

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ

ОСВІТНЬО – НАУКОВА ПРОГРАМА

**«ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ»
«FOOD TECHNOLOGIES»**

Третього рівня вищої освіти
за спеціальністю 181 Харчові технології
галузі знань 18 Виробництво та технології

ЗАТВЕРДЖЕНО

Вченою радою КНТЕУ

Голова вченої ради

_____ /А.А. Мазаракі/

(протокол № ____ від «___» _____ 2021 р.)

Освітньо-наукова програма вводиться в дію з «___» _____ 2022 р.

(наказ № _____ від «___» _____ 2021 р.)

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-наукової програми
«ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ»

3 рівень вищої освіти (ОС «доктор філософії»)

Погоджено
Перший проректор
з науково-педагогічної
роботи

_____ Н. В. Притульська
_____ 2021 р.

Погоджено
Проректор
з наукової роботи

_____ С. В. Мельниченко
_____ 2021 р.

Погоджено
Начальник навчального
відділу КНТЕУ
_____ С.І. Камінський
_____ 2021 р.

Погоджено
Начальник відділу аспірантури і
докторантури КНТЕУ
_____ О.Г. Харченко
_____ 2021 р.

Погоджено
Гарант ОНП Харчові технології
_____ Н. В. Притульська
_____ 2021 р.

Погоджено
Голова Наукового товариства студентів,
аспірантів, докторантів та молодих
вчених
_____ А.А. Ярмоленко
_____ 2021 р.

Погоджено
Зав. лабораторії профілактики аліментарно-залежних захворювань
ДУ «Інститут громадського здоров'я ім. О.М. Марзєєва НАМНУ»,
д.м.н., проф.

_____ М.П. Гуліч
_____ 2021 р.

ПЕРЕДМОВА

Розроблено робочою групою у складі:

№ пор.	Прізвище, ім'я, по-батькові	Посада, науковий ступінь, вчене звання (вказати керівника)
1.	Притульська Н.В.	Перший проректор з науково-педагогічної роботи, д-р техн. наук, проф., гарант освітньо-наукової програми
2.	Федорова Д.В.	Завідувач кафедри технології і організації ресторанного господарства, д-р техн. наук, доц.
3.	Гніщевич В.А.	Професор кафедри технології і організації ресторанного господарства, д-р техн. наук, проф.
4.	Гуліч М.П.	Зав. лабораторії профілактики аліментарно-залежних захворювань ДУ «Інститут громадського здоров'я ім. О.М. Марзєєва НАМНУ», д-р.мед.наук, проф.
5.	Безрученко О.М.	Аспірант 3 року навчання

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

1. Сабіров О.В. – начальник технологічного відділу ТОВ «МамаМіа», канд.техн.наук
2. Чуницька Л.П. – експерт з харчових технологій та міжнародного сервісу у закладах HoReCa

**Профіль освітньо-наукової програми зі спеціальності
181 Харчові технології**

1 – Загальна інформація	
Повна назва ЗВО, структурного підрозділу	Київський національний торговельно-економічний університет
Ступінь вищої освіти мовою оригіналу	Доктор філософії
Офіційна назва освітньої програми	Харчові технології
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом доктора філософії, 48 кредитів ЄКТС
Наявність акредитації	Ліцензовано Наказ МОН України «Про затвердження рішень Ліцензійної комісії Міністерства від 08.06.2016 р.» від 10 червня 2016 р. № 655 Не проходила акредитацію
Цикл/рівень	QF for EHEA – третій цикл; EQF for LLL – 8 рівень; НРК України – 8 рівень
Передумови	Наявність освітнього ступеня «магістр» або «спеціаліст»
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	4 роки
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=36453&uk
2 – Мета освітньо-наукової програми	
Здобуття теоретичних знань, умінь, навичок, достатніх для продукування нових ідей, розв'язання комплексних наукових проблем у галузі харчових технологій та/або дослідницько-інноваційної діяльності, оволодіння методологією наукової та педагогічної діяльності, проведення власного наукового дослідження, результати якого мають наукову новизну, теоретичне та практичне значення.	
3 - Характеристика освітньо-наукової програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність)	Галузь знань 18 «Виробництво та технології» Спеціальність 181 «Харчові технології»
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-наукова. Наукові дослідження з новими результатами щодо 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; методологічних принципів наукової, науково-технічної та науково-педагогічної діяльності.
Основний фокус освітньої програми	Орієнтована на створення нового знання у галузі харчових технологій, товарознавства харчових продуктів

