МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

НАКАЗ

09.11.2026 м. Київ № 1908

Про затвердження стандартів вищої освіти зі спеціальності G13 Харчові технології галузі знань G Інженерія, виробництво та будівництво для першого (бакалаврського), другого (магістерського) та третього (освітньо-наукового) рівнів вищої освіти

Відповідно до частини сьомої статті 10, пункту 16 частини першої статті 13 Закону України «Про вищу освіту», підпункту 12 пункту 4 Положення про Міністерство освіти і науки України, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 16 жовтня 2014 року № 630 (зі змінами), з урахуванням Методичних рекомендацій щодо розроблення стандартів вищої освіти, затверджених наказом Міністерства освіти і науки України від 27 березня 2025 року № 512 (у редакції наказу Міністерства освіти і науки України від 18 вересня 2026 року № 1612), погодження Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти від 22 вересня 2026 року (протокол № 15 (106))

НАКАЗУЮ:

1. Затвердити стандарти вищої освіти зі спеціальності G13 Харчові технології галузі знань G Інженерія, виробництво та будівництво для першого (бакалаврського), другого (магістерського) та третього (освітньо-наукового) рівнів вищої освіти (далі – стандарти вищої освіти), що додаються.

2. Директорату вищої освіти та освіти дорослих (Шаров Олег) забезпечити опублікування цього наказу на офіційному вебсайті Міністерства освіти і науки України.

3. Контроль за виконанням цього наказу покласти на заступника Міністра Трофименка Миколу.

Міністр **Андрій БУТЕНКО**

ЗАТВЕРДЖЕНО
Наказ Міністерства
освіти і науки України
09.11.2026 № 1908

СТАНДАРТ ВИЩОЇ ОСВІТИ

РІВЕНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ Перший (бакалаврський) рівень

СТУПІНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ бакалавр

ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ G Інженерія, виробництво та будівництво

СПЕЦІАЛЬНІСТЬ G13 Харчові технології

Видання офіційне

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

Київ
2026

І. Преамбула

Стандарт вищої освіти України для першого (бакалаврського) рівня, галузі знань G Інженерія, виробництво та будівництво, спеціальності G13 Харчові технології (далі – Стандарт).

Стандарт затверджено та введено в дію наказом Міністерства освіти і науки України від 09.11.2026 № 1908.

Стандарт розроблено членами підкомісії зі спеціальності G13 Харчові технології науково-методичної комісії НМК 7 з інженерії, виробництва та будівництва сектору вищої освіти Науково-методичної ради Міністерства освіти і науки України:

Поліщук Галина Євгеніївна, доктор технічних наук, професор, завідувач кафедри технології молока і молочних продуктів Національного університету харчових технологій (*голова підкомісії*);

Баль-Прилипко Лариса Вацлавівна, доктор технічних наук, професор, декан факультету харчових технологій та управління якістю продукції агропромислового комплексу Національного університету біоресурсів і природокористування України (*заст. голови підкомісії*);

Гніцевич Вікторія Альбертівна, доктор технічних наук, професор, професор кафедри ресторанних і крафтових технологій Державного торговельно-економічного університету (*секретар підкомісії*);

Березка Тетяна Олександрівна, кандидат технічних наук, доцент, доцент кафедри технології жирів та продуктів бродіння Національного технічного університету «Харківський політехнічний інститут»;

Болгова Наталія Вікторівна, кандидат сільськогосподарських наук, доцент, декан факультету харчових технологій Сумського національного аграрного університету;

Гринченко Ольга Олексіївна, доктор технічних наук, професор, завідувач кафедри харчових технологій в ресторанній індустрії Державного біотехнологічного університету;

Колісниченко Тетяна Олександрівна, кандидат технічних наук, доцент, доцент кафедри харчових технологій та готельно-ресторанної справи Таврійського державного агротехнологічного університету імені Дмитра Моторного;

Савінок Оксана Миколаївна, кандидат технічних наук, доцент, завідувач кафедри технології м'яса, риби і морепродуктів Одеського національного технологічного університету;

Шейко Таміла Володимирівна, кандидат технічних наук, старший дослідник, провідний науковий співробітник відділу технології цукру, цукровмісних продуктів та інгредієнтів Інституту продовольчих ресурсів Національної академії аграрних наук України.

