

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Львівський національний університет імені Івана Франка

ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ
Львівського національного університету
імені Івана Франка
Голова Вченої ради

Вісел Володимир МЕЛЬНИК

протокол № *41/12* від *08* *12* 2023 р.

Освітня програма в оновленій редакції
вводиться в дію з 1 вересня 2023 р.

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

«Харчові технології»

другого (магістерського) рівня вищої освіти
за спеціальністю 181 Харчові технології
галузі знань 18 Виробництво та технології

Львів 2023

**Розроблено та оновлено робочою групою (науково-методичною комісією)
спеціальності № 181 Харчові технології
у складі:**

1. **Майкова С.В.**, (гарант освітньої програми), кандидат технічних наук, доцент, доцент кафедри готельно-ресторанної справи та харчових технологій;
2. **Пандяк І.Г.**, кандидат географічних наук, доцент, завідувач кафедри готельно-ресторанної справи та харчових технологій;
3. **Бомба М.Я.**, доктор сільськогосподарських наук, професор, професор кафедри готельно-ресторанної справи та харчових технологій;
4. **Маслійчук О.Б.**, кандидат технічних наук, доцент кафедри готельно-ресторанної справи та харчових технологій;
5. **Вівчарук О.М.**, кандидат економічних наук, доцент, доцент кафедри готельно-ресторанної справи та харчових технологій;
6. **Івашиків Б.І.**, заступник директора з громадського харчування ТзОВ «Туристична фірма «Львів-Супутник», заслужений працівник сфери послуг України;
7. **Комар В.В.**, директор Львівської регіональної державної лабораторії Державної служби України з питань безпеки харчових продуктів та захисту споживачів;
8. **Валовий А.А.**, випускник-стейкхолдер, директор з розвитку та міжнародної співпраці асоціації кулінарів «Західна шеф група», засновник та член правління «Українського кулінарного союзу», засновник гастрономічного проєкту «13 шефів» та гастрономічного простору «PRO100HUB», почесний член асоціації кухарів Сербії, Чорногорії, Хорватії, Казахстану;
9. **Наконечний В.В.**, випускник-стейкхолдер, регіональний керівник мережі ресторанів «Хінкальня», фуд-корту «Grill Pub», ресторану аргентинської та італійської кухні «Fugazzeta» та «Burger Pizza Loft»;
10. **Покальчук Ю.Ю.**, здобувач зі спеціальності 181 «Харчові технології».

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

1. Івасів В.В. – д.т.н., старший науковий співробітник, провідний науковий співробітник, доцент кафедри технології органічних продуктів Національного університету «Львівська політехніка».
2. Драчук У.Р. – к.т.н., доцент, зав.кафедри технології м'яса, м'ясних та олійно-жирових виробів Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького.
3. Янчук Андрій – Виконавчий директор Громадської організації «Національна асоціація громадського харчування».
4. Комар Володимир – Директор Львівської регіональної державної лабораторії Державної служби України з питань безпеки харчових продуктів та захисту споживачів.
5. Снежанська О.М. – провідний спеціаліст з персоналу, ПРАТ "КАРЛСБЕРГ УКРАЇНА".

Гарант освітньої програми



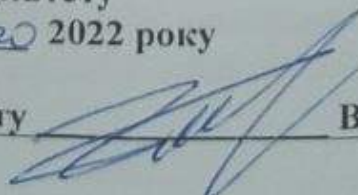
Світлана МАЙКОВА

ПОГОДЖЕНО:

Вчена рада географічного факультету

Протокол № 1 від «19» лютого 2022 року

Декаан географічного факультету



Володимир БЛАНЮК

**I. Профіль освітньо-професійної програми «Харчові технології»
зі спеціальності 181 Харчові технології другий (магістерський) рівень**