<p>Особливості програми</p>	<p>Освітня складова програми передбачає 48 кредитів ЄКТС, з них 36 кредитів – для обов’язкових навчальних дисциплін, в тому числі: 6 кредитів ЄКТС – на розвиток мовних компетентностей (Іноземна мова за професійним спрямуванням, Іноземна мова академічного спілкування); 6 кредитів ЄКТС – на здобуття загальнонаукових (філософських) компетентностей (Філософський світогляд XXI століття); 15 кредитів ЄКТС – на розвиток універсальних навичок дослідника (Науковий текст, Методологія наукових досліджень, Педагогіка вищої освіти, Інтелектуальна власність в науково-дослідній сфері, Організація наукового експерименту); 9 кредитів ЄКТС – на здобуття глибинних знань зі спеціальності (наукові семінари: Безпечність та якість продуктів і товарів, Інноваційні товари і технології; науковий семінар за темою дисертаційної роботи).</p> <p>12 кредитів ЄКТС передбачено на вибіркові навчальні дисципліни, що посилює цикл професійної підготовки (Ораторське мистецтво, Інформаційні технології в наукових дослідженнях, Комерціалізація інтелектуальної власності, Правове забезпечення наукових досліджень, Математичне моделювання у наукових дослідженнях, Статистичні методи аналізу та прогнозування, Інжиніринг харчових продуктів, Кваліметрія інноваційних товарів, наукові семінари: Технологія продуктів спеціального дієтичного призначення, Експертна оцінка харчової продукції).</p> <p>Наукова складова програми охоплює широке коло сучасних інноваційних напрямів розвитку теорії і практики харчових технологій, що формує актуалізовану теоретико-прикладну базу для проведення наукових досліджень з відповідним оформлення одержаних результатів у вигляді дисертації. Ця складова програми охоплює 132 кредити ЄКТС і оформлюється у вигляді індивідуального плану наукової роботи аспіранта.</p>
<p>4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</p>	
<p>Придатність до працевлаштування</p>	<p>Робота відповідно до Національного класифікатора України «Класифікація професій» ДК 003:2010.</p> <p>2310. Викладачі університетів та вищих навчальних закладів</p> <p>1225. Керівники виробничих підрозділів у закладах ресторанного господарства, готелях та інших місцях розміщення</p> <p>1229.7 Керівники інших основних підрозділів (в сфері харчових виробництв)</p> <p>1237. Керівники науково-дослідних підрозділів та підрозділів з науково-технічної підготовки виробництва та інші керівники</p> <p>232. Викладачі середніх навчальних закладів</p> <p>2482.2. Професіонали із готельної та ресторанної справи</p>
<p>Подальше навчання</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ освітньо-наукові програми на 8-ому (постдокторському) рівні НРК України; ▪ освітньо-наукові програми на 8-ому (докторському) рівні НРК України у споріднених галузях наукових знань; ▪ освітні програми, дослідницькі гранти та стипендії (у тому числі, за кордоном), що містять додаткові освітні компоненти.

