

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ОСВІТНЬО-НАУКОВА ПРОГРАМА

«ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ»

Третього (освітньо-наукового) рівня вищої освіти
ступінь вищої освіти: доктор філософії
за спеціальністю G13 «Харчові технології»
галузі знань G «Інженерія, виробництво та будівництво»
кваліфікація Доктор філософії з харчових технологій

РОЗГЛЯНУТО ТА ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ

протокол №14 від 30 червня 2026 р.
освітньо-наукова програма вводиться
з 01 жовтня 2026 р.
наказ №157-01 від 02 липня 2026 р.



Ректор

Лариса ІВАНЧЕНКОВА

Одеса – 2026 р.

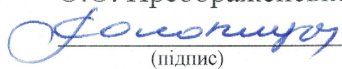
ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-наукової програми
«Харчові технології»

галузь знань
спеціальність
спеціалізація
рівень вищої освіти
ступінь

G «Інженерія, виробництво та будівництво»
G13 «Харчові технології»
—
третій (освітньо-науковий)
доктор філософії

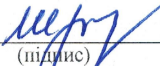
ПОГОДЖЕНО

Директор навчально-наукового інституту
готельно-ресторанного і туристичного
бізнесу та енології ім.
О.О. Преображенського

 Ірина СОЛОНИЦЬКА
(підпис)

«23» 06 2026 р.

Директор навчально-наукового інституту
харчових технологій ім. М.О. Грішина

 Тетяна ШАРАХМАТОВА
(підпис)

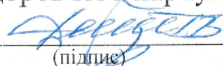
«23» 06 2026 р.

Директор навчально-наукового інституту
зернового, переробного і хлібопекарського
бізнесу ім. К.А. Богомаза

 Сергій СОЦ
(підпис)

«23» 06 2026 р.

Завідувач кафедри технології ресторанного і
оздоровчого харчування

 Геннадій ДІДУХ
(підпис)

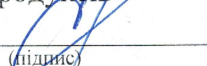
«23» 06 2026 р.

Завідувач кафедри технології молока,
олійно-жирових продуктів та індустрії краси

 Дмитро СКРИПНІЧЕНКО
(підпис)

«23» 06 2026 р.

Завідувач кафедри технології м'яса, риби і
морепродуктів

 Оксана САВІНОК
(підпис)

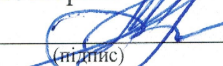
«23» 06 2026 р.

Завідувач кафедри харчової хімії, експертизи
та біотехнологій

 Антоніна КАПУСТЯН
(підпис)

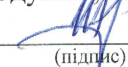
«23» 06 2026 р.

Завідувач кафедри технології зерна і
комбікормів

 Алла МАКАРИНСЬКА
(підпис)

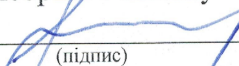
«23» 06 2026 р.

Завідувач кафедри технології зернових
продуктів, хліба і кондитерських виробів

 Дмитро ЖИГУНОВ
(підпис)

«23» 06 2026 р.

Завідувач кафедри технології вина та
сенсорного аналізу

 Оксана ТКАЧЕНКО
(підпис)

«23» 06 2026 р.

Завідувач відділу аспірантури і докторантури

 Людмила БЕРЕЗОВСЬКА
(підпис)

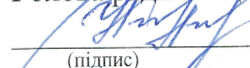
«23» 06 2026 р.

**СХВАЛЕНО ТА
РЕКОМЕНДОВАНО**

Методичною радою зі спеціальності
181/G13 «Харчові технології»

протокол № 5 від «23» 06 2026 р.

Голова ради спеціальності

 Наталія ТКАЧЕНКО
(підпис)

ПЕРЕДМОВА

Освітня програма «Харчові технології» підготовки доктора філософії за спеціальністю G13 «Харчові технології» галузі знань G «Інженерія, виробництво та будівництво» розроблена робочою групою у складі:

1. Керівник робочої групи (гарант освітньої програми): Богдан ЄГОРОВ, доктор технічних наук, професор, заслужений діяч науки і техніки України, член-кореспондент НААН України, лауреат Державної премії України в галузі науки і техніки, академік НААН України, професор кафедри технології зерна і комбікормів ОНТУ, Президент ОНТУ.

2. Член робочої групи: Ірина СОЛОНІЦЬКА, кандидат технічних наук, доцент кафедри технології зернових продуктів, хліба і кондитерських виробів, директор навчально-наукового інституту готельно-ресторанного і туристичного бізнесу та енології ім. О.О. Преображенського ОНТУ.

3. Член робочої групи: Тетяна ШАРАХМАТОВА, кандидат технічних наук, доцент кафедри харчової хімії, експертизи та біотехнологій, директор навчально-наукового інституту харчових технологій ім. М.О. Грішина ОНТУ.

4. Член робочої групи: Сергій СОЦ, кандидат технічних наук, доцент кафедри технології зернових продуктів, хліба і кондитерських виробів, директор навчально-наукового інституту зернового, переробного і хлібопекарського бізнесу ім. К.А. Богомаза ОНТУ.

5. Член робочої групи: Алла МАКАРИНСЬКА, доктор технічних наук, доцент, завідувач кафедри технології зерна і комбікормів ОНТУ.

6. Член робочої групи: Наталія ТКАЧЕНКО, доктор технічних наук, професор кафедри технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси ОНТУ.

7. Член робочої групи: Оксана ТКАЧЕНКО, доктор технічних наук, професор, завідувач кафедри технології вина та сенсорного аналізу ОНТУ.

8. Член робочої групи: Дмитро ЖИГУНОВ, доктор технічних наук, професор, завідувач кафедри технології зернових продуктів, хліба і кондитерських виробів ОНТУ.

9. Член робочої групи: Геннадій ДІДУХ, кандидат технічних наук, доцент, завідувач кафедри технології ресторанного і оздоровчого харчування ОНТУ.