1 - Загальна інформація	
Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу	Львівський національний університет імені Івана Франка, Географічний факультет
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Магістр Магістр з харчових технологій
Офіційна назва освітньої програми	Освітньо-професійна програма «Харчові технології»
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом магістра, одиничний, 90 кредитів ЄКТС, термін навчання 1 рік 4 місяці
Наявність акредитації	Міністерство освіти і науки України Серія УД № 14012430 Освітньо-професійна програма «Харчові технології» за спеціальністю 181 Харчові технології у Львівському національному університеті імені Івана Франка визнано акредитованою за рівнем вищої освіти другий (магістерський) відповідно до рішення Акредитаційної комісії від 27 грудня 2018 р. протокол № 133 (наказ МОН України від 08.01.2019 № 13) Строк дії сертифіката до 1 липня 2024 року
Цикл/рівень	НРК України 7 рівень; QF-EHEA другий цикл; EQF-LLL - 7 level
Передумови	Наявність освітнього ступеня бакалавра або наявність освітньо-кваліфікаційного рівня спеціаліста Для вступників, які здобули освітній ступінь бакалавра за іншою спеціальністю (окрім 181 Харчові технології) проводиться вступне випробування, на якому вступник повинен продемонструвати компетентності та результати навчання, визначені стандартом вищої освіти для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 181 Харчові технології.
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	До наступного планового оновлення, не перевищуючи періоду акредитації.
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	Сайт факультету: https://geography.lnu.edu.ua/about/departments Сайт кафедри: https://geography.lnu.edu.ua/department/hotel-and-restaurant-matters-and-food-technologies
2 - Мета освітньої програми	
Підготовка фахівців зі сформованими загальними та професійними	

компетентностями, які будуть сприяти його соціальній мобільності та стійкості на ринку праці; фахово розв'язувати складні задачі та проблеми у галузі харчових технологій, що передбачає проведення досліджень та/або впровадження інновацій та характеризується невизначеністю умов і вимог.

<p>Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація)</p>	<p>18 – Виробництво та технології 181 – Харчові технології <i>Об'єктом</i> вивчення та професійної діяльності магістра з харчових технологій є: технологічні процеси і харчові продукти. <i>Цілі навчання:</i> формування у здобувачів вищої освіти здатності розв'язувати складні задачі та проблеми харчових технологій, що передбачає проведення досліджень та/або впровадження інновацій та характеризується невизначеністю умов і вимог. <i>Теоретичний зміст предметної області</i> становлять наукові концепції, категорії, принципи, методи, харчові технології. <i>Методи, методики та технології:</i> методики забезпечення якості та безпечності харчових продуктів, методи планування і проведення, експериментальних досліджень та обробки їх результатів, технології харчових виробництв, інформаційні та комп'ютерні технології. <i>Інструменти та обладнання:</i> спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, комп'ютерна техніка та програмне забезпечення.</p>
<p>Орієнтація освітньої програми</p>	<p>Освітньо-професійна програма підготовки магістра. Орієнтована на методологію та фундаментальні засади науки та практики, а також на результати сучасних наукових досліджень, професійних досягнень у галузі харчових технологій, в межах яких можлива подальша професійна та наукова кар'єра здобувача вищої освіти.</p>
<p>Основний фокус освітньої програми та спеціалізації</p>	<p>Загальна освіта в галузі 18 Виробництво та технології. Спеціальності 181 Харчові технології. Освітньо-професійна програма сфокусована на здатності здобувачів здійснювати дослідницьку та інноваційну діяльність під час виконання та удосконалення заходів з технології виготовлення харчових продуктів, забезпечення їх якості й досконалості в умовах функціонування підприємств України різних форм власності та організаційно-правових форм. <i>Ключові слова:</i> наукові дослідження, планування експериментів, моделювання, харчові продукти, інновації, харчові технології, експертиза, інтелектуальна власність, якість.</p>
<p>Особливості програми</p>	<p>Програма передбачає оволодіння професійно орієнтованими знаннями для проведення наукових</p>