5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	<ul style="list-style-type: none"> – Комбінація лекцій, практичних занять, виконання розрахункових, дослідницьких робіт. – Проблемно-орієнтоване навчання, самонавчання. – Навчання з використанням елементів дистанційних та інтерактивних технологій навчання. – Залучення до консультування аспірантів відомих фахівців у галузі науки та практики. – Безпосередня участь у виконанні науково-дослідних робіт.
Оцінювання	<p>Освітня складова програми. Система оцінювання складається з поточного та підсумкового видів контролю. Поточний контроль передбачає усне опитування, тестовий контроль, виконання індивідуальних завдань, тощо. Підсумковий контроль знань у вигляді екзамену / заліку і проводиться як форма оцінювання рівня засвоєння аспірантом теоретичного та практичного матеріалу з окремої навчальної дисципліни.</p> <p>Наукова складова програми. Оцінювання наукової діяльності аспірантів здійснюється на основі кількісних та якісних показників, що характеризують підготовку наукових праць, участь у наукових конференціях, підготовку окремих частин дисертації відповідно до затвердженого індивідуального плану наукової роботи аспіранта. Звіти аспірантів, за результатами виконання індивідуального плану, щопівроку затверджуються на засіданні кафедр та вченої раді факультету з відповідною рекомендацією.</p>
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність (ІК)	Здатність розв'язувати комплексні проблеми в галузі професійної та/або дослідницько-інноваційної діяльності, що передбачає глибоке переосмислення наявних і створення нових цілісних знань та/або професійної практики у сфері харчових технологій.
Загальні компетентності (ЗК)	<p>ЗК 1. Формування системного наукового світогляду, професійної етики та загального культурного кругозору, в тому числі здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу; генерування нових ідей; вміння працювати в міжнародному контексті.</p> <p>ЗК 2. Набуття навичок усної та письмової презентації результатів власного наукового дослідження,</p> <p>ЗК 3. Застосування сучасних інформаційних технологій у науковій діяльності, організації та проведення навчальних занять, управління науковими проектами,</p> <p>ЗК 4. Реєстрації прав інтелектуальної власності, в тому числі здатність розроблювати та впроваджувати технологічні рішення для забезпечення та збереження якості і безпечності продовольчої сировини та харчових продуктів впродовж технологічного процесу та в процесі зберігання,</p> <p>ЗК 5. Використовувати сучасну лабораторно-інструментальну базу для проведення експериментальних досліджень у сфері харчової науки.</p> <p>ЗК 6. Знання мови, достатньої для представлення та обговорення результатів своєї наукової роботи іноземною мовою (англійською або іншою відповідно до специфіки спеціальності) в усній та</p>

	письмовій формі, а також для повного розуміння іншомовних наукових текстів з харчових технологій.
Фахові компетентності (ФК)	<p>ФК 1. Здатність виконувати оригінальні дослідження, досягати наукових результатів, які створюють нові знання у сфері харчових технологій та дотичних до них міждисциплінарних напрямів і можуть бути опубліковані у провідних наукових виданнях з технічних наук та суміжних галузей.</p> <p>ФК 2. Здатність усно і письмово презентувати та обговорювати результати наукових досліджень та/або інноваційних розробок українською та англійською мовами, глибоке розуміння англомовних наукових текстів за напрямом досліджень з харчових технологій.</p> <p>ФК 3. Здатність застосовувати сучасні інформаційні технології, бази даних та інші електронні ресурси, спеціалізоване програмне забезпечення у науковій та навчальній діяльності.</p> <p>ФК 4. Планувати та здійснювати освітній процес на основі сучасних методологічних принципів, застосовувати активні методи викладання, використовувати різні стратегії педагогічної взаємодії, способів комунікативного впливу, діалогічного педагогічного спілкування.</p> <p>ФК 5. Здатність аналізувати сучасний науково-технічний рівень світової та вітчизняної харчової науки, прогнозувати шляхи її подальшого розвитку, генерувати нові ідеї для задоволення потреб суспільства у якісних та безпечних харчових продуктах.</p>
7 – Програмні результати навчання	
	<p>ПРН 1. Знати та розуміти філософську методологію наукового пізнання та психолого-педагогічних аспектів професійно-наукової діяльності та проблем, пов'язаних з впливом науки і техніки на розвиток сучасної цивілізації.</p> <p>ПРН 2. Проводити критичний аналіз, оцінку і синтез нових наукових положень та ідей. Володіти сучасними концептуальними та методологічними знаннями для виконання науково-дослідницької та/або професійної діяльності і на межі предметних галузей знань.</p> <p>ПРН 3 Уміння спілкуватись діловою науковою та професійною мовою, застосовувати різні стилі мовлення, методи і прийоми спілкування, демонструвати широкий науковий та професійний словниковий запас.</p> <p>ПРН 4. Застосовувати сучасні інформаційно-комунікаційні інструменти та технології для забезпечення ефективних наукових і професійних комунікацій, моделювання, прогнозування та інтерпретації отриманих результатів.</p> <p>ПРН 5. Самостійно та професійно виконувати експериментальні дослідження, формулювати власні висновки, пропозиції, рекомендації, приймати рішення.</p> <p>ПРН 6. Формулювати наукову проблему з огляду на ціннісні орієнтири сучасного суспільства та стан її наукової розробки, генерувати нові ідеї, які мають розширювати і поглиблювати стан наукових досліджень.</p> <p>ПРН 7. Мати досвід спілкування в діалоговому режимі з широкою науковою спільнотою та громадськістю у відповідній галузі</p>

