміння для формулювання та вирішення задач і проблем розвитку технологій хлібопекарських дріжджів. РН 20. Оцінювати та усувати ризики при виявленні, формуванні і вирішенні екологічних проблем бродильних виробництв. РН 21. Застосовувати набуті знання і розуміння для формулювання та вирішення задач і проблем розвитку мікробної біомаси. РН 22. Оцінювати, обирати та застосовувати набуті навички та знання у технології харчових кислот. РН 23. Впроваджувати у практичну виробничу діяльність набуті знання з технології ферментованих напоїв. РН 24. Приймати альтернативні рішення при виборі інноваційних технологій біфідовмісних кисломолочних напоїв.
Комунікація (К)	K1. Уміння використовувати термінологію обраного фаху у професійній діяльності. K2. Здатність використовувати сучасні комунікативні методи для ефективного спілкування на професійному рівні.
Автономія і відповідальність (АіВ)	AiB1. Здатність адаптуватись до нових ситуацій та оцінювати результати діяльності команд і колективів. AiB2. Здатність продовжувати навчання з високим ступенем автономії.
8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Специфічні характеристики кадрового забезпечення	Склад проектної групи, професорсько-викладацький склад, залучений до викладання навчальних дисциплін відповідає ліцензійними вимогам.
Специфічні характеристики матеріально-технічного забезпечення	Для професійної підготовки фахівців функціонують спеціалізовані навчальні лабораторії з використанням сучасного обладнання провідних компаній, зокрема Agilent Technologies, IKA-WERK, Axis, ProMinent, Sestos та спеціалізованого обладнання: поляриметр напівавтоматичний POL-200; A Kruss Optronic Abbe Refractometer AR 4; спектрофотометр LLG uniSPEC 2; апарат Сокслета FAT, BEGER; центрифуга LLG-uniCFUGE 5; вологомір Kern DBS 60-3; портативний густиномір Mettler Toledo Density2Go; піч муфельна Nabertherm L15/11/B180; pH/іономір Mettler Toledo SevenCompact S220-Kit; EM40-BNC комбінований електрод для редокс-титрування; автоматичний титратор Easy Pro Mettler Toledo, мікроскоп біологічний XS-2610 LED MICROmed, pH-метр AD 1000 з підключенням до ПК
Специфічні характеристики інформаційно-	Інформація про освітні програми, силабуси, навчальну, наукову і виховну діяльність, структурні підрозділи, правила прийому та контакти розміщена на офіційному веб-сайті Національного

методичного забезпечення	університету «Львівська політехніка» (coffice@lp.edu.ua). Наукова бібліотека Національного університету «Львівська політехніка» (https://lpnu.ua/). Читальні зали забезпечені вільним доступом до мережі Інтернет. На території НУ «ЛП» є вільний доступ до мережі Wi-Fi. Матеріали навчально-методичного забезпечення освітньо-наукової програми викладені у віртуальному навчальному середовищі ВНС (http://vns.lpnu.ua) Використання віртуального навчального середовища Національного університету «Львівська політехніка» на основі Moodle та авторських розробок науково-педагогічних працівників, а також зовнішніх інформаційних платформ Zoom, Microsoft Teams, Google Meet.
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	Реалізується на основі угод про співробітництво між Національним університетом «Львівська політехніка» та закладами вищої освіти України.
Міжнародна кредитна мобільність	Реалізується у рамках програми Еразмус+ на основі двосторонніх договорів між Національним університетом «Львівська політехніка» та закладами вищої освіти зарубіжних країн-партнерів.
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Можливе, після вивчення курсу української мови.

2. Розподіл змісту освітньо-наукової програми за групами компонентів та циклами підготовки

№ п/п	Цикл підготовки	Обсяг навчального навантаження здобувача вищої освіти (кредитів / %)		
		Обов'язкові компоненти освітньо-наукової програми	Вибіркові компоненти освітньо-наукової програми	Всього за весь термін навчання
1	2	3	4	5
1.	Цикл загальної підготовки	6/5,0	3/2,5	9/7,5
2.	Цикл професійної підготовки	34/28,3	27/22,5	61/50,8
3.	Цикл дослідницької підготовки (наукова компонента)	50/41,7	0/0	50/41,7
Всього за весь термін навчання		90/75	30/25	120/100