	досліджень, розроблення та впровадженням інновацій в галузі харчових технологій у проектних та наукових установах, підприємствах різної форми власності.
4 - Придатність випускників освітньої програми до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Відповідно до ДК 003: 2010 випускник за кваліфікацією магістр з харчових технологій може займати такі первинні посади: 1210.1 Керівники підприємств, установ та організацій* 1222.1 Головні фахівці-керівники та технічні керівники виробничих підрозділів у промисловості* 1222.2 Начальники (інші керівники) та майстри виробничих дільниць (підрозділів) у промисловості* 1225 Керівники виробничих підрозділів у закладах ресторанного господарства, готелях та інших місцях розміщення * 1312 Керівники малих підприємств без апарату управління в промисловості* 1317 Керівники малих підприємств без апарату управління в комерційному обслуговуванні* 1319 Керівники інших малих підприємств без апарату управління* 1456 Менеджер (управитель) систем харчової безпеки 2419.1 Наукові співробітники (маркетинг, ефективність господарської діяльності, раціоналізація виробництва, інтелектуальна власність)* Випускники можуть займати первинні посади відповідно до професійних назв робіт, а також посади у тих видах діяльності, які позначено зірочкою (*), при набутті ними відповідного досвіду.
Подальше навчання	Продовження навчання на третьому (освітньонауковому) рівні вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій у системі освіти дорослих.
5 - Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Студентоцентроване навчання, проблемно-орієнтоване навчання, самонавчання, електронне навчання в системі Moodle, Teams, навчання на основі самостійних досліджень тощо. Викладання проводиться у вигляді: лекції, мультимедійної лекції, інтерактивної лекції, семінарів, практичних занять (у т.ч. із розв'язанням ситуаційних завдань та кейсів, ділових ігор, тренінгів), самопідготовка із використанням дистанційних курсів, робота з електронною бібліотекою ЛНУ ім. І. Франка та мережі Internet, підготовка доповідей, робота у комп'ютерних класах, практична підготовка та консультації. Неформальне та інформальне навчання тощо.

Оцінювання	<p><i>Оцінювання</i> згідно системи ECTS та національної шкали оцінювання.</p> <p><i>Поточний контроль:</i> усне та письмове опитування, оцінка роботи в малих групах, тестування, захист індивідуальних завдань.</p> <p><i>Підсумковий контроль:</i> екзамени та заліки з урахуванням накопичених балів поточного контролю, захист курсових робіт та практик.</p> <p>Державна атестація: захист кваліфікаційної роботи.</p>
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері харчових технологій
Загальні компетентності	<p>ЗК 1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.</p> <p>ЗК 2. Здатність проводити дослідження на відповідному рівні.</p> <p>ЗК 3. Здатність генерувати нові ідеї (креативність).</p> <p>ЗК 4. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.</p> <p>ЗК 5. Здатність працювати в міжнародному контексті.</p>
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності	<p>СК 1. Здатність обирати та застосовувати спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, науково-обґрунтовані методи та програмне забезпечення для проведення наукових досліджень у сфері харчових технологій.</p> <p>СК 2. Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі.</p> <p>СК 3. Здатність захищати інтелектуальну власність у сфері харчових технологій.</p> <p>СК 4. Здатність розробляти програми ефективного функціонування підприємств харчової промисловості та/або закладів ресторанного господарства відповідно до прогнозів розвитку галузі в умовах глобалізації.</p> <p>СК 5. Здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проектів.</p> <p>СК 6. Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі.</p>

7 - Програмні результати навчання

<p>РН 1. Відшукувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій.</p>
<p>РН 2. Приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи у сфері харчових технологій, у тому числі у невизначених ситуаціях та за наявності ризиків, а також в міждисциплінарних контекстах.</p>
<p>РН 3. Застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти, у тому числі математичне і комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач у</p>

харчових технологіях.

РН 4. Застосовувати статистичні методи обробки експериментальних даних в галузі харчових технологій, використовувати спеціалізоване програмне забезпечення для обробки експериментальних даних.

