

**ОСВІТНЬО-НАУКОВА ПРОГРАМА**

**ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ /**

**FOOD TECHNOLOGIES**

**третього (освітньо-наукового) рівня вищої освіти**

**за спеціальністю 181 «Харчові технології»**

**галузі знань 18 «Виробництво та технології»**

**Освітня кваліфікація: доктор філософії з харчових технологій**

**ЗАТВЕРДЖЕНО**  
**Вченою радою ДТЕУ**

Голова вченої ради

\_\_\_\_\_/Анатолій МАЗАРАКІ/

(протокол № \_\_ від «\_\_» \_\_\_\_\_ 2023 р.)

Освітньо-наукова програма вводиться в дію з «\_\_» \_\_\_\_\_ 2023 р.

(наказ від «\_\_» \_\_\_\_\_ 2023 р., № \_\_\_\_\_)

**1. Профіль освітньо-наукової програми (ОНП)  
третього рівня вищої освіти зі спеціальності 181 «Харчові технології»**

<b>1 – Загальна інформація</b>	
<b>Повна назва ЗВО</b>	Державний торговельно-економічний університет
<b>Рівень вищої освіти</b>	Третій (освітньо-науковий) рівень
<b>Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу</b>	Доктор філософії
<b>Галузь знань</b>	18 Виробництво та технології
<b>Спеціальність</b>	181 Харчові технології
<b>Офіційна назва освітньої програми</b>	Харчові технології
<b>Форма здобуття освіти</b>	Очна, заочна
<b>Освітня кваліфікація</b>	Доктор філософії з харчових технологій
<b>Кваліфікація в дипломі</b>	Ступінь вищої освіти – доктор філософії Галузь знань – 18 Виробництво та технології Спеціальність – 181 Харчові технології
<b>Обсяг освітньо-наукової програми</b>	240 кредитів ЄКТС
<b>Наявність акредитації</b>	Акредитовано Національним агентством із забезпечення якості вищої освіти Сертифікат № 3591 від 23.06.2022 Дійсний до 01.07.2026
<b>Цикл/рівень</b>	QF for ENEA – третій цикл; EQF for LLL – 8 рівень; НРК України – 8 рівень
<b>Передумови</b>	Наявність освітнього ступеня «магістр». Володіння вступником компетентностями та опанування результатів навчання, що визначені стандартом вищої освіти зі спеціальності 181 «Харчові технології» для другого (магістерського) рівня вищої освіти (перевіряється вступними випробуваннями)
<b>Мова(и) викладання</b>	Українська
<b>Термін дії освітньої програми</b>	4 роки
<b>Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми</b>	<a href="https://knote.edu.ua/file/MTEyNDI=/77457a27404a9d71978457f880b4c840.pdf">https://knote.edu.ua/file/MTEyNDI=/77457a27404a9d71978457f880b4c840.pdf</a>
<b>2 – Мета освітньо-наукової програми</b>	
Забезпечення особи, яка навчається, поглибленими знаннями, уміннями, навичками та іншими компетентностями, достатніми для набуття здатності продукувати нові ідеї, розв'язувати комплексні проблеми у сфері професійної та/або дослідницько-інноваційної діяльності, оволодіння методологією наукової та педагогічної діяльності, проводити фундаментальні та/або прикладні дослідження у сфері харчових технологій, результати якого мають наукову новизну, теоретичне та практичне значення.	