	<p>наукової та/або професійної діяльності.</p> <p>ПРН 8. Дотримуватися основних засад академічної доброчесності, професійної етики та корпоративної культури у науковій та освітній діяльності, нести особисту відповідальність за одержані результати дослідження.</p> <p>ПРН 9. Мати ґрунтовні знання предметної області, аналізувати науково-технічний рівень світової та вітчизняної харчової науки, уміти формулювати мету власного наукового дослідження як складову загально-цивілізаційного процесу.</p> <p>ПРН 10. На основі знання стратегії наукового дослідження у галузі харчових технологій, правил і принципів проводити комплексно та методично вірно наукові дослідження, що призводять до отримання нових знань, кваліфіковано відображати результати наукових досліджень у наукових статтях і патентах.</p> <p>ПРН 11. Демонструвати знання та розуміння під час здійснення наукових досліджень в умовах науково-дослідних та виробничих лабораторій із застосуванням сучасного обладнання.</p> <p>ПРН 12. Прогнозувати, планувати і реалізовувати на практиці одержання харчових продуктів збалансованого складу, оптимізувати параметри технологічних процесів відповідно до реалізації принципів ресурсозбереження та екологічної безпеки.</p> <p>ПРН 13. Розробляти нормативну документацію, технологічні регламенти та рекомендації промисловості у сфері виробництва харчових продуктів із врахуванням вимог європейського і світового законодавства.</p> <p>ПРН 14. Оцінювати економічну доцільність впровадження інноваційних наукових розробок, у тому числі за результатами маркетингового дослідження продовольчого ринку за рівнем доступності у споживанні харчової продукції.</p> <p>ПРН 15. Професійно презентувати результати власного наукового дослідження на вітчизняних та міжнародних наукових конференціях і семінарах, мати досвід практичного використання іноземної мови у науковій, інноваційній та педагогічній діяльності.</p> <p>ПРН 16. Планувати та здійснювати освітній процес на основі сучасних методологічних принципів, застосовувати активні методи викладання, використовувати різні стратегії педагогічної взаємодії, способів комунікативного впливу, діалогічного педагогічного спілкування, а також демонструвати навички лідерства і саморегуляції на основі самопізнання.</p>
8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	100% науково-педагогічних працівників, задіяних до викладання дисциплін, що забезпечують компетентності аспіранта, мають наукові ступені та вчені звання, є визнаними професіоналами з досвідом дослідницької, управлінської або інноваційної роботи за фахом.
Матеріально-технічне забезпечення	<p>Організацію навчання забезпечують:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Понад 30 тис. м² навчальних будівель; ▪ Окремий гуртожиток для аспірантів (понад 80 кімнат) ▪ 2000 робочих місць ПЕОМ із виходом в Інтернет + WiF із базовим та спеціальним програмним забезпеченням, необхідним