Фахівці, залучені до розроблення стандарту:

Бахрушин Володимир Євгенович, доктор фізико-математичних наук, професор, професор кафедри системного аналізу та обчислювальної математики Національного університету «Запорізька політехніка».

Стандарт розглянуто та схвалено на засіданні підкомісії зі спеціальності G13 Харчові технології Науково-методичної комісії 7 з інженерії, виробництва та будівництва сектору вищої освіти Науково-методичної ради Міністерства освіти і науки України від 02.04.2026 протокол № 2.

Стандарт розглянуто на засіданні сектору вищої освіти Науково-методичної ради Міністерства освіти і науки України від 13.08.2026 протокол № 11.

Фахову експертизу проводили:

Дударєв Ігор Миколайович, доктор технічних наук, професор, професор кафедри харчових технологій та хімії Луцького національного технічного університету;

Коваленко Роман Володимирович, директор приватного підприємства «Білоцерківська агропромислова група»;

Лялик Анастасія Тарасівна, кандидат технічних наук, доцент, доцент кафедри харчової біотехнології і хімії Тернопільського національного технічного університету імені Івана Пулюя.

Методичну експертизу проводили:

Луговий Володимир Іларіонович, доктор педагогічних наук, професор, дійсний член Національної академії педагогічних наук України; головний науковий співробітник відділу забезпечення якості вищої освіти Інституту вищої освіти Національної академії педагогічних наук України; перший віце-президент Національної академії педагогічних наук України; Національний експерт з реформування вищої освіти Програми ЄС Еразмус+;

Слюсаренко Олена Миколаївна, доктор педагогічних наук, старший науковий співробітник, перший заступник директора Інститут вищої освіти Національної академії педагогічних наук України;

Таланова Жаннета Василівна, доктор педагогічних наук, професор, член-кореспондент Національної академії педагогічних наук України; заступник координатора – старший проєктний менеджер з аналітики Національного Еразмус+ офісу в Україні; головний науковий співробітник відділу забезпечення якості вищої освіти Інституту вищої освіти Національної академії педагогічних наук України.

Стандарт розглянуто Федерацією роботодавців України.

Стандарт розглянуто після надходження всіх зауважень і пропозицій та схвалено на засіданні підкомісії зі спеціальності G13 Харчові технології науково-методичної комісії НМК 7 з інженерії, виробництва та будівництва

сектору вищої освіти Науково-методичної ради Міністерства освіти і науки України від 10.08.2026 р. протокол № 3.

Стандарт вищої освіти погоджено рішенням Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти від 22.09.2026 протокол № 15(106).

ІІ. Загальна характеристика

Рівень вищої освіти	перший (бакалаврський) рівень
Ступінь вищої освіти	бакалавр
Галузь знань	G Інженерія, виробництво та будівництво
Спеціальність	G13 Харчові технології Деталізована галузь Міжнародної стандартної класифікації освіти ISCED-F 2013: 0721 Food processing
Цілі навчання	Набуття здатності до розв'язування складних спеціалізованих задач у сфері харчових технологій
Перелік назв освітніх програм	Заклади вищої освіти самостійно визначають назви освітніх програм з урахуванням вимог частини 6 статті 9^1 Закону України «Про вищу освіту»
Назви спеціалізацій (предметних спеціальностей)	Не регламентується
Форми здобуття вищої освіти (виключно для спеціальностей або освітніх програм із спеціальностей, що передбачають доступ до професій, для яких запроваджено додаткове регулювання)	Не регламентується
Освітня кваліфікація	Бакалавр з харчових технологій за спеціалізацією (зазначити спеціалізацію за наявності)
Професійна(і) кваліфікація(ї)	Не регламентується
Академічні права випускників	Здобуття вищої освіти другого (магістерського) рівня та додаткових кваліфікацій в системі освіти дорослих
Працевлаштування випускників	Працевлаштування на посадах, що передбачають розв'язання складних спеціалізованих задач у сфері харчових технологій

ІІІ. Обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю

Для здобуття першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю G13 Харчові технології на основі повної загальної середньої освіти необхідний обсяг кредитів ЄКТС становить 240.