<b>3 - Характеристика освітньо-наукової програми</b>	
<b>Предметна області</b>	<p><i>Об'єкт діяльності:</i> технологічні процеси і харчові продукти.</p> <p><i>Цілі навчання:</i> набуття здатності продукувати нові ідеї, розв'язувати комплексні проблеми, проводити фундаментальні та/або прикладні дослідження у сфері харчових технологій та здійснювати науково-педагогічну діяльність.</p> <p><i>Теоретичний зміст предметної області:</i> поняття, теорії та принципи розроблення та/або удосконалення харчових технологій.</p> <p><i>Методи, методики та технології:</i> технології харчової промисловості, аналітичні методи, методи комп'ютерного моделювання технологічних процесів, статистичні методи аналізу даних, сучасні цифрові технології.</p> <p><i>Інструменти та обладнання:</i> спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання, сучасні інформаційні системи та спеціалізоване програмне забезпечення.</p>
<b>Орієнтація освітньої програми</b>	Освітньо-наукова. Наукові дослідження з новими та удосконаленими, практично спрямованими і цінними теоретичними і методичними результатами у координатах інтересів наукових шкіл з харчових технологій.
<b>Основний фокус освітньо-наукової програми</b>	Орієнтована на створення нового знання у галузі харчових технологій, розробку теоретико-методологічних, наукових та прикладних основ харчових технологій; принципів оптимізації технологічних процесів для забезпечення високого рівня якості та безпечності харчових продуктів, закономірностей інноваційного розвитку теорії і практики харчових технологій; акцент на методологічних принципах наукової, науково-технічної та науково-педагогічної діяльності.
<b>Особливості програми</b>	<p><b>Освітня складова програми</b> передбачає 48 кредитів ЄКТС, з них:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 36 кредитів ЄКТС для обов'язкових освітніх компонентів, у тому числі 3 кредити ЄКТС науково-педагогічної практики;</li> <li>• 12 кредитів ЄКТС передбачено для опанування вибіркового освітніх компонентів, що посилює цикл професійної підготовки. Вибіркова частина програми уможливує право вибору навчальних дисциплін, з врахуванням індивідуальних потреб аспірантів.</li> </ul> <p><b>Наукова складова програми</b> передбачає здійснення наукових досліджень під керівництвом наукового керівника з відповідним оформленням та публічним захистом одержаних результатів у вигляді дисертації. Ця складова програми охоплює 192 кредити ЄКТС і оформляється у вигляді індивідуального плану наукової роботи аспіранта.</p>
<b>Академічні права випускників</b>	Здобуття наукового ступеня доктора наук і додаткових кваліфікацій у системі освіти дорослих
<b>Працевлаштування випускників</b>	Посади наукових та науково-педагогічних працівників в наукових установах і закладах вищої освіти, інженерні, експертні, аналітичні тощо посади у дослідницьких, проектних та конструкторських установах і підрозділах підприємств харчової промисловості
<b>4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</b>	
<b>Придатність до працевлаштування</b>	Працевлаштування на посадах наукових і науково-педагогічних працівників в наукових установах і закладах вищої освіти, інших посадах, що потребують кваліфікації доктора філософії з харчових технологій, зокрема на посадах науковців, експертів у дослідницьких

	<p>установах і підрозділах підприємств, установ, організацій. Робота за національним класифікатором України «Класифікатор професій» ДК 003:2010:</p> <p>12 Керівники виробничих та інших основних підрозділів</p> <p>1237.1 Головні фахівці - керівники науково-дослідних підрозділів та підрозділів з науково-технічної підготовки виробництва та інші керівники</p> <p>2310. Викладачі університетів та вищих навчальних закладів.</p> <p>247 Професіонали з безпеки та якості</p> <p>2482 Професіонали в галузі ресторанної справи.</p> <p>Випускник може обіймати інші посади відповідно до професійних назв робіт, що характеризуються спеціальними професійними компетентностями.</p>
<b>Подальше навчання</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• освітньо-наукові програми на 8-ому рівні НРК України у споріднених галузях наукових знань;</li> <li>• освітні програми, дослідницькі гранти та стипендії (у тому числі, за кордоном), що містять додаткові освітні компоненти;</li> <li>• здобуття наукового ступеня доктора наук.</li> </ul>
<b>5 – Викладання та оцінювання</b>	
<b>Викладання та навчання</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Комбінація лекцій, практичних занять, виконання розрахункових, дослідницьких робіт.</li> <li>– Проблемно-орієнтоване навчання, самонавчання.</li> <li>– Навчання з використанням елементів дистанційних та інтерактивних технологій навчання.</li> <li>– Залучення до консультування аспірантів відомих фахівців у галузі науки та практики.</li> <li>– Безпосередня участь у виконанні науково-дослідних робіт.</li> </ul>
<b>Оцінювання</b>	<p><i>Освітня складова програми</i></p> <p>Система оцінювання складається з поточного та підсумкового видів контролю. Поточний контроль передбачає усне опитування, тестовий контроль, виконання індивідуальних завдань, тощо. Підсумковий контроль знань у вигляді екзамену / заліку і проводиться як форма оцінювання рівня засвоєння аспірантом теоретичного та практичного матеріалу з окремої навчальної дисципліни.</p> <p><i>Наукова складова програми</i></p> <p>Оцінювання наукової діяльності аспірантів здійснюється на основі кількісних та якісних показників, що характеризують підготовку наукових праць, участь у наукових конференціях, підготовку окремих частин дисертації відповідно до затвердженого індивідуального плану наукової роботи аспіранта. Звіти аспірантів за результатами виконання індивідуального плану наукової роботи щопівроку затверджуються на засіданні кафедри та вченій раді факультету з відповідною рекомендацією.</p>
<b>6 – Програмні компетентності</b>	
<b>Інтегральна компетентність</b>	<p>Здатність продукувати нові ідеї, розв'язувати комплексні проблеми професійної та/або дослідницько-інноваційної діяльності у сфері виробництва харчових продуктів, застосовувати методологію наукової та педагогічної діяльності, а також проводити власне наукове дослідження, результати якого мають наукову новизну, теоретичне та практичне значення.</p>