10. Член робочої групи: Антоніна КАПУСТЯН, доктор технічних наук, доцент, завідувач кафедри харчової хімії, експертизи та біотехнологій ОНТУ.

11. Член робочої групи: Оксана САВІНОК, кандидат технічних наук, доцент, завідувач кафедри технології м'яса, риби і морепродуктів ОНТУ.

12. Член робочої групи: Дмитро СКРИПНІЧЕНКО, кандидат технічних наук, доцент, завідувач кафедри технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси ОНТУ.

13. Член робочої групи: Віталій ШПАК, стейкхолдер, кандидат технічних наук, заступник генерального директора з виробництва ТОВ «Укрелеваторпром»;

14. Член робочої групи: Іван БАРАНОВ, стейкхолдер засновник ПП «Аккерманзернопром»;

15. Член робочої групи: Денис БУШТЕЦЬ, здобувач вищої освіти спеціальності 181 (G13) «Харчові технології», СВО «Доктор філософії».

До роботи над освітньо-науковою програмою були залучені зовнішні стейкхолдери:

1. Родіон РИБЧИНСЬКИЙ, кандидат технічних наук, директор «Спілки борошномелів України», голова правління ГО «Укрхарчопром», експерт зернового сектору ФАО ООН.

2. Вадим ЧАГАРОВСЬКИЙ, канд. техн. наук, доцент, Голова Ради директорів Спілки молочних підприємств України.

3. Степан КАПШУК, Генеральний директор асоціації «Укроліяпром».

4. Віталій ДОБРОВОЛЬСЬКИЙ, директор ТОВ «Одеський Хлібозавод №4» ТМ «Одеський коровай».

5. Владислав ВАВРУХ, Генеральний директор ТОВ «Летичівський комбікормовий завод» (YEDNIST' GROUP)

6. Дмитро ДАРАГАН, директор СТ «Смак життя».

7. Сергій УЗЮМОВ, директор ТОВ «Перша виноробна станція».

8. Ігор СМУГЛІЙ, директор ТОВ «КОМПАНІЯ «УКРБАКАЛІЯ».

9. Антон ХОДИСЬКО, директор ТОВ «ВОЛЯ ІННОВЕЙШН КІТЧЕН».

10. Валентин ПОДРОГА, директор ТОВ «Деклар».

Освітня програма «Харчові технології» підготовки фахівців третього (освітньо-наукового) рівня вищої освіти за спеціальністю G13 Харчові технології розроблена відповідно до Закону України «Про вищу освіту» від 1 липня 2014 року № 1556-VII зі змінами, Постанови Кабінету Міністрів України «Про затвердження Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності закладів освіти» від 30.12.2015р. № 1187 (змін до Постанови КМУ від 30.12.2015р. № 1187, в редакції постанови Кабінету Міністрів України від 10.05.2018р. № 347 та змін до Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності, затверджених постановою Кабінету Міністрів України від 03 березня 2020 р. № 180); Постанови КМУ № 261 від 23.03.2016 р. «Про затвердження Порядку підготовки здобувачів вищої освіти ступеня доктора філософії та доктора наук у вищих навчальних закладах (наукових установах)» (із змінами), Стандарту вищої освіти зі спеціальності G13 «Харчові технології» для третього (освітньо-наукового) рівня вищої освіти, затвердженого Наказом МОН України від 23 грудня 2021 р. № 1429, Положення про акредитацію освітніх програм, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти,

затвердженого Наказом МОН України від 11.07.2019р. № 977, Постанови КМУ №266 від 29.04.2015 р. «Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої та фахової передвищої освіти» (зі змінами) тощо.

1. ПРОФІЛЬ ОСВІТНЬО-НАУКОВОЇ ПРОГРАМИ

<i>1. Загальна інформація</i>	
Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу	Одеський національний технологічний університет Кафедра технології зерна і комбікормів, кафедра технології зернових продуктів, хліба і кондитерських виробів, кафедра технології вина та сенсорного аналізу, кафедра технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси, кафедра технології ресторанного і оздоровчого харчування, кафедра технології м'яса, риби та морепродуктів, кафедра харчової хімії, експертизи та біотехнологій.
Рівень вищої освіти	Третій (освітньо-науковий) рівень
Ступінь вищої освіти	Доктор філософії
Галузь знань	G «Інженерія, виробництво та будівництво»
Спеціальність	G13 «Харчові технології»
Форми здобуття освіти	Очна (денна) та заочна
Освітня кваліфікація	Доктор філософії з харчових технологій
Професійна кваліфікація	Не присвоюється
Кваліфікація в дипломі	Ступінь вищої освіти – доктор філософії Галузь знань – G «Інженерія, виробництво та будівництво» Спеціальність – G13 «Харчові технології»
Офіційна назва освітньо-наукової програми	Харчові технології
Тип диплому та обсяг освітньо-наукової програми	Обсяг освітньої складової освітньо-наукової програми підготовки доктора філософії становить 48 кредитів ЄКТС. Термін підготовки 4 роки. Наукова складова передбачає проведення власного наукового дослідження та оформлення його результатів у вигляді дисертації
Наявність акредитації	Акредитація відсутня
Цикл/рівень	НРК України – 8 рівень, FQ-EHEA – третій цикл, EQF LLL – 8 рівень
Передумови	Для здобуття освітнього рівня «доктор філософії» зі спеціальності G13 «Харчові технології» можуть вступати особи, які здобули освітній рівень «Магістр» або освітньо-кваліфікаційного рівня «Спеціаліст». Програма фахових вступних випробувань передбачає перевірку набуття особою компетентностей та результатів навчання, що визначені стандартом вищої освіти зі спеціальності G13 «Харчові технології» для другого (магістерського) рівня вищої освіти.
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	До 30.09.2030
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	http://nmv.ontu.edu.ua/filosof