РН 5. Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій.

РН 6. Розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств галузі на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки

РН 7. Мати спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері харчових технологій, зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців.

РН 8. Здійснювати захист інтелектуальної власності у сфері харчових технологій, виконувати відповідні патентні дослідження, готувати документи на отримання патентів на винаходи і корисні моделі.

РН 9. Вільно володіти державною та іноземною мовами для обговорення професійної діяльності, результатів досліджень та інновацій у сфері харчових технологій.

РН 10. Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки.

РН 11. Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів.

8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми

Кадрове забезпечення	Реалізацію освітнього процесу за освітньою програмою здійснюють науково-педагогічні працівники з науковими ступенями та вченими званнями. Кадрове забезпечення відповідає Ліцензійним умовам. Окрім того, до навчального процесу залучаються висококваліфіковані спеціалісти-практики. Проведення лекцій здійснюють науково-педагогічні працівники відповідної спеціальності, з яких частка штатних відповідає нормативу, в т.ч. докторів наук, професорів. Проведення лекцій з фахових дисциплін здійснюють визнані професіонали з досвідом практичної роботи за фахом. З метою підвищення фахового рівня всі науково-педагогічні працівники згідно посади один раз на п'ять років проходять стажування, у т.ч. закордонні, а також практичні, виробничі, технологічні стажування (за накопичувальною системою) у харчових виробництвах та закладах ресторанного господарства.
Матеріально-технічне забезпечення	Функціонують 4 навчальні лабораторії: «Харчових технологій та ресторанного обслуговування», пл. 128,8 м ² (вул. Лесі Українки, 39); «Товарознавчих досліджень», пл. 56,8 м ² (вул. Дж. Вашингтона, 5а) «Готельно-ресторанна справа», пл. 132,3 м ² (64.0/68,3); «Готельно-ресторанний комплекс», пл. 2442,7 м ² (вул. Герцена, 7).

	<p>Проведення навчальних занять та контрольних заходів забезпечене відповідними приміщеннями, площа яких відповідає встановленим вимогам. Більше третини навчальних аудиторій забезпечено мультимедійним обладнанням для одночасного використання.</p> <p>В університеті наявні спеціалізовані лабораторії (оснащені технічними засобами та спеціалізованим програмним забезпеченням, необхідним обладнанням); бібліотека (наукова та електронна) у т.ч. читальні зали з сучасною навчальною літературою, науковими, довідковими та іншими виданнями; їдальні; спортивний комплекс; спортивний майданчик, медичний пункт, власне видавництво.</p> <p>Забезпеченість комп'ютерними робочими місцями та прикладними комп'ютерними програмами достатня для виконання навчальних планів. Усі здобувачі вищої освіти забезпечені гуртожитком.</p>
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	<p>Викладання усіх навчальних дисциплін, написання курсових робіт, проходження навчальних і виробничих практик забезпечено силабусами, методичними рекомендаціями, підручниками, навчальними посібниками, довідковою та іншою літературою авторства викладачів ЛНУ ім. І. Франка, або інших провідних фахівців України у галузі харчових технологій.</p> <p>Використання спеціалізованих фондів Наукової бібліотеки ЛНУ імені Івана Франка. Вільний доступ до мережі Internet, додаткових інформаційних джерел, освітніх платформ, Google Scholar, Index Copernicus (ICI World of Papers), OUCI, Scilit, WorldCat, Mendeley та CrossRef.</p>
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	<p>На основі двосторонніх договорів між Львівським національним університетом імені Івана Франка та вищими навчальними закладами України, зокрема, Чернівецьким національним університетом ім. Юрія Федьковича, Ужгородським національним університетом.</p>
Міжнародна кредитна мобільність	<p>У рамках програми ЄС Еразмус+ на основі двосторонніх договорів між Університетом та навчальними закладами країн-партнерів. Зокрема, такі університети Європи, як: Університет Версаль-Сен-Кантен-ан-івлін – Французький державний університет Friedrich-Schiller-Universität Jena (Friedrich-SchillerUniversity Jena) Universitas Varsoviensis (University of Warsaw) Uniwersytet Jagielloński (Jagiellonian University) Université Paris-Est Créteil Val-de-Marne (UPEC)</p>
Навчання іноземних	<p>Згідно з «Правилами Прийому до Львівського</p>