<b>Загальні компетентності (ЗК)</b>	<p>ЗК 01. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу <i>нових наукових ідей на основі логічних аргументів.</i></p> <p>ЗК 02. Здатність працювати в міжнародному контексті</p> <p>ЗК 03. Здатність розв'язувати комплексні проблеми у харчових технологіях на основі системного наукового та загального культурного світогляду із дотриманням принципів професійної етики та академічної доброчесності.</p> <p>ЗК 04. <i>Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел, її систематизації, узагальнення та формулювання відповідних висновків.</i></p> <p>ЗК 05. <i>Набуття навичок усної та письмової презентації результатів наукового дослідження</i></p>
<b>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (ФК)</b>	<p>СК01. Здатність виконувати оригінальні дослідження, досягати наукових результатів, що формують нові знання у сфері харчових технологій та/або дотичних до них міждисциплінарних напрямках.</p> <p>СК02. Здатність ініціювати, розробляти та реалізовувати комплексні інноваційні проекти у сфері виробництва харчових продуктів та дотичні до неї міждисциплінарні проекти, виявляти лідерство під час їх реалізації.</p> <p>СК03. Здатність застосовувати сучасні методології, методи та інструменти експериментальних та теоретичних досліджень, цифрові технології, методи комп'ютерного моделювання, бази даних та інші електронні ресурси, спеціалізоване програмне забезпечення у науковій та освітній діяльності у сфері харчових технологій.</p> <p>СК04. Здатність критично аналізувати та оцінювати сучасний стан та тенденції розвитку харчових технологій.</p> <p>СК05. Здатність виявляти, ставити та розв'язувати задачі дослідницького характеру, оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт у харчовій промисловості.</p> <p>СК06. Здатність здійснювати науково-педагогічну діяльність у закладах вищої освіти.</p> <p>СК07. <i>Здатність використовувати сучасну лабораторно інструментальну базу для проведення експериментальних досліджень та визначення фізико-хімічних, мікробіологічних показників якості, безпеки сировини та готової продукції і контролю технологічного процесу.</i></p> <p>СК08. <i>Здатність формувати структуру дисертації та рубрикації її змістовного наповнення, планувати та організовувати наукові дослідження, обробляти їх результати, публікувати статті, забезпечувати правовий захист інтелектуальної власності</i></p>
<b>7 – Нормативний зміст підготовки доктора філософії, сформульований у термінах результатів навчання</b>	
<p>РН01. Вільно презентувати та обговорювати з фахівцями та нефахівцями результати досліджень, наукові та прикладні проблеми у сфері харчових технологій державною та іноземною мовами, кваліфіковано відображати результати досліджень у наукових публікаціях із дотриманням принципів професійної етики та академічної доброчесності.</p> <p>РН02. Формулювати та перевіряти гіпотези; використовувати для обґрунтування висновків належні докази, зокрема, результати теоретичного аналізу, експериментальних досліджень і математичного та/або комп'ютерного моделювання, наявні літературні дані.</p>	

PH03. Використовувати сучасні технології та інструменти пошуку, оброблення та аналізу інформації з проблем харчових технологій, зокрема, статистичні методи аналізу даних великого обсягу та/або складної структури, спеціалізовані бази даних та інформаційні системи.

PH04. Планувати, організовувати і виконувати експериментальні та/або теоретичні дослідження у сфері харчових технологій з використанням сучасних інструментів та обладнання, інформаційних технологій і програмного забезпечення.

PH05. Мати передові концептуальні та методологічні знання, демонструвати дослідницькі навички у сфері харчових технологій та на межі предметних галузей, достатні для проведення наукових і прикладних досліджень з метою отримання нових знань та/або здійснення інновацій на рівні сучасних світових досягнень науки і техніки.