3. Перелік компонент освітньо-наукової програми

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумк. Контролю
Обов'язкові компоненти спеціальності			
<i>I. Цикл загальної підготовки</i>			
СК1	Менеджмент підприємств харчової промисловості	3	диф. залік
СК2	Іноземна мова за професійним спрямуванням	3	диф. залік
Всього за цикл:		6	
<i>II. Цикл професійної підготовки</i>			
<i>II.I. Цикл професійної підготовки (дисципліни за спеціальністю)</i>			
СК3	Інжиніринг, інноваційні технології та управління якістю харчових продуктів	6	екзамен
СК4	Методологія та організація наукових досліджень	5	диф. залік
СК5	Професійна та цивільна безпека	3	диф. залік
СК6	Курсовий проект з інжинірингу, інноваційних технологій та управління якістю харчових продуктів	3	диф. залік
Всього за цикл II.I:		17	
<i>II.II. Цикл професійної підготовки (дисципліни за освітньою програмою)</i>			
СК7	Технології продуктів бродіння	7	екзамен
СК8	Технологія вина	6	екзамен
СК9	Комерціалізація інноваційних проектів	4	диф. залік
Всього за цикл II.II:		17	
<i>II.III. Цикл дослідницької підготовки (наукова компонента)</i>			
СК10	Розроблення науково-технічних проектів у сфері харчових виробництв	5	екзамен
СК11	Науково-дослідницька практика	9	диф. залік
СК12	Науково-педагогічна практика	6	диф. залік
СК13	Практика за темою магістерської кваліфікаційної	12	диф. залік

	роботи		
СК14	Виконання магістерської кваліфікаційної роботи	16,5	-
СК15	Захист магістерської кваліфікаційної роботи	1,5	атестація
Всього за цикл II.ІІІ:		50	
Всього за цикл II:		84	
Всього за обов'язкові компоненти:		90	
Вибіркові компоненти освітньо-наукової програми			
Вибіркові блоки компонентів			
<i>1. Цикл загальної підготовки</i>			
ВБ1 Дисципліна		3	диф. залік
Всього за цикл:		3	
<i>2. Цикл професійної підготовки</i>			
Лінія професійного спрямування 1: Технології напоїв і продуктів бродіння			
ВБ11	Мікробіологія продуктів бродіння і виноробства	5	екзамен
ВБ12	Технологія хлібопекарських дріжджів	5	екзамен
ВБ13	Технологія напоїв	6	екзамен
ВБ14	Екологія бродильних виробництв	6	екзамен
Всього:		22	
Лінія професійного спрямування 2: Технології продуктів ферментації			
ВБ21	Технологія мікробної біомаси	5	екзамен
ВБ22	Технологія харчових кислот	5	екзамен
ВБ23	Технологія ферментованих напоїв	6	екзамен
ВБ24	Інноваційні технології біфідовмісних кисломолочних напоїв	6	екзамен
Всього:		22	
Вибіркові компоненти інших освітньо-наукових програми			
ВБ 3 Дисципліна 1		5	диф.залік
Всього за цикл:		5	
Всього за вибіркові компоненти:		30	
Всього за освітньо-наукову програму:		120	

4. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Форма атестації здобувачів вищої освіти	Атестація здійснюється у формі публічного 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 НУ «ЛП» не повинна містити академічний плагіат, фабрикацію, фальсифікацію. Кваліфікаційна робота НУ «ЛП» має бути оприлюднена на офіційному сайті закладу вищої освіти або його підрозділу, або у репозитарії закладу вищої освіти.