2. Мета освітньої програми	
Підготовка висококваліфікованих, конкурентоспроможних, національно свідомих наукових та науково-педагогічних фахівців, здатних генерувати нові сучасні знання та наукові ідеї, розв'язувати комплексні проблеми, проводити фундаментальні та/або прикладні дослідження у галузі харчових технологій, проводити самостійне наукове дослідження, результати якого мають наукову новизну та практичне значення, забезпечити підготовку кадрів з розроблення, удосконалення та імплементації харчових технологій для здорового, тривалого життя людини, задоволення попиту ринку праці, держави і суспільства, сталого розвитку економіки країни, а також здійснювати науково-педагогічну діяльність у сфері харчових технологій.	
3. Характеристика освітньої програми	
Предметна область	Об'єкт вивчення: технології, технологічні процеси, способи виробництва і зберігання харчових продуктів, харчові продукти, якісний та кількісний склад сировини і готової продукції, методи визначення якості та безпечності готової продукції. Цілі навчання: підготовка фахівців з харчових технологій, здатних продукувати нові ідеї, розв'язувати комплексні проблеми, проводити фундаментальні та/або прикладні дослідження у сфері харчових технологій та здійснювати науково-педагогічну діяльність. Теоретичний зміст предметної області: поняття, теорії та принципи розроблення та/або удосконалення харчових технологій. Методи, методики та технології: загальнонаукові методи пізнання і дослідницької діяльності, технології харчової промисловості, аналітичні методи, методи комп'ютерного моделювання технологічних процесів, математично-статистичні методи аналізу даних, сучасні цифрові технології. Інструменти та обладнання: спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання, сучасні інформаційні системи (хмарні технології, комунікаційні технології передачі та обміну інформацією) та спеціалізоване програмне забезпечення.
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-наукова. Наукові дослідження у сфері харчових технологій, спрямовані на підвищення якості та безпечності харчових продуктів, покращення харчової та біологічної цінності харчових продуктів, наукове обґрунтування технологічних основ, принципи ресурсо- та енергоефективності харчових технологій, інноваційний розвиток теорії і практики харчових технологій.
Основний фокус освітньої програми і спеціалізації	Акцент робиться на підготовці освітньо-наукових кадрів, які володіють класичними та сучасними методами наукових досліджень в галузі харчових технологій, методологією педагогічної діяльності, самостійно виконують наукові дослідження, результати яких дають соціальні, екологічні, матеріальні цінності та загальнодержавне стратегічне значення. Ключові слова: сировина, технологія переробки, технологія виробництва, технологічні режими, харчові технології, харчові продукти, підприємства харчової і переробної галузей, інноваційні технології, якість, безпечність, ефективність.

Особливості та відмінності	Освітня програма охоплює освітні компоненти, що передбачають поєднання теоретичних аспектів із практичними прикладами майбутньої діяльності, що дозволяє здобувачам освіти набути необхідних навичок. Спрямована на глибоку професійну підготовку висококваліфікованих наукових та науково-педагогічних кадрів, які володітимуть універсальними навиками дослідника із сучасними науковими знаннями в галузі харчових технологій і виробництва харчових продуктів, ініціативних та здатних до швидкої адаптації, комерціалізації інтелектуальної власності. Формує фахівців харчової промисловості з новим перспективним способом мислення, здатних не лише застосовувати існуючі технології, але й розробляти нові на базі сучасних наукових досягнень, впроваджувати інноваційні проекти у переробці сировини та виробництві високоякісної, безпечної харчової продукції. Освітньо-наукова програма передбачає поєднання теоретичних знань та практичну і педагогічну підготовку. Навчання проводиться в активному дослідницькому науковому середовищі, що передбачає використання інтерактивних, відкритих та проблемних лекцій, семінарів і круглих столів із запрошенням відомих фахівців і практиків з підприємств харчової промисловості, торгівлі та суміжних галузей знань, участь у бізнес-тренінгах, використання кейс-методів, а також публічного захисту дисертації з застосуванням сучасних освітніх інформаційно-комунікаційних технологій, новітніх досягнень науки і техніки та впровадженням результатів своїх наукових досліджень у виробництво.
4. Здатність випускників освітньої програми до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Науково-педагогічна чи наукова діяльність у закладах вищої освіти (наукових установах). Посади за національним класифікатором України «Класифікатор професій» ДК 003:2010: 2149.1 Науковий співробітник (галузь інженерної справи) 2149.1 Молодший науковий співробітник (галузь інженерної справи) 2149.1 Науковий співробітник-консультант (галузь інженерної справи) 2149.2 Інженер-дослідник. Інженери (інші галузі інженерної справи) 2310.2 Викладач закладу вищої освіти 1237.1 Головні фахівці – керівники науково-дослідних підрозділів та підрозділів з науково-технічної підготовки виробництва та інші керівники 1237.2 Начальники (завідувачі) науково-дослідних підрозділів та підрозділів з науково-технічної підготовки виробництва та інші керівники 1237.2 Завідувач лабораторії науково-дослідної, підготовки виробництва 1210.1 Керівники підприємств, установ та організацій Працевлаштування на посадах наукових і 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, а також підприємствах будь-якої організаційно-правової форми (державні, муніципальні, комерційні, некомерційні) та за будь-якими видами харчової діяльності.
Подальше навчання	Здобуття наукового ступеня доктора наук і додаткових кваліфікацій у системі освіти дорослих.
5. Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Загальний стиль навчання – проблемно-орієнтований, інтерактивного навчання з використанням сучасних освітніх технологій та методик (лекції, дискусії, семінарські/практичні та лабораторні заняття, наукові семінари, самостійна робота з інформаційними джерелами, консультації з викладачами та зовнішніми стейкхолдерами, дистанційне навчання, самонавчання під час підготовки до занять. Лекційні курси поєднуються з практичними заняттями, семінарами, диспутами, «мозковими штурмами». Навчання відбувається в невеликих групах, що дозволяє практикувати особистісноцентроване навчання, виконання індивідуальних завдань для самостійного опрацювання або командного вирішення ситуаційних завдань, кейсів з метою розвитку креативного мислення та вміння працювати у команді. У навчальному процесі застосовуються такі методи: організації та здійснення, стимулювання й мотивації, контролю, корекції ефективності навчально-пізнавальної діяльності, проблемно-пошукові. Самостійна робота на основі підручників та конспектів лекцій, консультацій із викладачами визначається як особистісно-орієнтована педагогічна взаємодія суб'єктів навчання. До проведення занять залучаються професіонали-практики. Здобувачі освіти беруть безпосередню участь у виконанні індивідуальних розрахункових завдань, науково-дослідних робіт, дисертації. Під час викладання передбачено використання архіву наукової бібліотеки ОНТУ, підручників, навчальних посібників, конспектів лекцій, монографій, методичних рекомендацій, електронних навчальних курсів, розроблених науково-педагогічним персоналом університету на базі платформи Moodle, періодичних наукових видань, в тому числі публікацій науково-метричних баз Scopus, Web of Science, ScienceDirect, Springer Nature та мережі Internet на основі принципів доброчесності, цілеспрямованості і бінарності викладача та здобувача вищої освіти в навчанні.
Оцінювання	Освітня складова програми. Система контролю опанування здобувачами вищої освіти освітніх компонент освітньо-наукової програми складається з поточного та підсумкового видів контролю. Поточний контроль має на меті отримання оперативних даних про рівень знань аспірантів і якість сформованих ними компетентностей. Він передбачає застосування комплексу методів опитування: усне опитування, тестовий контроль, виконання кейсових завдань тощо. Підсумковий контроль знань у вигляді екзамену / диференційного заліку проводиться як форма оцінювання рівня засвоєння здобувачем вищої освіти теоретичного і практичного матеріалу освітньої компоненти. Оцінювання здійснюється відповідно до «Положення