PH06. Розробляти та реалізовувати наукові та/або інноваційні інженерні проекти, які дають можливість розв'язувати значущі наукові та прикладні проблеми у сфері виробництва харчових продуктів з врахуванням соціальних, економічних, екологічних і правових аспектів.

PH07. Критично аналізувати результати власних досліджень у сфері харчових технологій і результати інших дослідників у контексті усього комплексу сучасних знань щодо досліджуємої проблеми, забезпечувати захист інтелектуальної власності.

PH08. Розробляти і викладати спеціальні дисципліни з харчових технологій у закладах вищої освіти, здійснювати навчально-методичне забезпечення освітнього процесу.

PH09. Демонструвати знання та розуміння до основних вимог щодо продовольчої сировини, харчових продуктів з погляду забезпечення їхньої якості й безпеки для людини, зміни у ході технологічного процесу під впливом різних факторів і загальних закономірностей цих перетворень.

PH10. Розробляти та впроваджувати інноваційні технології із застосуванням функціонально-технологічних інгредієнтів з врахуванням принципів технологічної доцільності і безпечності.

PH11. Вільно володіти сучасними методами досліджень фізико-хімічних, мікробіологічних показників продовольчої сировини, готової продукції, знати фактори, що впливають на точність результатів аналізів, методів математичної обробки отриманих результатів.

#### **8 - Ресурсне забезпечення реалізації програми**

<b>Кадрове забезпечення</b>	Реалізацію освітньо-наукової програми здійснюють науково-педагогічні працівники, що мають наукові ступені та вчені звання, є визнаними професіоналами з досвідом дослідницької, управлінської або інноваційної роботи за фахом. Для забезпечення відповідності наукових досліджень аспірантів вимогам професійного середовища проводяться майстер-класи, відкриті лекції представників бізнесу.
<b>Матеріально-технічне забезпечення</b>	Аспіранти повною мірою забезпечені матеріальними ресурсами для навчання та виконання досліджень. До їх послуг: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ понад 30 тис. м<sup>2</sup> навчальних будівель;</li> <li>▪ окремий гуртожиток для аспірантів (понад 80 кімнат)</li> <li>▪ майже 1,5 млн. найменувань навчальної та наукової літератури в бібліотеці;</li> <li>▪ 470 посадкових місць у читальних залах, в тому числі у мультимедійній бібліотеці, де забезпечено доступ до наукометричних баз даних SCOPUS, Web of Science;</li> <li>▪ 2000 робочих місць ПЕОМ із виходом в Інтернет + WiFi. Уся комп'ютерна техніка забезпечена базовим програмним забезпеченням, на комп'ютерах в лабораторіях кафедр інстальовано спеціальне програмне забезпечення, необхідне для проведення досліджень аспірантами;</li> <li>▪ лабораторія дистанційного навчання, в якій розміщено близько 1000 освітніх курсів;</li> </ul>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ електронна платформа для комунікації аспірантів на базі Microsoft Office 365, тощо.</li> <li>▪ Науково-дослідні лабораторії, оснащені сучасним обладнанням провідних компаній</li> </ul>
<b>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</b>	<p>Використання понад 1,5 млн. найменувань навчальної та наукової літератури в бібліотеці ДТЕУ; в тому числі у мультимедійній бібліотеці, де забезпечено доступ до наукометричних баз даних SCOPUS, Web of Science; електронна платформа для комунікації аспірантів на базі Microsoft Office 365.</p> <p>Документи, що регламентують процедури вступу, навчання в аспірантурі, захисту дисертації тощо знаходяться у відкритому доступі на веб-сайті ДТЕУ.</p>
<b>9 - Академічна мобільність</b>	
<b>Національна кредитна мобільність</b>	Згідно з договорами про співробітництво між ДТЕУ та закладами вищої освіти України, науковими установами.
<b>Міжнародна кредитна мобільність</b>	У межах договорів про співробітництво між ДТЕУ та закладами вищої освіти Франції, Великобританії, Польщі, Німеччини, в рамках яких здійснюється партнерський обмін.
<b>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти</b>	Іноземним здобувачам вищої освіти гарантуються всі права та свободи, у відповідності до діючого законодавства України і Статуту університету.