Заклад вищої освіти має право визнати результати навчання та перезарахувати відповідні кредити ЄКТС, здобуті за попередньою освітньою програмою підготовки молодшого бакалавра. Максимальний обсяг кредитів ЄКТС, що може бути перезарахований, не може перевищувати 120 кредитів ЄКТС.

Заклад вищої освіти має право визнати результати навчання та перезарахувати відповідні кредити ЄКТС, здобуті за попередньою освітньою програмою підготовки молодшого спеціаліста або фахового молодшого бакалавра.

Максимальний обсяг кредитів ЄКТС, що може бути перезарахований, не може перевищувати:

30 кредитів ЄКТС для осіб, які здобули фахову передвищу освіту на основі базової загальної середньої освіти за освітньо-професійною програмою обсягом менше, ніж 240 кредитів ЄКТС, що включає 120 кредитів ЄКТС за інтегрованою з нею освітньою програмою профільної середньої освіти (строком виконання менше 4 років з урахуванням строку виконання інтегрованої до неї освітньої програми профільної середньої освіти);

60 кредитів ЄКТС в інших випадках.

Зазначені максимальні обсяги кредитів ЄКТС, що можуть бути перезараховані, застосовується лише для осіб, які попередньо здобули ступінь п'ятого рівня НРК за спеціальністю G13 Харчові технології або за відповідними спеціальностями попередніх переліків галузей знань і спеціальностей (зокрема 181 Харчові технології) і мають необхідний обсяг визнаних результатів навчання, які можуть бути перезараховані. В інших випадках обсяг визнаних та перезарахованих результатів навчання має бути меншим.

Результати навчання, здобуті за освітньою програмою, що відповідає п’ятому рівню Національної рамки кваліфікацій, можуть визнаватися як результати навчання за окремими освітніми компонентами виключно за умови, що вони відповідають вимогам шостого або п'ятого рівня Національної рамки кваліфікацій.

Заклад вищої освіти має право визнати результати навчання та перезарахувати відповідні кредити ЄКТС, здобуті за попередньою освітньою програмою першого – третього рівнів вищої освіти. Максимальний обсяг кредитів ЄКТС, що може бути перезарахований у цьому випадку, не регламентується Стандартом.

IV. Мінімальний обсяг практичної підготовки для освітньо-професійних програм

Мінімальний обсяг практичної підготовки за освітньо-професійними програмами, зокрема практичної підготовки, що здійснюється шляхом проходження практики та/або стажування у суб'єктів господарської діяльності згідно з договорами (угодами), укладеними закладом вищої освіти, повинен передбачати 8 кредитів ЄКТС.

До практики заклад вищої освіти може зараховувати кредити ЄКТС, відведені для поєднання навчання та роботи за трудовим договором; виконання трудових функцій за студентським трудовим договором – у разі здобуття вищої освіти за дуальною формою.

V. Опис предметної області:

Об'єкт (об'єкти) вивчення та/або діяльності:

Наукові та інженерні основи харчових технологій, харчові продукти, в тому числі кулінарна продукція, продовольча сировина, технологічні процеси харчової та ресторанної індустрії*, системи управління якістю, безпечністю та інноваційним розвитком у сфері харчових технологій, організація харчової індустрії, забезпечення екологічності та енергоефективності виробництва харчових продуктів у контексті сталого розвитку

Теоретичний зміст предметної області: Теорії, поняття, концепції, принципи створення та застосування технологій у харчовій індустрії.

Методи, методики та технології: Методи і методики контролю якості та безпечності продовольчої сировини і харчових продуктів, моделювання технологічних процесів і рецептурного складу харчових продуктів, проведення теоретичних та експериментальних досліджень, аналіз даних, цифрові технології

Інструменти та обладнання: Лабораторне, технологічне та дослідницьке обладнання, прилади, інформаційні системи і спеціалізоване програмне забезпечення

**конкретизація об'єктів вивчення є правом закладу вищої освіти, у тому числі в межах обраної спеціалізації без втрати відповідності Стандарту.*

VI. Вимоги до освіти осіб, які можуть розпочати навчання за освітніми програмами за відповідною спеціальністю на відповідному рівні вищої освіти

Для здобуття першого (бакалаврського) рівня вищої освіти можуть вступати особи, які здобули повну загальну середню освіту.