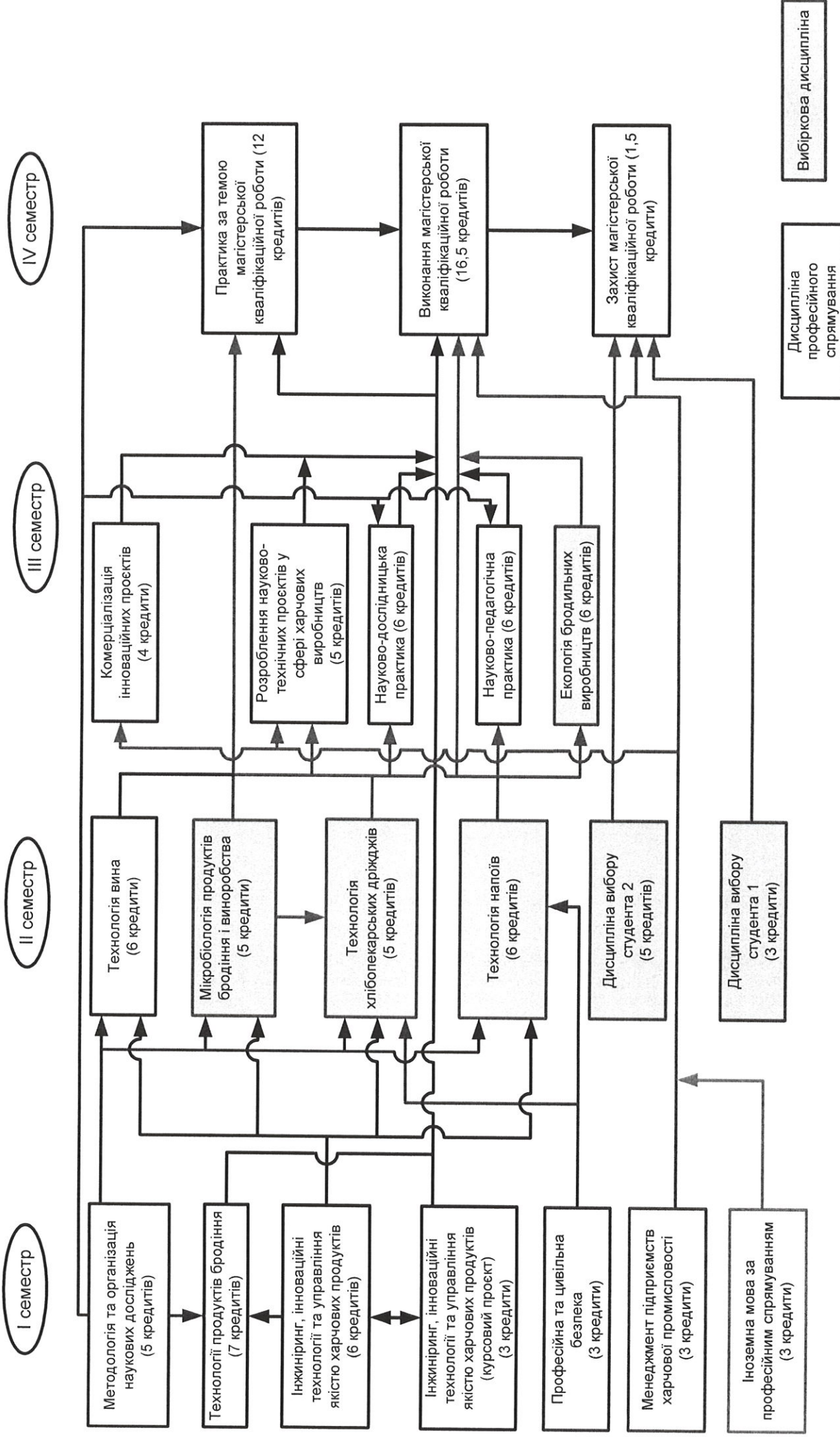
5. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньо-наукової програми

[illegible]

6. Матриця забезпечення програмних результатів навчання компонентам освітньо-наукової програми

	CK1	CK2	CK3	CK4	CK5	CK6	CK7	CK8	CK9	CK10	CK11	CK12	CK13	CK14	CK15	BB1	BB11	BB12	BB13	BB14	BB21	BB22	BB23	BB24	BB3
	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•		•	•	•	•	•	•	•	•	•	
PH1	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•		•	•	•	•	•	•	•	•	•	
PH2	•		•		•		•	•						•		•					•			•	
PH3			•	•	•				•	•			•	•							•				
PH4			•	•	•	•			•				•	•							•				
PH5			•			•			•				•	•											
PH6	•		•				•	•	•	•				•	•		•	•	•	•	•	•	•	•	
PH7		•	•	•	•	•	•	•	•		•			•	•		•	•	•	•	•	•	•	•	
PH8				•					•								•	•	•	•	•	•	•	•	
PH9	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•		•	•	•	•	•	•	•	•	
PH10			•	•	•				•	•			•	•			•	•	•	•	•	•	•		
PH11			•			•	•	•			•		•	•			•	•	•	•	•	•	•		
PH12						•	•	•																	
PH13								•		•															
PH14						•			•						•										
PH15						•			•		•	•	•	•	•		•	•	•	•	•	•	•	•	
PH16					•								•	•	•		•	•	•	•	•	•	•		
PH17			•	•		•				•	•	•		•	•		•	•	•	•	•	•	•	•	
PH18				•				•		•		•		•	•		•	•	•	•	•	•	•	•	
PH19																								•	
PH20																				•					
PH21																					•				
PH22																						•			
PH23																							•		
PH24																								•	
KK1	•		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•		•	•	•	•	•	•	•	•	•	
KK2	•		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•		•	•	•	•	•	•	•	•	•	
AI1	•		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•		•	•	•	•	•	•	•	•	•	
AI2	•		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•		•	•	•	•	•	•	•	•	•	

Лінія 1 Технології напоїв і продуктів бродіння



Лінія 2 Технології продуктів ферментації