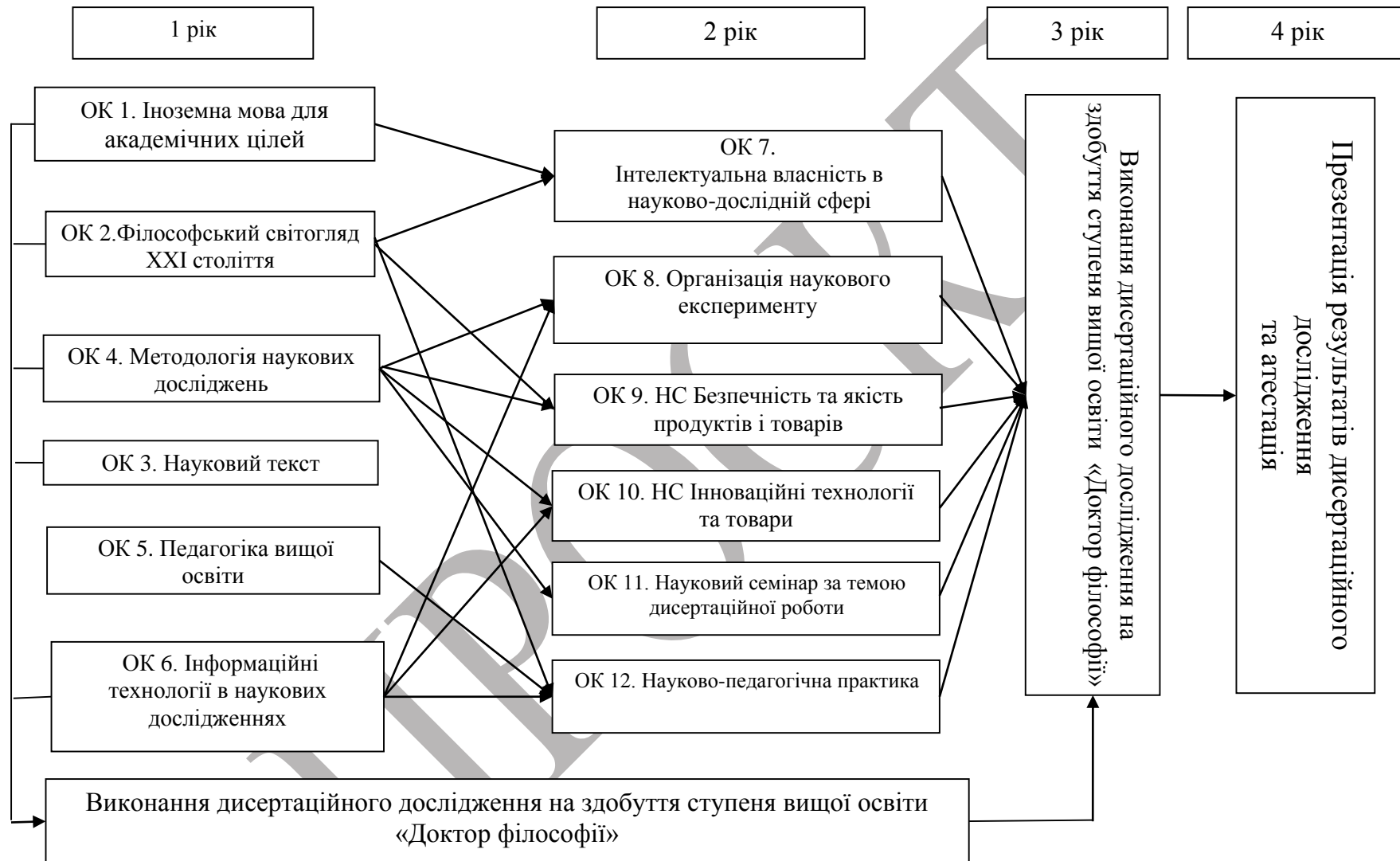
# 1. Перелік компонент освітньо-наукової програми та їх логічна послідовність