VII. Перелік обов'язкових компетентностей випускника

Загальні компетентності (ЗК)

Загальні компетентності розроблені на основі Рекомендацій Ради ЄС 2018/С 189/01 від 22 травня 2018 року щодо ключових компетентностей для навчання впродовж життя, спрямованих на досягнення цілей стійкого розвитку, що були проголошені резолюцією Генеральної Асамблеї Організації Об'єднаних Націй від 25 вересня 2015 року № 70/1 та Указу Президента України від 30 вересня 2019 року № 722/2019 «Про Цілі сталого розвитку України на період до 2030 року».

ЗК01. Здатність спілкуватися українською мовою з професійних питань усно і письмово, що відповідає рівню вільного володіння першого ступеня (С1) для громадян України (середньому рівню першого ступеня (В1) для іноземних громадян), структуровано, докладно та аргументовано висловлюватися зі складних питань, доносити власний досвід та аргументацію.

Для осіб з порушеннями зору, слуху, мовлення відповідні вимоги застосовуються з урахуванням можливостей таких осіб.

ЗК02. Здатність спілкуватися з професійних питань іноземною мовою усно і письмово, що відповідає рівню не нижче В1 CEFR. Для осіб з порушеннями зору, слуху, мовлення відповідні вимоги застосовуються з урахуванням можливостей таких осіб.

ЗК03. Здатність застосовувати наукові, зокрема математичні, хімічні, інженерні й технологічні знання та/або методи у професійній діяльності та/або участі у суспільному житті.

ЗК04. Здатність застосовувати сучасні цифрові інструменти і технології, створювати цифровий контент, дотримуватися вимог цифрової безпеки у професійній діяльності.

ЗК05. Здатність до саморозвитку, продовження навчання із значним ступенем автономії, підтримки власного фізичного і психічного здоров'я, ефективного керування часом та інформацією, конструктивної співпраці з іншими, вирішення конфліктів, зокрема в інклюзивному та підтримуючому контексті, участі у суспільному житті.

ЗК06. Здатність реалізовувати свої права і обов'язки як члена суспільства на основі усвідомлення цінностей громадянського (вільного демократичного, інклюзивного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина, розуміння соціальних, економічних, політичних концепцій і структур та глобального розвитку і стійкості, брати участь у національному спротиві, захищати Вітчизну, здійснювати професійну діяльність із дотриманням принципів професійної етики, доброчесності та неприпустимості корупції.

ЗК07. Здатність діяти творчо, ініціативно та наполегливо при вирішенні проблем, критично мислити, діяти у співпраці, керувати проєктами у сфері професійної діяльності.

ЗК08. Здатність здійснювати професійну діяльність і взаємодіяти у повсякденному житті у мультикультурному та мультилінгвальному середовищі, утверджуючи українську національну ідентичність, на основі розуміння та поваги до різних культур, мистецтв та інших культурних форм, розвивати і застосовувати власні ідеї у професійній діяльності у різний спосіб і в різних контекстах.

Нумерація загальних компетентностей у Стандарті відповідає нумерації компетентностей у Рекомендаціях Ради ЄС 2018/С 189/01 від 22 травня 2018 року.

Вимоги ЗК06 щодо здатності брати участь у національному спротиві, захищати Вітчизну, ЗК08 щодо здатності утверджувати українську національну та громадянську ідентичність застосовуються виключно до здобувачів вищої освіти, які є громадянами України.

Для іноземних громадян, що навчаються на освітніх програмах, за якими освітній процес повністю або частково (більше 25% загального обсягу) здійснюється українською мовою, рекомендується встановлювати підвищені вимоги до рівня володіння українською мовою.

Для освітніх програм, за якими освітній процес повністю або частково (більше 25% загального обсягу) здійснюється іноземною (зокрема, англійською мовою), рекомендується встановлювати підвищені вимоги до рівня володіння відповідною мовою.