2. Перелік компонент освітньо-професійної програми та їх логічна послідовність

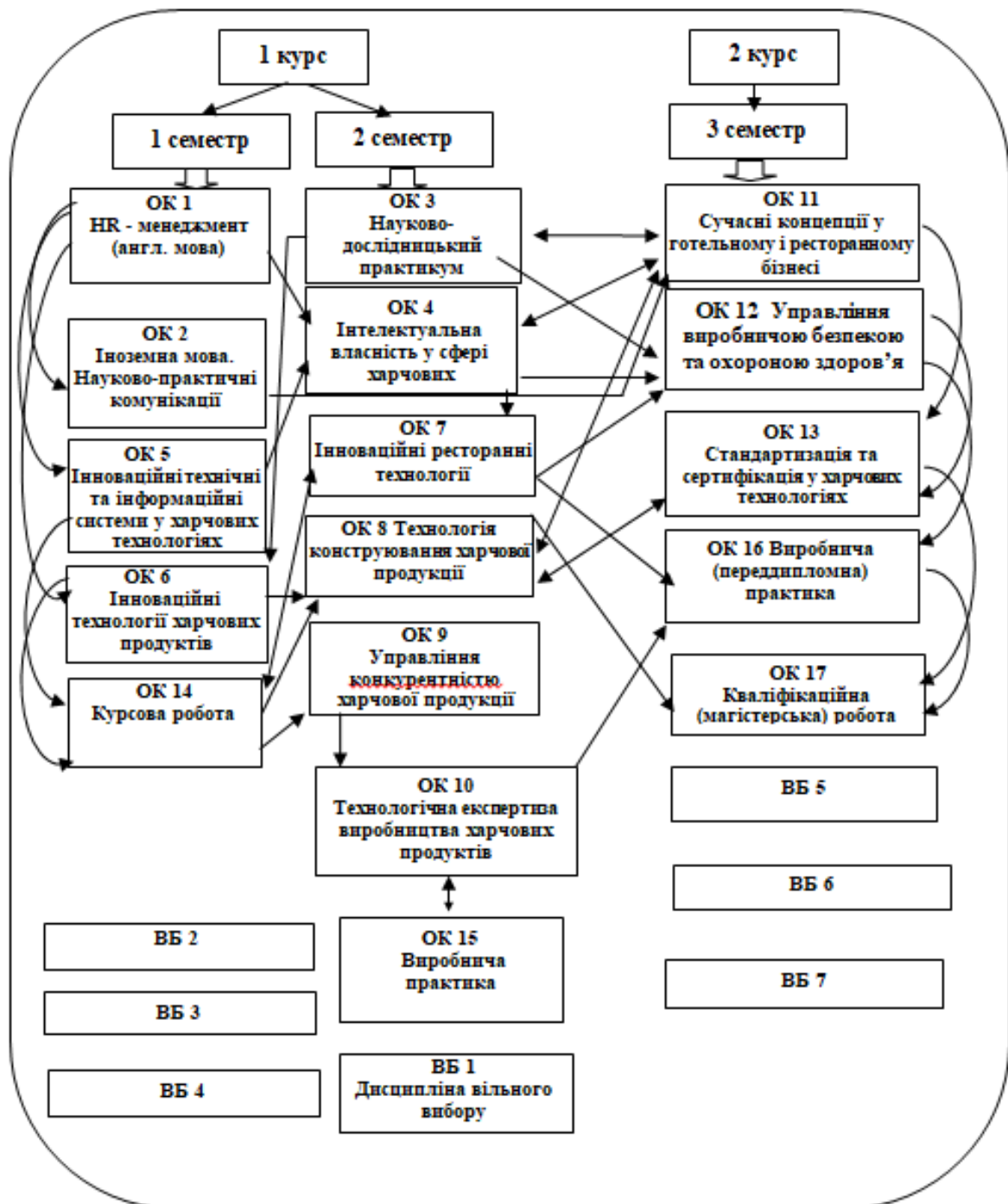
2.1. Перелік компонент ОПП

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
Нормативні навчальні дисципліни			
1.1. Цикл загальної підготовки			
OK 1	HR - менеджмент (англ. мова)	3	Екзамен
OK 2	Іноземна мова. Науково-практичні комунікації	3	залік
OK 3	Науково-дослідницький практикум	3	залік
OK 4	Інтелектуальна власність у сфері харчових технологій	3	залік
Всього		12	
1.2. Цикл професійної та практичної підготовки			
OK 5	Інноваційні технічні та інформаційні системи у харчових технологіях	5	Екзамен
OK 6	Інноваційні технології харчових продуктів	5	Екзамен
OK 7	Інноваційні ресторанні технології	4	Екзамен
OK 8	Технологія конструювання харчової продукції	3	залік
OK 9	Управління конкурентністю харчової продукції	4	Екзамен
OK 10	Технологічна експертиза виробництва харчових продуктів	4	Екзамен
OK 11	Сучасні концепції у готельному і ресторанному бізнесі	3	Екзамен
OK 12	Управління виробничою безпекою та охороною здоров'я	3	залік
OK 13	Стандартизація та сертифікація у харчових технологіях	3	Екзамен
OK 14	Курсова робота	3	Залік диф.
OK 15	Виробнича практика	6	Залік диф.
OK 16	Виробнича (переддипломна) практика	6	Залік диф.
OK 17	Кваліфікаційна (магістерська) робота	6	Захист в ЕК
Всього		55	
Всього нормативних дисциплін		67	

1	2	3	4
Вибіркові навчальні дисципліни			
2.1. Дисципліни вільного вибору студента			
2.1.1. Цикл загальної підготовки			
ВБ 1	Дисципліна вільного вибору	3	залік
Всього		3	
2.1.2. Цикл професійної та практичної підготовки			
ВБ 2	Сервісологія	4	залік
	Креативні технології у ресторанному бізнесі		
