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 Другий (магістерський) рівень

СТУПІНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ магістр

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 другого (магістерського) 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 № 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;

Сукманов Валерій Олександрович, доктор технічних наук, професор, професор кафедри харчових технологій Полтавського державного аграрного університету;

Юкало Володимир Глібович, доктор біологічних наук, професор, професор кафедри харчової біотехнології і хімії Тернопільського національного технічного університету ім. 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 Інституту вищої освіти Національної академії педагогічних наук;

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; *координатор експертної групи.*

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 р. № 15 (106).

ІІ. Загальна характеристика

Рівень вищої освіти	другий (магістерський) рівень
Ступінь вищої освіти	магістр
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 здобувачами вищої освіти здатності до розв'язування задач дослідницького та/або інноваційного характеру 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	Магістр з харчових технологій за спеціалізацією (зазначити спеціалізацію за наявності)
Професійна(і) кваліфікація(ї)	Не регламентується
Академічні права випускників	Здобуття вищої освіти третього (освітньо-наукового) рівня. Здобуття додаткових кваліфікацій в системі освіти дорослих
Працевлаштування випускників	Працевлаштування на посадах, що передбачають розв'язання задач дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері харчових технологій

III. Обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття другого (магістерського) ступеня вищої освіти:

Обсяг освітньо-професійної програми підготовки магістра з харчових технологій становить 90 кредитів ЄКТС. Для освітніх програм, підготовка за якими здійснюється виключно за кошти фізичних та/або юридичних осіб, заклад вищої освіти може встановлювати обсяг освітньо-професійної програми рівним 120 кредитам ЄКТС.

Для освітньо-наукової програми обсяг становить 120 кредитів ЄКТС, з яких не менше 30 % має бути відведено на дослідницьку (наукову) компоненту (опанування методології досліджень з харчових технологій, виконання досліджень, аналіз їх результатів, підготовку дослідницької кваліфікаційної роботи, проходження дослідницької практики, стажування у наукових установах тощо).

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

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, укладеними закладом вищої освіти; поєднання навчання та роботи за трудовим договором; виконання трудових функцій за студентським трудовим договором – у разі здобуття вищої освіти за дуальною формою, становить 6 кредитів ЄКТС.

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 другого (магістерського) рівня вищої освіти можуть вступати особи, які здобули освітній ступінь бакалавра.

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».

Визначені цим стандартом компетентності є додатковими до обов'язкових компетентностей, визначених стандартом вищої освіти зі спеціальності G13 Харчові технології для першого (бакалаврського) рівня.

ЗК01. Здатність спілкуватися українською мовою усно і письмово з питань професійної дослідницької та/або інноваційної діяльності, що відповідає рівню вільного володіння першого ступеня (С1) для громадян України (середньому рівню першого ступеня (В1) для іноземних громадян), зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію зі складних питань.

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

ЗК02. Здатність вільно спілкуватися з питань професійної дослідницької та/або інноваційної діяльності першою іноземною мовою усно і письмово, що відповідає рівню не нижче В2 CEFR та спілкуватися з питань професійної дослідницької та/або інноваційної діяльності англійською мовою (якщо вона не є першою) 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, інженерні й технологічні, знання та методи у професійній дослідницькій та/або інноваційній діяльності.

ЗК04 Здатність забезпечувати цифрову безпеку у професійній дослідницькій та/або інноваційній діяльності.

ЗК05 Здатність до продовження навчання з високим ступенем автономії, зокрема через дослідження та/або інновації.

ЗК06 Здатність брати участь в організації національного спротиву та захисту Вітчизни, зокрема через необхідні для цього дослідження та/або інновації, здійснювати професійну дослідницьку та/або інноваційну діяльність із дотриманням цінностей, принципів і правил академічної доброчесності.

ЗК07. Здатність планувати та керувати дослідницькими та/або інноваційними проєктами у сфері професійної діяльності.

ЗК08. Здатність здійснювати професійну дослідницьку та/або інноваційну діяльність і взаємодіяти у повсякденному житті в мультикультурному та мультилінгвальному середовищі, розвиваючи та утверджуючи українську національну ідентичність.

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 в організації національного спротиву та захисту Вітчизни, ЗК08 щодо здатності розвивати й 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 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 планувати і виконувати комплексні прикладні дослідження у сфері харчових технологій із застосуванням сучасних

теоретичних та експериментальних методів, математичного і комп'ютерного моделювання та аналізу даних, інтерпретувати результати досліджень і формулювати науково обґрунтовані висновки та рекомендації.

СК02. Здатність розробляти та удосконалювати харчові технології з урахуванням принципів здорового харчування, сталого розвитку, продовольчої безпеки, ресурсоефективності, циркулярної економіки, харчової комбінаторики та сучасних споживчих трендів.

СК03. Здатність обирати та застосовувати спеціалізоване обладнання, прилади, сучасні методи і методики, цифрові інструменти і технології, для професійної дослідницької та/або інноваційної діяльності у сфері харчових технологій.