Наведені формулювання можуть бути деталізовані розробниками освітніх програм з урахуванням особливостей освітньої програми, на основі опису відповідних компетентностей у Рекомендаціях Ради ЄС 2018/С 189/01 від 22 травня 2018 року.

При формуванні в освітніх програмах програмних результатів навчання, що забезпечують набуття загальних компетентностей, необхідно враховувати докладні описи цих компетентностей у рекомендаціях Ради ЄС 2018/С 189/01 від 22 травня 2018 року.

Спеціальні компетентності (СК)

СК01. Здатність аналізувати стратегічні напрями розвитку харчової промисловості та враховувати їх під час професійної діяльності.

СК02. Здатність управляти технологічними процесами виробництва, зберігання та реалізації харчових продуктів.

СК03. Здатність обґрунтовувати рецептурний склад харчових продуктів на основі сенсорного аналізу та їхньої харчової і біологічної цінності відповідно до принципів здорового і сталого харчування, застосовуючи знання фізіологічних та біохімічних основ харчування.

СК04. Здатність удосконалювати та адаптувати харчові технології на засадах сталого розвитку, безпечності та стійкості (безперервності) харчових виробництв у кризових умовах.

СК05. Здатність забезпечувати функціонування систем управління безпечністю та якістю харчових продуктів відповідно до вимог законодавства

України, ЄС і міжнародних стандартів, здійснювати простежуваність продукції, оцінювати ризики фальсифікації та застосовувати принципи харчового захисту.

СК06. Здатність застосовувати сучасні інформаційні системи та спеціалізоване програмне забезпечення у професійній діяльності у сфері харчових технологій.

СК07. Здатність обирати сучасне технологічне обладнання на основі знання принципів його роботи та правил експлуатації з урахуванням енергоефективності та ресурсозбереження, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів.

СК08. Здатність застосовувати основні методи наукових досліджень, використовувати сучасне лабораторне обладнання, обробляти та інтерпретувати результати експериментальних досліджень у сфері харчових технологій.

СК09. Здатність розробляти та використовувати ділову, технічну та технологічну документацію, стандартні операційні процедури (SOP), здійснювати технологічні й економічні розрахунки та готувати звітність у сфері харчових технологій.

СК10. Здатність проєктувати та модернізувати цехи й виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проєктування.

СК11. Здатність планувати, організовувати та контролювати виробничу діяльність структурних підрозділів харчових виробництв.

СК12. Здатність впроваджувати та обґрунтувати технологічні і управлінські рішення та оцінювати конкурентоспроможність харчової продукції, виявляти резерви для підвищення ефективності виробництва.

СК13. Здатність формувати комунікаційну стратегію в сфері харчових технологій, вести професійну дискусію з фахівцями та нефахівцями, у тому числі іноземною мовою, презентувати результати професійної діяльності, ураховуючи соціальні, наукові та етичні аспекти.

СК14. Здатність забезпечувати дотримання вимог охорони праці, безпеки життєдіяльності та екологічної безпеки в сфері харчових технологій, оцінювати ризики та здійснювати заходи щодо їх попередження у професійній діяльності.

СК15 Здатність нести відповідальність за розроблення та ухвалення професійних рішень у непередбачуваних виробничих ситуаціях, контролювати виробничу дисципліну.

СК16 Здатність продовжувати навчання з високим ступенем автономії, організовувати та керувати професійним розвитком осіб і груп у виробничій діяльності.

Заклад вищої освіти у своїй освітній програмі має право:

визначати додаткові до Стандарту спеціальні компетентності;

формулювати узагальнені описи спеціальних компетентностей, що охоплюють відповідний перелік компетентностей Стандарту;

формулювати інший перелік спеціальних компетентностей, описи яких у сукупності охоплюють усі вимоги Стандарту;

деталізувати описи спеціальних компетентностей Стандарту відповідно до спеціалізації.