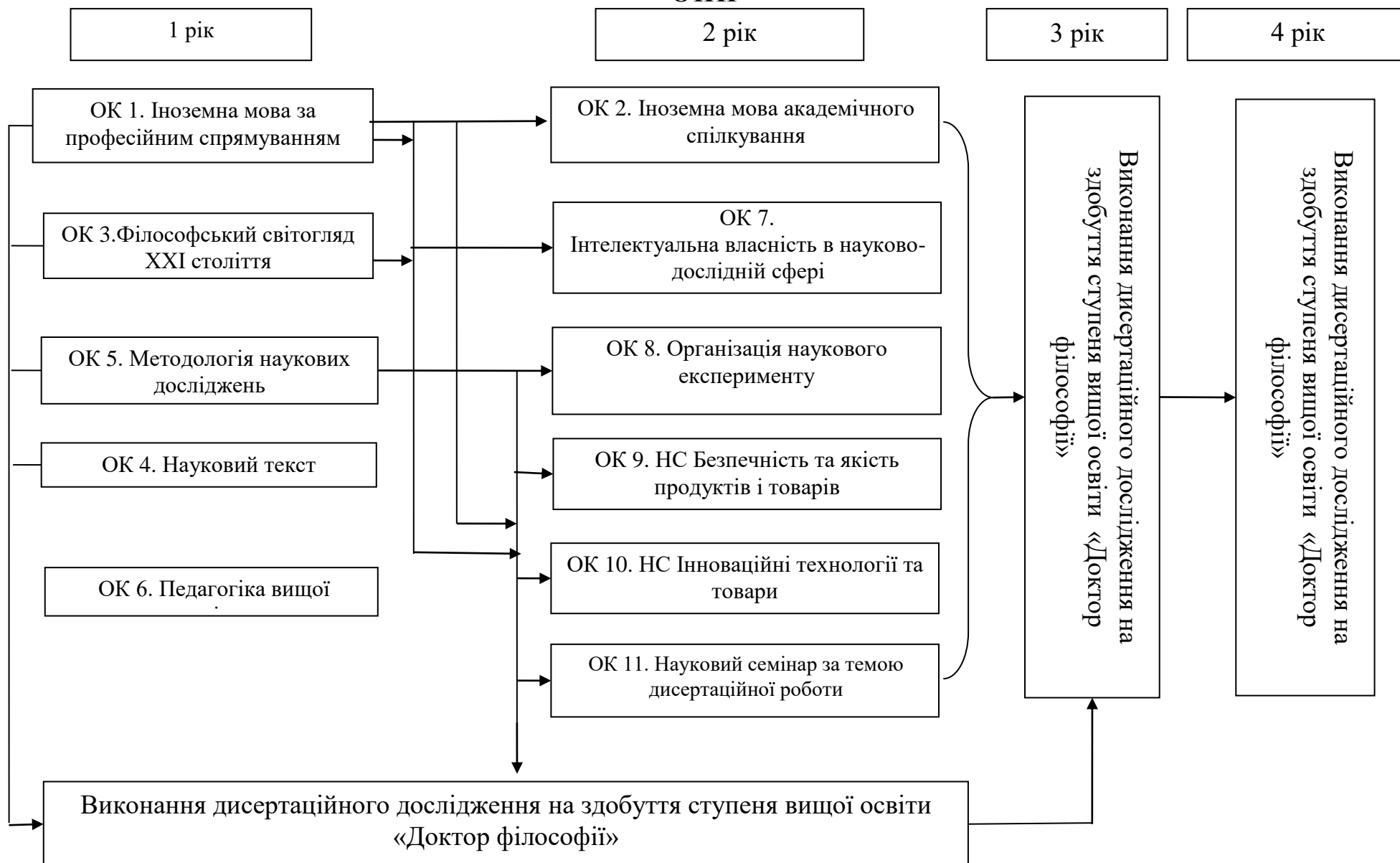
	<p>для проведення досліджень аспірантами;</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Лабораторія дистанційного навчання, в якій розміщено 966 освітніх курсів; ▪ Науково-дослідні лабораторії, оснащені сучасним обладнанням провідних компаній.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	<p>Використання понад 1,5 млн. найменувань навчальної та наукової літератури в бібліотеці КНТЕУ; 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 КНТЕУ.</p>
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	Згідно з договорами про співробітництво між КНТЕУ та закладами вищої освіти України, науковими установами.
Міжнародна кредитна мобільність	У межах договорів про співробітництво між КНТЕУ та закладами вищої освіти Франції, Великобританії, Польщі, Німеччини, в рамках яких здійснюється партнерський обмін.
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Іноземним здобувачам вищої освіти гарантуються всі права та свободи, у відповідності до діючого законодавства України і Статуту університету.