СК04. Здатність упроваджувати та реалізовувати системи менеджменту безпечності та якості харчових продуктів відповідно до міжнародних стандартів.

СК05. Здатність розробляти програми функціонування підприємств галузі на засадах сталого розвитку, безпеки, стійкості харчових виробництв в умовах кризових ситуацій, екологічної відповідальності, соціальної спрямованості та ефективного управління

СК06. Здатність оцінювати ринковий потенціал інноваційних розробок у сфері харчових технологій та розробляти стратегії їх комерціалізації.

СК07. Здатність розробляти та реалізовувати дослідницькі та/або інноваційні технологічні проєкти в харчовій промисловості та індустрії харчування.

СК08. Здатність стратегічно управляти складними процесами та розв'язувати проблеми у непередбачуваних умовах за дефіциту даних, з дотриманням соціально-етичної відповідальності в галузі харчових технологій

СК09. Здатність створювати об’єкти інтелектуальної власності та ідентифікувати результати інноваційної діяльності у сфері харчових технологій

СК10. Здатність презентувати, аргументувати та обговорювати результати досліджень і технологічних розробок з професійною спільнотою, бізнесом та суспільством, готувати наукові публікації та нормативну документацію у сфері харчових технологій.

СК11. Здатність створювати професійні знання і практики, оцінювати результати діяльності команд і колективів у науковій та виробничій діяльності у сфері харчових технологій.

Додатково для освітньо-наукових програм:

СК12. Здатність здійснювати науково-педагогічну діяльність у сфері харчових технологій у закладах вищої освіти.

СК13. Здатність здійснювати науково-технічну експертизу у сфері харчових технологій та харчового виробництва.

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 охоплює результати навчання, забезпечені обов'язковими та вибірковими освітніми компонентами, 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	Кваліфікаційна робота має передбачати самостійне або у складі групи* розв'язання актуальної задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері харчових технологій Кваліфікаційна робота не повинна порушувати вимоги щодо 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, окремо описаним і оцінюваним, а захист - індивідуальним.* *** 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 організації освітнього процесу для освітніх програм з підготовки фахівців для 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.

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. 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.

4. 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.

5. 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.

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

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

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

9. 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.

10. 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.

11. 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

12. 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.

13. 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 другого (магістерського) 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 необхідних 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.

Матриця відповідності визначених Стандартом компетентностей Дескрипторам НРК представлена в таблиці.

Таблиця

Матриця відповідності визначених стандартом компетентностей дескрипторам НРК

(за рівнем магістра)

Класифікація компетентностей (результатів навчання) за НРК	**Знання** **З1** Спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері професійної діяльності або галузі знань і є основою для оригінального мислення та проведення досліджень, критичне осмислення проблем у галузі та на межі галузей знань	**Уміння/Навички** **УН1** Спеціалізовані уміння/навички розв'язання проблем, необхідні для проведення досліджень та/або провадження інноваційної діяльності з метою розвитку нових знань та процедур **УН2** Здатність інтегрувати знання та розв'язувати складні задачі у широких або мультидисциплінарних контекстах **УН3** Здатність розв'язувати проблеми у нових або незнайомих середовищах за наявності неповної або обмеженої інформації з урахуванням аспектів соціальної та етичної відповідальності	**Комунікація** **К1** Зрозуміле і недвозначне донесення власних знань, висновків та аргументації до фахівців і нефахівців, зокрема до осіб, які навчаються	**Відповідальність і автономія** **ВА1** Управління робочими або навчальними процесами, які є складними, непередбачуваними та потребують нових стратегічних підходів **ВА2** Відповідальність за внесок до професійних знань і практики та/або оцінювання результатів діяльності команд та колективів **ВА3** Здатність продовжувати навчання з високим ступенем автономії
Загальні компетентності				
ЗК01			К1	ВА1
ЗК02			К1	
ЗК03	З1	УН1, УН2		ВА1
ЗК04	З1	УН1		ВА1
ЗК05			К1	ВА3
ЗК06	З1			ВА2
ЗК07		УН1, УН2, УН3		ВА1, ВА2
ЗК08	З1	УН1	К1	
Спеціальні компетентності				
СК01	З1	УН1, УН2, УН3	К1	ВА1, ВА2
С0К2	З1	УН1, УН2		ВА1
СК03	З1	УН1, УН2		ВА1
СК04	З1	УН1, УН3		ВА1, ВА2
СК05	З1	УН1, УН3		ВА1, ВА2
СК06	З1	УН1, УН2	К1	ВА1, ВА2
СК07	З1	УН1, УН2, УН3		ВА1, ВА2
СК08	З1	УН3		ВА1
СК09	З1	УН1	К1	ВА2
СК10	З1	УН1	К1	ВА1
СК11	З1		К1	ВА2
СК12	З1	УН1	К1	ВА1, ВА2, ВА3
СК13	З1	УН1, УН2		