## 2.1. Перелік компонент ОНП

Код н/д	Компоненти освітньо-наукової програми	Кількість кредитів	Форма підсумк. контролю
1	2	3	4
<b>Обов'язкові компоненти ОНП</b>			
ОК 1.	Іноземна мова для академічних цілей	3	Екзамен
ОК 2.	Філософський світогляд ХХІ століття	3	Екзамен
ОК 3.	Науковий текст	3	Екзамен
ОК 4.	Методологія наукових досліджень	3	Екзамен
ОК 5.	Педагогіка вищої освіти	3	Залік
ОК 6.	Інформаційні технології в наукових дослідженнях	3	Залік
ОК 7.	Інтелектуальна власність в науково-дослідній сфері	3	Залік
ОК 8.	Організація наукового експерименту	3	Екзамен
ОК 9.	Наукові семінари (Безпечність та якість продуктів і товарів)	3	Залік
ОК 10.	Наукові семінари (Інноваційні товари і технології)	3	Залік
ОК 11.	Науковий семінар за темою дисертаційної роботи	3	Залік
ОК 12.	Науково-педагогічна практика	3	Залік
<b>Загальний обсяг обов'язкових компонент:</b>		<b>36</b>	
<b>Вибіркові компоненти ОНП</b>			
ВК 1.	Ораторське мистецтво	3	Залік
ВК 2.	Комерціалізація інтелектуальної власності		
ВК 3.	Математичне моделювання у наукових дослідженнях	3	Залік
ВК 4.	Статистичні методи аналізу та прогнозування	3	Залік
ВК 5.	Інжиніринг харчових продуктів	3	Залік
ВК 6.	Кваліметрія інноваційних товарів	3	Залік
ВК 7.	Наукові семінари (Технологія продуктів спеціального дієтичного призначення)	3	Залік
ВК 8.	Наукові семінари (Експертна оцінка харчової продукції)	3	Залік
ВК 9.	Інша освітня компонента за погодженням з науковим керівником	3	Залік
<b>Загальний обсяг вибірових компонент:</b>		<b>12</b>	
<b>Загальний обсяг освітньої складової освітньо-наукової програми</b>		<b>48</b>	
<b>Підготовка дисертації</b>		<b>156</b>	
<b>Презентація результатів дисертаційного дослідження та атестація</b>		<b>36</b>	
<b>Загальний обсяг освітньо-наукової програми</b>		<b>240</b>	



## 2.2. Структурно-логічна схема ОНП



## 2. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація здобувачів освітньо-наукової програми «Харчові технології» третього рівня вищої освіти здійснюється у формі публічного захисту дисертації на здобуття ступеня вищої освіти «Доктор філософії» та завершується видачою документу встановленого зразка про присудження йому ступеня доктора філософії.

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

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

Дисертація не повинна містити академічного плагіату, фальсифікації, фабрикації.

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

	Освітня складова												Наукова складова
	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11*	ОК 12	
ЗК01		•		•									•
ЗК02	•												•
ЗК03		•		•			•						•
ЗК04	•			•	•				•	•			•
ЗК05	•		•		•								•
СК01				•				•				•	•
СК02				•				•				•	•
СК03				•		•		•				•	•
СК04	•								•	•			•
СК05				•		•		•	•	•			•
СК06	•				•							•	•
СК07								•	•	•		•	•
СК08			•				•						•

\*Компетентності формуються в залежності від обраної освітньої компоненти

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

	Освітня складова												Наукова складова
	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11*	ОК 12	
PH01	•	•	•		•								•
PH02				•		•							•
PH03				•		•							•
PH04				•		•		•					•
PH05		•		•				•	•	•			•
PH06							•		•	•			•
PH07			•				•		•	•			•
PH08					•								•
PH09									•	•			•
PH10									•	•			•
PH11	•					•		•					•

\*Результати навчання формуються в залежності від обраної освітньої компоненти

#### 6. Матриця відповідності програмних компетентностей вибірковим компонентам освітньо-наукової програми

	Освітня складова								
	ВК 1	ВК 2	ВК 3	ВК 4	ВК 5	ВК 6	ВК 7	ВК 8	ВК 9*
ЗК01									
ЗК02	•								
ЗК03		•			•		•	•	
ЗК04							•	•	
ЗК05	•				•				
СК01							•	•	
СК02					•				
СК03			•	•	•	•		•	
СК04							•		
СК05		•	•	•	•	•	•		
СК06	•								
СК07			•	•				•	
СК08									

\*Компетентності формуються в залежності від обраної освітньої компоненти

**7. Матриця забезпечення програмних результатів навчання (РН)  
вибірковими компонентами освітньо-наукової програми**

	Освітня складова								
	ВК 1	ВК 2	ВК 3	ВК 4	ВК 5	ВК 6	ВК 7	ВК 8	ВК 9*
РН01	•								
РН02			•						
РН03				•					
РН04			•	•	•				
РН05						•	•	•	
РН06		•			•				
РН07							•	•	
РН08	•								
РН09								•	
РН10							•		
РН11			•	•	•	•			

\*Результати навчання формуються в залежності від обраної освітньої компоненти