	про організацію освітнього процесу в ОНТУ».	
	Наукова складова програми. Оцінювання наукової діяльності здобувачів вищої освіти здійснюється на основі кількісних та якісних показників, що характеризують підготовку наукових праць, участь у наукових конференціях, підготовку дисертації відповідно до затвердженого індивідуального плану наукової роботи здобувача. Звіти здобувачів вищої освіти за результатами виконання індивідуального плану кожні півроку затверджуються на засіданні кафедри та вченій раді інституту з відповідною рекомендацією. Кінцевим результатом навчання є повне виконання освітньо-наукової програми, індивідуального плану наукової роботи та рукопис дисертації. Дисертація на здобуття ступеня доктора філософії є самостійним розгорнутим дослідженням, що пропонує розв’язання комплексної проблеми в сфері харчових технологій або на її межі з іншими спеціальностями. Атестація здобувачів освітнього рівня доктора філософії здійснюється у формі публічного захисту дисертації у разовій спеціалізованій раді та присудження здобувачу наукового ступеня доктор філософії.	
6. Програмні компетентності		
Інтегральна компетентність	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.	
Загальні компетентності (ЗК)	ЗК1	Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.
	ЗК2	Здатність працювати в міжнародному контексті.
	ЗК3	Здатність розв’язувати комплексні проблеми у харчових технологіях на основі системного наукового та загального культурного світогляду із дотриманням принципів професійної етики та академічної доброчесності.
	ЗК4*	Здатність до адаптації та дії в новій ситуації.
Спеціальні компетентності (СК)	СК1	Здатність виконувати оригінальні дослідження, досягати наукових результатів, що формують нові знання у сфері харчових технологій та/або дотичних до них міждисциплінарних напрямів.
	СК2	Здатність ініціювати, розробляти і реалізовувати комплексні інноваційні проекти у сфері виробництва харчових продуктів та дотичні до неї міждисциплінарні проекти, виявляти лідерство під час їх реалізації.
	СК3	Здатність застосовувати сучасні методології, методи та інструменти експериментальних і 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.
	СК4	Здатність критично аналізувати та оцінювати сучасний стан і

		тенденції розвитку харчових технологій.
	СК5	Здатність виявляти, ставити та розв'язувати задачі дослідницького характеру, оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт у харчовій промисловості.
	СК6	Здатність здійснювати науково-педагогічну діяльність у закладах вищої освіти.
	СК7*	Здатність застосовувати глибокі знання з наукових основ харчових технологій для розроблення та реалізації заходів з удосконалення харчових технологій на підприємствах, для підвищення якості і безпечності харчових продуктів, розробляти та впроваджувати у виробництво на основі системного підходу новітні ресурсо- та енергозберігаючі технології харчових продуктів у контексті сталого розвитку економіки держави, заходи з оцінки ефективності технологій, якості та безпечності харчових продуктів.
7. Програмні результати навчання		
Програмні результати навчання (ПРН)	ПРН 1	Вільно презентувати та обговорювати з фахівцями і 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.
	ПРН 2	Формулювати і перевіряти гіпотези; використовувати для обґрунтування висновків належні докази, зокрема, результати теоретичного аналізу, експериментальних досліджень і математичного та/або комп'ютерного моделювання, наявні літературні дані.
	ПРН 3	Використовувати сучасні інструменти та технології 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.
	ПРН 4	Планувати, організовувати і виконувати експериментальні та/або теоретичні дослідження у сфері харчових технологій з використанням сучасних інструментів та обладнання, інформаційних технологій і програмного забезпечення.
	ПРН 5	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.
	ПРН 6	Розробляти та реалізовувати наукові та/або інноваційні інженерні проєкти, які дають можливість розв'язувати значущі наукові та прикладні проблеми у сфері виробництва харчових продуктів з врахуванням соціальних, економічних, екологічних і правових аспектів.