При проєктуванні та реалізації освітньої програми заклад вищої освіти має забезпечити набуття кожним здобувачем вищої освіти всіх визначених цим Стандартом компетентностей незалежно від обраної ним індивідуальної освітньої траєкторії, що включає результати навчання, забезпечені обов'язковими та вибірковими освітніми компонентами, результати навчання, здобуті у межах академічної мобільності, визнані результати попереднього навчання, визнані результати навчання, що здобуті шляхом неформальної та інформальної освіти.

VIII. Перелік назв освітніх програм та нормативний зміст підготовки здобувачів вищої освіти за такими програмами, сформульований у термінах програмних результатів навчання

Для спеціальності G13 Харчові технології регулювання не застосовується

IX. Форма (форми) атестації здобувачів вищої освіти

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

	кваліфікаційної роботи зберігається у закладі вищої освіти. * *У разі виконання роботи у складі групи внесок кожного здобувача має бути чітко визначеним* ***До інформації з обмеженим доступом може належати, зокрема, конфіденційна інформація про діяльність харчових підприємств, рецептури, технологічні параметри виробництва, ноу-хау та інші технічні або технологічні відомості, якщо доступ до них обмежено фізичною або юридичною особою відповідно до законодавства.*

X. Додаткові вимоги та обмеження (за наявності) для міждисциплінарних освітніх програм

Додаткових вимог і обмежень немає.

XI. Вимоги законодавства та/або професійних стандартів, необхідні для здобуття відповідних професійних кваліфікацій (за наявності)

Вимоги законодавства та/або професійних стандартів відсутні

XII. Додаткові вимоги до освітніх програм зі спеціальностей, що передбачають доступ до професій, для яких запроваджене додаткове регулювання

Для спеціальності G13 Харчові технології регулювання не застосовується.

XIII. Перелік нормативних документів, на яких базується Стандарт вищої освіти

1. Про вищу освіту: Закон України. URL: http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1556-18.
2. Про освіту: Закон України. URL: http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/2145-19.
3. Про академічну доброчесність: Закон України. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/4742-20#Text.
4. Про Цілі сталого розвитку України на період до 2030 року: Указ Президента України URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/722/2019#Text.
5. Національна рамка кваліфікацій: постанова Кабінету Міністрів України від 23 листопада 2011 року № 1341 (зі змінами) URL: http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1341-2011-п.
6. Перелік галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти: постанова Кабінету Міністрів України від 29 квітня 2015 року № 266 (зі змінами). URL: http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/266-2015-п.

7. Єдиний реєстр кваліфікацій – Класифікатор професій. URL: https://register.nqa.gov.ua/uk

8. Методичні рекомендації щодо розроблення стандартів вищої освіти: наказ Міністерства освіти і науки України від 11 травня 2026 року № 760. URL: https://mon.gov.ua/static-objects/mon/sites/1/vishcha-osvita/2026/09/metodicni-zmini.pdf.

9. Методичні рекомендації щодо відповідності освітніх програм спеціальностям, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти, та деталізованим галузям Міжнародної стандартної класифікації освіти ISCED-F 2013, затверджені наказом Міністерства освіти і науки України від 31.12.2025 № 1734 (в редакції наказу Міністерства освіти і науки України від 18.09.2026 № 1613). URL: https://mon.gov.ua/static-objects/mon/sites/1/vishcha-osvita/2026/09/nakaz-zmini-opo.pdf.

10. Directive 2005/36/EC of the European Parliament and of the Council of 7 September 2005 on the recognition of professional qualifications. URL: http://data.europa.eu/eli/dir/2005/36/2025-10-29 (відповідно до Національної програми адаптації законодавства України до права Європейського Союзу (acquis ЄС): постанова Кабінету Міністрів України від 01 квітня 2026 року № 438.

URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/438-2026-%D0%BF#Text).

XIV. Додаткові джерела

1. International Standard Classification of Education (ISCED 2011). URL: https://www.uis.unesco.org/en/methods-and-tools/isced.

2. International standard classification of education: Fields of education and training 2013 (ISCED-F 2013). Detailed field descriptions. URL: https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000235049.

3. Council Recommendation of 22 May 2018 on key competences for lifelong learning. URL: https://eur-lex.europa.eu/legalcontent/EN/TXT/?uri=uriserv:OJ.C_.2018.189.01.0001.01.ENG&toc=OJ:C:2018:189:T OC.

