Проєкт

НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ АГРАРНИХ НАУК УКРАЇНИ
ІНСТИТУТ ПРОДОВОЛЬЧИХ РЕСУРСІВ

ЗАТВЕРДЖЕНО
Вченою радою Інституту продовольчих ресурсів НААН України
Голова вченої ради
_____ Любомир ХОМІЧАК
протокол № __ від _____ 202_р.

Освітня програма вводиться в дію
з _____ 202_р.

ОСВІТНЬО-НАУКОВА ПРОГРАМА
«ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ»

ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ	G «ІНЖЕНЕРІЯ, ВИРОБНИЦТВО ТА БУДІВНИЦТВО»
СПЕЦІАЛЬНІСТЬ	G13 «ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ»
РІВЕНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ	ТРЕТІЙ (ОСВІТНЬО-НАУКОВИЙ) РІВЕНЬ

Київ 2026

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ

освітньо-наукової програми
підготовки здобувачів третього (освітньо-наукового) рівня вищої освіти
за спеціальністю G13 «Харчові технології»
галузі знань G «Інженерія, виробництво та будівництво»

Заступниця директора з
наукової роботи, д.т.н.,
с.н.с. Ірина РОМАНЧУК

Гарант освітньо-наукової
програми, д.т.н.,
професор,
чл.-кореспондент НААН,
директор Любомир ХОМІЧАК

Завідувачка відділу
наукових кадрів,
аспірантури та
докторантури Надія ДРАГАНЧУК

1. Передмова

Освітньо-наукова програма (ОНП) «Харчові технології» підготовки доктора філософії за спеціальністю G13 «Харчові технології» галузі знань G «Інженерія, виробництво та будівництво» розроблена відповідно до Закону України «Про вищу освіту» від 01.07.2014 р. № 1556-VII, Постанов Кабінету Міністрів України від 23.11.2011 р. «Про затвердження Національної рамки кваліфікацій» від 30.12.2015 р. № 1187, «Про затвердження Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності закладів освіти» від 20.12.2015 р., «Про затвердження Порядку підготовки здобувачів вищої освіти ступеня доктора філософії та доктора наук у закладах вищої освіти (наукових установах)» від 23.03.2016 р. № 261, в редакції Постанови КМУ від 19 травня 2023 року № 502, Стандарту вищої освіти зі спеціальності G13 «Харчові технології» для третього (освітньо-наукового) рівня вищої освіти, затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 23.12.2021 р. № 1429.

ОНП визначає передумови доступу до навчання, орієнтацію та основний фокус програми, обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття освітньо-наукового ступеню доктора філософії, перелік загальних та спеціальних (фахових) компетентностей, нормативний і варіативний зміст підготовки здобувачів вищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання, форми атестації здобувачів вищої освіти та вимоги до наявності системи внутрішнього забезпечення якості вищої освіти.

ОНП розроблено членами проєктної групи Інституту продовольчих ресурсів НААН України у складі:

1. Хомічак Любомир Михайлович, д.т.н., професор, член-кореспондент НААН, гарант освітньої програми;
2. Даниленко Світлана Григорівна, д.т.н, професор, завідувачка відділом біотехнології;
3. Кузнєцова Інга Вадимирівна, д.с-г.н., старший науковий співробітник, завідувачка відділом технології цукру і цукровмісних продуктів;
4. Данілова Катерина Олегівна, к.т.н., старший науковий співробітник, заступниця завідувача відділом технології продуктів бродіння.

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкголдерів:

1.

2.

2. Профіль освітньо-наукової програми «Харчові технології» підготовки доктора філософії в галузі G «Інженерія, виробництво та будівництво» зі спеціальності G13 «Харчові технології»

1 – Загальна інформація	
Складові	**Опис освітньо-наукової програми**
Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу	**Інститут продовольчих ресурсів НААН України**
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Доктор філософії Доктор філософії з харчових технологій
Офіційна назва освітньої програми	Харчові технології
Тип диплому та обсяг освітньої програми	**Диплом доктора філософії, перший науковий ступінь, термін навчання 4 роки.** Обсяг освітньо-наукової програми становить 60 кредитів ЄКТС
Кваліфікація в дипломі	Ступінь вищої освіти - доктор філософії Галузь - G «Інженерія, виробництво та будівництво» Спеціальність - G13 «Харчові технології»
Наявність акредитації	Акредитується вперше
Цикл/рівень	8 рівень Національної рамки кваліфікацій та третій цикл вищої освіти Рамки кваліфікацій Європейського простору вищої освіти
Передумови	Наявність повної вищої освіти, наявність освітнього ступеня «магістр», освітньо-кваліфікаційним рівнем «спеціаліст»
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	4 роки
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	http://iprkyiv.com/index.php/85-osvitno-naukova-dialnist/1277osvitno-naukova-prohrama
2 - Мета освітньої програми	
Підготовка конкурентоспроможних науковців і науково-педагогічних фахівців в області харчових технологій, здатних вирішувати комплексні проблеми у галузі виробництва харчових продуктів, шляхом виконання інноваційних досліджень, які мають наукову новизну, спрямованих на отримання нових наукових ресурсозберігаючих та енергозберігаючих технологій, а також підготовки та захисту кваліфікаційної наукової роботи.	
3 - Характеристика програми	
Предметна область (галузь знань)	Галузь знань – **G «Інженерія, виробництво та будівництво»** Спеціальність – **G13 «Харчові технології»** **Об’єктами вивчення та професійної діяльності** здобувачів є сукупність технологічно організованих процесів виробництва