	РН 7	Критично аналізувати результати власних досліджень у сфері харчових технологій і результати інших дослідників у контексті усього комплексу сучасних знань щодо досліджуваної проблеми, забезпечувати захист інтелектуальної власності.
	РН 8	Розробляти і викладати спеціальні дисципліни з харчових технологій у закладах вищої освіти, здійснювати навчально-методичне забезпечення освітнього процесу.
	РН 9*	Адаптуватися до нових умов та діяти в нестандартних ситуаціях у процесі наукової, виробничої та педагогічної діяльності, самостійно приймати обґрунтовані рішення та розв'язувати нові й нестандартні завдання із застосуванням професійних знань, системного мислення та сучасних підходів
	РН 10*	Науково обґрунтовувати, розробляти та реалізовувати заходи з удосконалення харчових технологій на підприємствах для підвищення якості і безпечності харчових продуктів. Розробляти та впроваджувати у виробництво на основі системного підходу новітні ресурсо- та енергозберігаючі технології харчових продуктів у контексті сталого розвитку економіки держави, заходи з оцінки ефективності технологій, якості та безпечності харчових продуктів
8. Ресурсне забезпечення реалізації програми		
Кадрове забезпечення	Розробники програми: доктори, професори, кандидати наук, доценти; є штатними співробітниками Одеського національного технологічного університету. До реалізації програми залучаються науково-педагогічні працівники з науковими ступенями та науковими званнями, аспіранти, професіонали-практики з досвідом роботи (стейкхолдери). Всі науково-педагогічні працівники щонайменше один раз на п'ять років проходять підвищення кваліфікації (стажування) на провідних харчових підприємствах країни, зернопереробних підприємствах та фермах і тваринницьких комплексах України, в т.ч. і Південного регіону, а також у закладах вищої освіти Європейських країн. Крім того, постійно беруть участь у професійних тренінгах, семінарах, ворк-шопах тощо.	
Матеріальне забезпечення	Матеріально-технічне забезпечення відповідає ліцензійним вимогам стосовно надання освітніх послуг у сфері вищої освіти. Усі приміщення відповідають будівельним, санітарним нормам та нормам протипожежної безпеки. У наявності: навчальні приміщення, комп'ютерні класи, спеціалізовані лабораторії, навчально-наукові лабораторії, бібліотека, читальні зали, точки бездротового доступу до мережі Internet, спортивний комплекс, гуртожитки, їдальні, санаторій-профілакторій, бази відпочинку та ін.	
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Інформаційне та навчально-методичне забезпечення відповідає ліцензійним вимогам. Кожна освітня компонента забезпечена комплексом навчально-методичних матеріалів (підручниками, силабусами, робочими програмами, конспектами лекцій,	

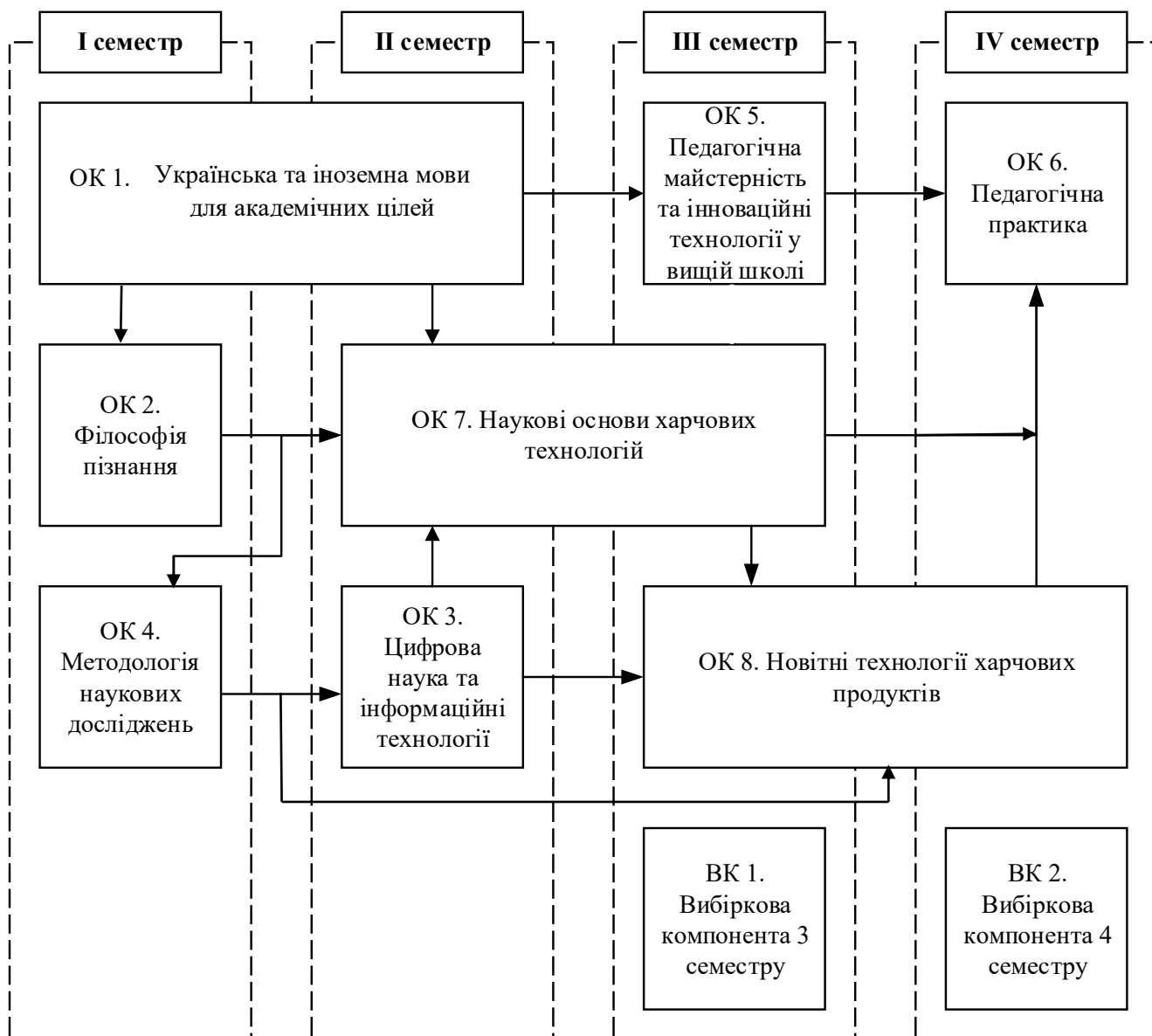
	методичними вказівками до практичних/лабораторних робіт). Інформаційне забезпечення – актуального змістовного контенту, що міститься у Науково-технічній бібліотеці ОНТУ https://library.ontu.edu.ua/ , на сайтах забезпечуючих кафедр: http://trioh.ontu.edu.ua/ , https://tm.ontu.edu.ua/ , http://technology-meat.ontu.edu.ua/ , http://www.foodchem.ontu.edu.ua/ , http://www.feedbiofuel.ontu.edu.ua/ , http://mbc.ontu.edu.ua/ , http://www.tvie.ontu.edu.ua/ та у модульному дистанційному середовищі http://moodle.ontu.edu.ua/ .
9. Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	Національна академічна мобільність здійснюється на підставі укладених договорів між Одеським національним технологічним університетом та закладами вищої освіти України. Порядок перезарахування кредитів регулюється «Положенням про порядок перезарахування результатів навчання (навчальних дисциплін) в ОНТУ» Regulations_procedure_recalculation_training_results-ONUT.pdf (ontu.edu.ua)
Міжнародна кредитна мобільність	ОНТУ має партнерські угоди міжнародної академічної мобільності з університетами у межах різних програм: Еразмус+, програми подвійних дипломів тощо http://inter.ontu.edu.ua/
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Іноземні громадяни навчаються в ОНТУ за загальнодержавними програмами та договорами, укладеними з юридичними та фізичними особами.