4. The European Qualifications Framework: Supporting Learning, Work and CrossBorder Mobility. URL: http://www.ehea.info/Upload/TPG_A_QF_RO_MK_1_EQF_Brochure.pdf.

5. QF-EHEA – Qualification Framework of the European Higher Education Area. URL:https://ehea.info/media.ehea.info/file/BFUG_Meeting/49/6/BFUG_BG_SR_61_4c _AppendixIII_947496.pdf.

6. Стандарти та рекомендації щодо забезпечення якості в Європейському просторі вищої освіти (ESG). URL: https://ihed.org.ua/wpcontent/uploads/2018/10/04_2016_ESG_2015.pdf.

7. Higher Education in the World 8 - Special issue. New Visions for Higher Education towards 2030. Barcelona, GUNi, May 2022. URL:

https://www.guninetwork.org/wp-content/uploads/2023/07/guni_heiw_8_complete_-_new_visions_for_higher_education_towards_2030_1.pdf.

8. ПРООН в Україні. Цілі сталого розвитку (ЦСР). URL: https://www.undp.org/uk/ukraine/tsili-staloho-rozvytku.

9. Рамка цифрової компетентності громадян України. URL: https://osvita.diia.gov.ua/uploads/1/7451-ramka_cifrovoi_kompetentnosti.pdf.

10. Рамка компетентностей для культури демократії. URL: https://rm.coe.int/rf-cdc-vol-2-/168097ec96.

11. TUNING Educational Structures in Europe (Проєкт Європейської Комісії «Налаштування освітніх систем в Європі» (для ознайомлення з прикладами стандартів та вимог до компетентностей для різних предметних областей). URL: https://www.unideusto.org/tuningeu. 1

12. Національний освітній глосарій: вища освіта (4-е вид., перероб. і доп.) / Авт.-уклад.: В. Є. Бахрушин, М. І. Винницький, В. М. Захарченко, І. О. Золотарьова, С. А. Калашнікова, В. І. Луговий, М. Р. Мруга, Ю. М. Рашкевич, І. М. Сікорська, А. В. Ставицький, Ж. В. Таланова, С. П. Шитікова / За ред. В. Г. Кременя, В. Є. Бахрушина, Ю. М. Рашкевича. 2024. 114 с. URL: https://erasmusplus.org.ua/wpcontent/uploads/2024/10/glosarijvo_2024_here_neo_ivo_napn_mon_30.09.2024.pdf.

13. Бахрушин В. Є. Стандартизація вимог до вищої освіти, як інструмент забезпечення якості вищої освіти: рівні вищої освіти та предметні області. Освітня аналітика України. 2020. № 2(9). С. 50–66. URL: https://science.iea.gov.ua/wpcontent/uploads/2020/10/4_Bakhrushin_29_2020_50_66.pdf. 36

14. Рашкевич Ю. М. Болонський процес: історія, стан та перспективи. Освітня аналітика України. 2018. № 3(4), С. 5–16. URL: https://science.iea.gov.ua/wpcontent/uploads/2018/12/5_16_Rashkevich.pdf.

15. Розроблення освітніх програм: методичні рекомендації / Авт.: В. М. Захарченко, В. І. Луговий, Ю. М. Рашкевич, Ж. В. Таланова / За ред. В. Г. Кременя. Київ: ДП «НВЦ «Пріоритети», 2014. 120 с. URL: https://erasmusplus.org.ua/wpcontent/uploads/2015/04/Rozroblennya_osv_program.pdf.

Генеральний директор директорату
вищої освіти та освіти дорослих **Олег ШАРОВ**

Пояснювальна записка

Стандарт вищої освіти першого (бакалаврського) рівня за спеціальністю G13 Харчові технології визначає такі вимоги до освітньої програми:

обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття відповідного ступеня вищої освіти;

мінімальний обсяг практичної підготовки для освітньо-професійних програм у кредитах ЄКТС;

опис предметної області, що містить:

інформацію про об'єкт (об'єкти) вивчення та/або діяльності;

теоретичний зміст;

методи, методики та технології, необхідні для практичного використання;

інструменти та обладнання, які випускник повинен вміти використовувати у своїй професійній діяльності;

вимоги до освіти осіб, які можуть розпочати навчання за цією програмою;

перелік обов'язкових компетентностей випускника;

форму атестації здобувачів вищої освіти.