	Технології зберігання, консервування та логістика у харчових виробництвах		
	Нетрадиційна сировина у харчових технологіях		
ВБ 3	Менеджмент у ресторанному та харчовому бізнесі	3	залік
	Стратегічний менеджмент у ресторанному та харчовому бізнесі		
	PR – технології в індустрії харчування		
	Брендинг у ресторанному та харчовому бізнесі		
ВБ 4	Маркетинг у ресторанному та харчовому бізнесі	3	залік
	Економіка та фінанси ресторанних і харчових підприємств		
	Лідерство & team building		
	Бізнес-планування стартапів в ресторанному та харчовому бізнесі		
ВБ 5	Управління екологічною та техногенною безпекою харчових виробництв	3	залік
	Екотехнології в харчовій індустрії		
	Біологічно активні речовини у харчових технологіях		
	Технологія напоїв функціонального призначення		
ВБ 6	Кваліметрія харчових виробництв	4	залік
	Молекулярні технології продукції ресторанного господарства		
	Харчові та дієтичні добавки в харчових технологіях		
	Крафтові технології		

ВБ 7	Інженерне проектування харчових виробництв	3	залік
	Моделювання технічних систем харчових виробництв		
	Безвідходні та ресурсоощадні технології харчової промисловості		
	Інжинірінг харчових виробництв		
Всього		20	
Всього вибіркових навчальних дисциплін		23	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		90	

2.2. Структурно-логічна схема ОПШ



3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація випускників освітньо-професійної програми «Харчові технології» спеціальності 181 «Харчові технології» здійснюється формі публічного захисту кваліфікаційної роботи та завершується видачею диплома встановленого зразка про присудження ступеня магістр із присвоєнням кваліфікації: Магістр з харчових технологій.