2. ПЕРЕЛІК КОМПОНЕНТІВ ОСВІТНЬО-НАУКОВОЇ ПРОГРАМИ

Шифр	Назва компонента ОНП	Кількість кредитів	Кількість годин	Форма контролю
ОБОВ'ЯЗКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ				
Цикл освітніх компонентів, які формують загальнонаукові компетентності та універсальні навички дослідника				
OK1	Українська та іноземна мови для академічних цілей	6,0	180,0	диф. залік / екзамен
OK2	Філософія пізнання	3,0	90,0	екзамен
OK3	Цифрова наука та інформаційні технології	3,0	90,0	диф. залік
OK4	Методологія наукових досліджень	4,0	120,0	екзамен
Всього за циклом		16,0	480,0	
Цикл практичної підготовки та освітніх компонентів, які формують фахові компетентності				
OK5	Педагогічна майстерність та інноваційні технології у вищій школі	3,0	90,0	диф. залік
OK6	Педагогічна практика	3,0	90,0	диф. залік
OK7	Наукові основи харчових технологій	6,0	180,0	диф. залік/ екзамен
OK8	Новітні технології харчових продуктів	8,0	240,0	диф. залік/ екзамен
Всього за циклом:		20,0	600,0	
РАЗОМ ОБОВ'ЯЗКОВІ КОМПОНЕНТИ		36,0	1080,0	
ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ З КАТАЛОГУ ОП*				
BK1	Вибіркова компонента 3 семестру	6,0	180,0	диф. залік
BK2	Вибіркова компонента 4 семестру	6,0	180,0	диф. залік
РАЗОМ ВИБІРКОВІ КОМПОНЕНТИ		12,0	360,0	
РАЗОМ ЗА ОНП		48,0	1440,0	

*є можливість вибору освітньої компоненти з іншої ОП

3. СТРУКТУРНО-ЛОГІЧНА СХЕМА ОСВІТНЬО-НАУКОВОЇ ПРОГРАМИ



4. ФОРМА АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

З метою забезпечення належного виконання освітньо-наукової програми та допуску до атестації здобувачі зобов'язані дотримуватися принципів академічної доброчесності, морально-етичних норм і стандартів поведінки дослідників у галузі, встановлених Одеським національним технологічним університетом, виконувати індивідуальний навчальний план, виконувати індивідуальний план наукової роботи та двічі на рік звітувати про хід його виконання з урахуванням всіх вимог чинного законодавства з підготовки докторів філософії.

Атестація здобувачів третього (освітньо-наукового) рівня вищої освіти на здобуття наукового ступеня доктора філософії спеціальності G13 «Харчові технології» здійснюється у формі публічного захисту дисертації.

Дисертація на здобуття ступеня доктора філософії є самостійним розгорнутим дослідженням, що пропонує розв'язання комплексної проблеми в галузі харчових технологій або на її межі з іншими спеціальностями, результати якого мають наукову новизну, теоретичне та практичне значення.

Атестація здійснюється разовою спеціалізованою вченою радою відповідно до Порядку присудження ступеня доктора філософії та скасування рішення разової спеціалізованої вченої ради закладу вищої освіти, наукової установи про присудження ступеня доктора філософії, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 12 січня 2022 р. № 44 (<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/44-2022-п#n9>).