Компетентності забезпечують досягнення вимог, що визначені дескрипторам Національної рамки кваліфікацій.

Заклад вищої освіти самостійно формує перелік освітніх компонентів, форми організації освітнього процесу, види навчальних занять для виконання вимог Стандарту.

Відповідність вимог освітньої програми вимогам стандарту щодо мовних компетентностей встановлюється за результатами аналізу змісту освітніх програм, зокрема за наявністю освітніх компонентів спеціальної підготовки, що викладаються іноземною (зокрема, англійською мовою), використанням іншомовних (англомовних) джерел в кваліфікаційних роботах, захистом кваліфікаційних робіт окремих здобувачів вищої освіти іноземною (зокрема, англійською мовою), участю окремих здобувачів вищої освіти в англомовних наукових/професійних заходах, підготовкою окремими здобувачами вищої освіти наукових/професійних публікацій іноземною (зокрема, англійською мовою) тощо.

Випускники можуть працювати на первинних посадах, за професіями (видами діяльності), які визначені Єдиним реєстром кваліфікацій – Класифікатором професій)***.

Матриця відповідності визначених Стандартом компетентностей Дескрипторам НРК представлена в таблиці.

Таблиця

Матриця відповідності визначених стандартом компетентностей дескрипторам НРК

(за рівнем бакалавра)

Класифікація компетентностей (результатів навчання) за НРК	**Знання** **З1** Концептуальні наукові та практичні знання, критичне осмислення теорій, принципів, методів і понять у сфері професійної діяльності та/або навчання	**Уміння/Навички** **УН1** Поглиблені когнітивні та практичні уміння/навички, майстерність та інноваційність на рівні, необхідному для розв'язання складних спеціалізованих задач і практичних проблем у сфері професійної діяльності або навчання	**Комунікація** **К1** Донесення до фахівців і нефахівців інформації, ідей, проблем, рішень, власного досвіду та аргументації **К2** Збір, інтерпретація та застосування даних **К3** Спілкування з професійних питань, у тому числі іноземною мовою, усно та письмово	**Відповідальність і автономія** **ВА1** Управління складною технічною або професійною діяльністю чи проєктами **ВА2** Спроможність нести відповідальність за вироблення та ухвалення рішень у непередбачуваних робочих та/або навчальних контекстах **ВА3** Формування суджень, що враховують соціальні, наукові та етичні аспекти **ВА4** Організація та керівництво професійним розвитком осіб та груп **ВА5** Здатність продовжувати навчання із значним ступенем автономії
Загальні компетентності				
ЗК01			К1	ВА1
ЗК02			К3	
ЗК03	З1	УН1		ВА1
ЗК04	З1	УН1	К2	ВА1
ЗК05				ВА3, ВА5
ЗК06	З1			ВА2, ВА3
ЗК07		УН1		ВА1, ВА2
ЗК08	З1	УН1	К1	
Спеціальні компетентності				
СК01	З1	УН1		ВА1, ВА3
СК02	З1	УН1	К2	ВА1
СК03	З1	УН1	К2	ВА3
СК04	З1	УН1	К2	ВА1, ВА2, ВА3
СК05	З1	УН1	К2	ВА1, ВА2, ВА3
СК06	З1	УН1	К2	ВА1, ВА2
СК07	З1	УН1	К2	ВА1, ВА2
СК08	З1	УН1	К2	ВА5
СК09	З1	УН1	К1, К2, К3	ВА1
СК10	З1	УН1	К2	ВА1, ВА2
СК11	З1	УН1	К1	ВА1, ВА2, ВА4
СК12	З1	УН1	К1, К2	ВА1, ВА2
СК13	З1	УН1	К1, К2, К3	
СК14	З1	УН1	К2	ВА1, ВА2, ВА3
СК15	З1	УН1		ВА2
СК16	З1		К1, К2, К3	ВА4, ВА5