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
Обов'язкові компоненти ОНП			
ОК 1.	Іноземна мова за професійним спрямуванням	3	Екзамен
ОК 2.	Іноземна мова академічного спілкування	3	Залік
ОК 3.	Філософський світогляд ХХІ століття	6	Екзамен
ОК 4.	Науковий текст	3	Екзамен
ОК 5.	Методологія наукових досліджень	3	Екзамен
ОК 6.	Педагогіка вищої освіти	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
Загальний обсяг обов'язкових компонент:		36	
Вибіркові компоненти ОНП			
ВК 1.	Ораторське мистецтво	3	Залік
ВК 2.	Інформаційні технології в наукових дослідженнях	3	Залік
ВК 3.	Комерціалізація інтелектуальної власності	3	Залік
ВК 4.	Правове забезпечення наукових досліджень	3	Залік
ВК 5.	Математичне моделювання у наукових дослідженнях	3	Залік
ВК 6.	Статистичні методи аналізу та прогнозування	3	Залік
ВК 7.	Інжиніринг харчових продуктів	3	Залік
ВК 8.	Кваліметрія інноваційних товарів	3	Залік
ВК 9.	Наукові семінари (Технологія продуктів спеціального дієтичного призначення)	3	Залік
ВК 10.	Наукові семінари (Експертна оцінка харчової продукції)	3	Залік
ВК 11.	Інша освітня компонента за погодженням з науковим керівником	3	Залік
Загальний обсяг вибірових компонент:		12	
Загальний обсяг освітньої складової освітньо-наукової програми		48	
Підготовка дисертації (наукова складова)		132	
Загальний обсяг освітньо-наукової програми		180	

2.2. Структурно-логічна схема ОНП



3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи. Умовою для отримання допуску до захисту дисертації на здобуття ступеню доктора філософії є успішне виконання освітньої складової освітньо-наукової програми доктора філософії.

4. Матриця відповідності програмних компетентностей обов'язковим компонентам освітньо-наукової програми

	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	
ЗК 1			•	•	•	•				•		•
ЗК 2				•							•	•
ЗК 3								•				•
ЗК 4							•		•		•	•
ЗК 5								•		•	•	•
ЗК 6	•	•									•	•
ФК 1				•	•			•		•	•	•
ФК 2	•	•		•					•		•	•
ФК 3					•			•			•	•
ФК 4						•						
ФК 5									•	•	•	•

**5. Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН)
обов'язковим компонентами освітньо-наукової програми**

	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	
ПРН 1			•		•	•						•
ПРН 2			•		•				•	•	•	•
ПРН 3				•					•		•	
ПРН 4								•	•		•	•
ПРН 5					•			•				•
ПРН 6			•		•						•	•
ПРН 7				•								•
ПРН 8				•			•					•
ПРН 9									•	•	•	•
ПРН 10				•	•		•	•				•
ПРН 11								•				•
ПРН 12											•	•
ПРН 13									•	•	•	•
ПРН 14										•	•	•
ПРН 15	•	•		•								•
ПРН 16						•						

**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	ВК 10
ЗК 1							•	•	•	•
ЗК 2									•	
ЗК 3		•			•	•		•		
ЗК 4			•	•						•
ЗК 5									•	
ЗК 6	•									
ФК 1							•	•	•	•
ФК 2	•									
ФК 3		•				•		•		•
ФК 4	•									
ФК 5							•	•	•	•