У дисертації не може бути академічного плагіату, фальсифікації та списування, що регламентується також Кодексом академічної доброчесності ОНТУ <https://ontu.edu.ua/download/pubinfo/Code-of-Academic-Integrity-ONUT.pdf>

Для публічного ознайомлення зі змістом дисертацій вони розміщуються у відкритому доступі на сайті ОНТУ (https://ontu.edu.ua/one_time_specialized_scientific_councils), що регламентовано Порядком присудження ступеня доктора філософії та скасування рішення разової спеціалізованої вченої ради закладу вищої освіти, наукової установи про присудження ступеня доктора філософії, затвердженим постановою Кабінету Міністрів України від 12 січня 2022 р. № 44 (<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/44-2022-п#n9>).

Дисертація на правах рукопису має бути оформлена відповідно до чинних вимог МОН України державною або англійською мовою (Наказ МОН України від 12.01.2017 № 40 «Про затвердження Вимог до оформлення дисертації» – <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0155-17#Text>).

Дисертація на здобуття ступеня доктора філософії повинна мати обсяг основного тексту 4,5-7 авторських аркушів, оформлених відповідно до вимог, установлених МОН.

Характеристика системи внутрішнього забезпечення якості підготовки

В ОНТУ функціонує система забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти (система внутрішнього забезпечення якості <https://ontu.edu.ua/download/pubinfo/Provision-system-education-ONUT.pdf>), яка 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 працівників ОНТУ та регулярне оприлюднення результатів таких оцінювань на офіційному веб-сайті ОНТУ, на інформаційних стендах та в будь-який інший спосіб;
- 4) забезпечення підвищення кваліфікації науково-педагогічних працівників;
- 5) забезпечення наявності необхідних ресурсів для організації освітнього процесу, у тому числі самостійної роботи студентів;
- 6) забезпечення наявності інформаційних систем для ефективного управління освітнім процесом;
- 7) забезпечення публічності інформації про освітні програми, ступені вищої освіти та кваліфікації;
- 8) забезпечення ефективної системи запобігання та виявлення академічного плагіату у наукових працях працівників вищих навчальних закладів і здобувачів вищої освіти;
- 9) інших процедур і заходів.

Система забезпечення ОНТУ якості освітньої діяльності та якості вищої освіти (система внутрішнього забезпечення якості) за поданням ОНТУ 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, та міжнародним стандартам і рекомендаціям щодо забезпечення якості вищої освіти.

5. МАТРИЦЯ ВІДПОВІДНОСТІ ПРОГРАМНИХ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ КОМПОНЕНТАМ ОСВІТНЬО-НАУКОВОЇ ПРОГРАМИ

Компоненти освітньої програми	Інтегральні компетентності	Компетентності										
		Загальні компетентності				Спеціальні (фахові) компетенції						
		ЗК1	ЗК2	ЗК3	ЗК4*	СК1	СК2	СК3	СК4	СК5	СК6	СК7*
ОК 1			+									
ОК 2		+										
ОК 3	+		+	+				+	+			
ОК 4	+	+		+		+		+		+		
ОК 5	+				+			+			+	
ОК 6	+				+			+			+	
ОК 7	+			+	+	+	+	+	+	+		+
ОК 8	+			+	+	+	+	+	+	+		+

6. МАТРИЦЯ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ПРОГРАМНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ (РН) ВІДПОВІДНИМИ КОМПОНЕНТАМИ ОСВІТНЬО-НАУКОВОЇ ПРОГРАМИ

Компоненти освітньої програми	Програмні результати навчання									
	РН 1	РН 2	РН 3	РН 4	РН 5	РН 6	РН 7	РН 8	РН 9*	РН 10*
ОК 1	+									
ОК 2		+								
ОК 3	+		+	+			+			
ОК 4	+	+	+	+	+		+			
ОК 5								+	+	
ОК 6								+	+	
ОК 7				+	+	+	+		+	+
ОК 8	+			+	+	+	+		+	+

Примітка: * – оволодіння загальною компетенцією ЗК4* забезпечує програмний результат РН 9*;
* – оволодіння спеціальною (фаховою) компетенцією СК7* забезпечує програмний результат РН 10*.

7. ПЕРЕЛІК ВИКОРИСТАНИХ ДОКУМЕНТІВ, НА ЯКИХ БАЗУЄТЬСЯ ОСВІТНЬО-НАУКОВА ПРОГРАМА

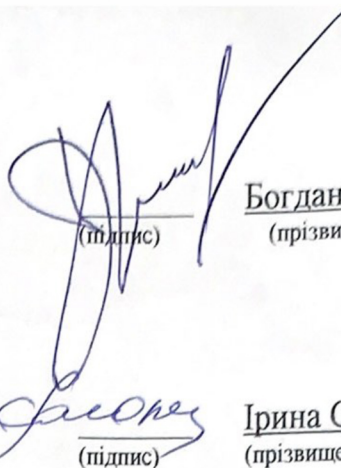
1. Закон України від 01.07.2014 р. № 1556-VII «Про вищу освіту». [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1556-18>.
2. Закон України від 05.09.2017 р. «Про освіту». [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/2145-19>.
3. Перелік галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти. [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/266-2015-п>.
4. Постанова Кабінету Міністрів України «Про затвердження національної рамки кваліфікацій» від 23.11.2011 р. № 1341. [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1341-2011-п>.
5. Національний класифікатор України: «Класифікатор видів економічної діяльності» ДК 0090:2010. [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://www.ukrstat.gov.ua>.
6. Національний класифікатор України: «Класифікатор професій» ДК 003:2010. [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://www.dk003.com>.
7. Методичні рекомендації щодо розроблення стандартів вищої освіти. Затверджені Наказом Міністерства освіти і науки України від 01.06.2017 р. № 600 (у редакції наказу Міністерства освіти і науки України від 30.04.2020 р. № 584. [Електронний ресурс]. Режим доступу: https://mon.gov.ua/storage/app/media/vyshcha/naukovo-metodychna_rada/2020-metod-rekomendacziyi.docx.
8. Постанова Кабінету Міністрів України «Про затвердження Порядку підготовки здобувачів вищої освіти ступеня доктора філософії та доктора наук у вищих навчальних закладах (наукових установах) № 261 від 23 березня 2016 р.
9. Стандарти вищої освіти України за спеціальністю G13 «Харчові технології» для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти. [Електронний ресурс]. Режим доступу: https://mon.gov.ua/storage/app/media/vishcha-osvita/zatverdzeni_standarty/2021/11/29/181-Kharchov-tekhn.bakalavr.pdf.
10. Стандарти вищої освіти України за спеціальністю G13 «Харчові технології» для другого (магістерського) рівня вищої освіти. [Електронний ресурс]. Режим доступу: https://mon.gov.ua/storage/app/media/vishcha-osvita/zatverdzeni_standarty/2020/10/23/181-Kharchov.tekhn.mahistr/1.pdf.