Кваліфікаційна робота має бути спрямована на розв'язання комплексної складної задачі або проблеми у сфері харчових технологій, що передбачає проведення досліджень та/або здійснення інновацій і характеризується невизначеністю умов і вимог. Кваліфікаційна робота не повинна містити академічний плагіат, фабрикацію, фальсифікацію.

Кваліфікаційна робота має бути оприлюднена на сайті у репозитарії.

4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньо-професійної програми

	Загальні	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ОК 12	ОК 13	ОК 14	ОК 15	ОК 16	ОК 17	
Загальні	ЗК 1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.	+	+		+	+		+	+		+	+				+	+	+	
	ЗК 2. Здатність проводити дослідження на відповідному рівні.	+	+		+	+		+	+		+	+				+		+	
	ЗК 3. Здатність генерувати нові ідеї (креативність).										+	+	+		+			+	
	ЗК 4. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.	+	+	+		+	+	+						+	+	+	+	+	+
	ЗК 5. Здатність працювати в міжнародному контексті.	+					+	+	+					+	+	+	+	+	+
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності	СК 1. Здатність обирати та застосовувати спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, науково-обґрунтовані методи та програмне забезпечення для проведення наукових досліджень у сфері харчових технологій.	+	+	+		+	+	+	+		+	+		+	+		+	+	
	СК 2. Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі.		+	+				+	+	+		+	+	+	+		+	+	
	СК 3. Здатність захищати інтелектуальну власність у сфері харчових технологій.	+										+	+	+					+
	СК 4. Здатність розробляти програми ефективного функціонування підприємств харчової промисловості та/або закладів ресторанного господарства відповідно до прогнозів розвитку галузі в умовах глобалізації.	+	+		+	+						+	+			+	+		+
	СК 5. Здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проектів.											+	+				+		+
	СК 6. Здатність забезпечувати якість та				+	+				+	+	+	+						+

безпеку харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі.																			
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

5. Матриця забезпечення програмних компетентностей компонентам освітньо-професійної програми

Загальні	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ОК 12	ОК 13	ОК 14	ОК 15	ОК 16	ОК 17
РН 1. Відшукувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій.	+	+		+	+		+	+		+	+				+	+	+
РН 2. Приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи у сфері харчових технологій, у тому числі у невизначених ситуаціях та за наявності ризиків, а також в міждисциплінарних контекстах.	+	+		+	+										+		+
РН 3. Застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти, у тому числі математичне і комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач у харчових технологіях.	+			+	+		+	+		+	+	+		+			+
РН 4. Застосовувати статистичні методи обробки експериментальних даних в галузі харчових технологій, використовувати спеціалізоване програмне забезпечення для обробки експериментальних даних.	+			+	+		+	+		+	+					+	+
РН 5. Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій.		+	+			+	+	+		+	+					+	+
РН 6. Розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств галузі на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки	+				+	+				+	+	+			+	+	+
РН 7. Мати спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері харчових технологій, зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців.		+	+				+	+	+	+	+					+	+
РН 8. Здійснювати захист інтелектуальної власності у сфері харчових технологій, виконувати відповідні патентні дослідження, готувати документи на отримання патентів на винаходи і корисні моделі.			+	+		+	+		+	+					+		+

PH 9. Вільно володіти державною та іноземною мовами для обговорення професійної діяльності, результатів досліджень та інновацій у сфері харчових технологій.	+	+			+	+			+			+			+	+	+
PH 10. Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки.			+	+		+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
PH 11. Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів.		+	+		+	+							+	+	+	+	+