Додатковий перелік документів:

11. Стратегічний план розвитку Одеської національної академії харчових технологій на період до 2027 року. [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://www.onaft.edu.ua/download/pubinfo/Long-term-Devel-Strategy-2027.pdf>.
12. Розроблення освітніх програм. Методичні рекомендації / Авт.: В.М. Захарченко, В.І. Луговий, Ю.М. Рашкевич, Ж.В. Таланова / За ред. В.Г. Кременя. – К. : ДП «НВЦ «Пріоритети», 2014. – 120 с.
13. TUNING (для ознайомлення зі спеціальними (фаховими) компетентностями та прикладами стандартів [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://www.unideusto.org/tuningeu/>.
14. [Tuning Educational Structures in Europe](http://www.unideusto.org/tuningeu/) [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://www.unideusto.org/tuningeu/>.
15. Національний освітній глосарій: вища освіта / 2-е вид., перероб. і доп. Укладачі: В. М. Захарченко, С. А. Калашнікова, В. І. Луговий, А. В. Ставицький, Ю. М. Рашкевич, Ж. В. Таланова / За ред. В. Г. Кременя. – К. : ТОВ «Видавничий дім «Плеяди», 2014. – 100 с.
16. Рашкевич Ю.М. Болонський процес та нова парадигма вищої освіти [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://erasmusplus.org.ua/korysna-informatsiia/korysni-materialy/category/3-materialynatsionalnoi-komandy-ekspertiv-shchodo-zaprovadzhennia-instrumentiv-bolonskohoprotsesu.html?download=82:bolonskyi-protses-nova-paradyhma-vyshchoi-osvity-yurashkevych&start=80>.
17. Розвиток системи забезпечення якості вищої освіти в Україні: інформаційно-аналітичний огляд. Укладачі: Добко Т., Золотарьова І., Калашнікова С., Ковтунець В., Курбатов С. та ін.; за заг. ред. С. Калашнікової та В. Лугового. – Київ : ДП «НВЦ «Пріоритети», 2015. – 84 с.

Керівник робочої групи
(гарант ОП)

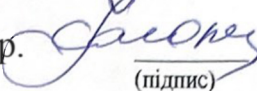
« 23 » 06 2026 р.


(підпис)

Богдан ЄГОРОВ
(прізвище та ініціали)

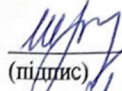
Члени робочої групи:

« 23 » 06 2026 р.


(підпис)

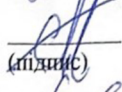
Ірина СОЛОНІЦЬКА
(прізвище та ініціали)

« 23 » 06 2026 р.


(підпис)

Тетяна ШАРАХМАТОВА
(прізвище та ініціали)

« 23 » 06 2026 р.


(підпис)

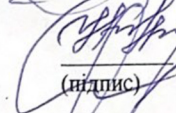
Сергій СОЦ
(прізвище та ініціали)

« 23 » 06 2026 р.


(підпис)

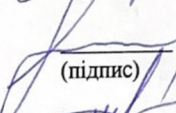
Алла МАКАРИНСЬКА
(прізвище та ініціали)

« 23 » 06 2026 р.


(підпис)

Наталія ТКАЧЕНКО
(прізвище та ініціали)

« 23 » 06 2026 р.


(підпис)

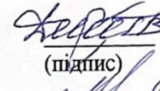
Оксана ТКАЧЕНКО
(прізвище та ініціали)

« 23 » 06 2026 р.


(підпис)

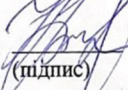
Дмитро ЖИГУНОВ
(прізвище та ініціали)

« 23 » 06 2026 р.


(підпис)

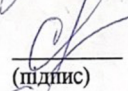
Геннадій ДІДУХ
(прізвище та ініціали)

« 23 » 06 2026 р.


(підпис)

Антоніна КАПУСТЯН
(прізвище та ініціали)

« 23 » 06 2026 р.


(підпис)

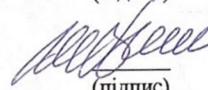
Оксана САВІНОК
(прізвище та ініціали)

« 23 » 06 2026 р.


(підпис)

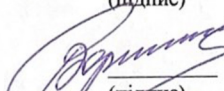
Дмитро СКРИПНІЧЕНКО
(прізвище та ініціали)

« 23 » 06 2026 р.


(підпис)

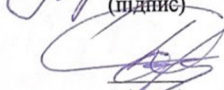
Віталій ШПАК
(прізвище та ініціали)

« 23 » 06 2026 р.


(підпис)

Іван БАРАНОВ
(прізвище та ініціали)

« 23 » 06 2026 р.


(підпис)

Денис БУШТЕЦЬ
(прізвище та ініціали)