	спрямованих на удосконалення ресурсозберігаючих та енергозберігаючих способів промислового виробництва та комплексних технологій переробки сировини у готову безпечну харчову продукцію. **Цілі навчання –** підготовка фахівців з харчових технологій, здатних створювати інноваційні методи вирішення комплексних завдань у сфері науково-технічного розвитку виробництва харчових продуктів, проводити фундаментальні та/або прикладні дослідження з метою створення нових та удосконалення існуючих практичних знань технологічних процесів. **Теоретичний зміст предметної області:** -поняття теорії та принципи розроблення та або удосконалення харчових технологій; -ґрунтовні уявлення про структуру, управління та оптимізацію/ інтенсифікацію технологічних процесів, принципи проєктування та функціонування підприємств харчової промисловості; - методологія організації та контролю відповідного рівня якості та безпечності харчових продуктів, екологічної безпечності й ресурсозбереження технологічних процесів їх виробництва; **Методи, методики та технології:** технології харчової промисловості, аналітичні методи, методи комп'ютерного моделювання технологічних процесів, математично-статистичні методи аналізу даних та сучасні інформаційно-цифрові технології опрацювання даних, інформаційнокомунікаційні та маркетингові методи. **Інструменти та обладнання:** спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання, інформаційно-аналітичні інструменти, системи підтримки прийняття управлінських рішень, спеціалізоване програмне забезпечення.
Орієнтація програми	Освітньо-наукова.
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Дослідження закономірностей і розроблення науково-практичних основ, методів і підходів щодо: - процесів трансформації складових сировини м`яса і молока у харчові продукти, які відбуваються під час технологічних процесів при їх переробленні; - фундаментальних та прикладних проблем виробництва безпечних м'ясних, молочних продуктів для раціонального харчування; - фундаментальних та прикладних досліджень біоконверсії рослинної сировини при виробництві цукристих речовин та етилового спирту; - фундаментальних досліджень біоконверсії лігніно-целюлозної біомаси та організації виробництва біоетанолу другого покоління; - розроблення наукових основ технологій екологізації підприємств харчової промисловості та організації

	виробництва альтернативних рідких та газоподібних видів палива із відходів переробки рослинної харчової сировини.
Особливості програми	Освітня програма спрямована на ґрунтовну фахову підготовку наукових та науково-педагогічних працівників, які володітимуть сучасною методологією педагогічної діяльності, правового забезпечення наукових досліджень та інтелектуальної власності; матимуть досконалі багатосторонні навички та передові наукові знання експерта-дослідника у галузі харчових технологій; створення технологій виробництва високоякісної екологічно безпечної харчової продукції, зокрема, продукції дієтичного харчування, а також виконання і публічного захисту дисертації з використанням передових інформаційних технологій, новітніх досягнень науки і техніки та впровадження результатів своїх досліджень у виробництво. ***Освітня складова програми*.** Програма реалізується впродовж восьми семестрів тривалістю 60 кредитів ЄКТС і має дисципліни у відповідних циклах, які забезпечують: мовні компетенції, загальну підготовку, знання за обраною спеціальністю, дисципліни вільного вибору. Програма реалізується у невеликих групах дослідників та передбачає диференційований підхід до здобувачів денної та вечірньої форми навчання. Програма передбачає 45 кредитів ЄКТС для обов'язкових навчальних дисциплін, з яких 19 кредитів ЄКТС – це дисципліни циклу загальної підготовки: філософський світогляд XXI століття, іноземна мова для академічних цілей, педагогіка вищої освіти, методологія наукових досліджень та організація підготовки дисертаційної роботи. 26 кредитів ЄКТС – це дисципліни циклу професійної (фахової) підготовки: імітаційне моделювання процесів та планування експерименту, інновації та охорона прав інтелектуальної власності; наукові і практичні аспекти удосконалення сучасних харчових технологій; сучасні аналітичні методи і засоби вимірювання в наукових дослідженнях; педагогічна (асистентська) практика, які передбачають набуття аспірантом загальнонаукових (філософських) та мовних компетенцій а також професійних компетенцій та універсальних навичок дослідника. Ще 15 кредитів ЄКТС передбачено для вибіркових дисциплін у межах освітньо-наукової програми. ***Наукова складова програми*** освітньо-наукової програми передбачає здійснення власних наукових досліджень під керівництвом одного або двох наукових керівників з відповідним оформленням одержаних результатів у вигляді кваліфікаційної наукової роботи. Ця складова програми не вимірюється кредитами ЄКТС, а оформляється окремо у вигляді індивідуального плану наукової роботи аспіранта і є складовою частиною навчального плану.
4 - Працевлаштування та продовження освіти	

Працевлаштування випускників	Посади наукових і науково-педагогічних працівників в наукових установах і закладах вищої освіти, інженерні, експертні, аналітичні тощо посади у дослідницьких, проєктних та конструкторських установах і підрозділах підприємств харчової промисловості. Адміністративна та управлінська діяльність у сфері харчових технологій, а також охорони навколишнього природного середовища. Посади згідно класифікатора професій України. Асистент (2310.2), доцент (2310.1), професор (2310.1), директор (керівник) малого промислового підприємства (фірми) (1312), директор (начальник) організації (дослідної, конструкторської, проєктної) (1210.1), директор (начальник) професійного навчально-виховного закладу (професійно-технічного училища, професійного училища і т. ін.) (1210.1), директор (начальник, інший керівник) підприємства (1210.1), директор (ректор, начальник) закладу вищої освіти (технікуму, коледжу, інституту, академії, університету і т. ін.) (1210.1), директор курсів підвищення кваліфікації (1210.1), директор науково-дослідного інституту (1210.1), директор центру підвищення кваліфікації (1229.4), завідувач (начальник) відділу (науково-дослідного, конструкторського, проєктного та ін.) (1237.2), завідувач відділення у коледжі (1229.4), завідувач лабораторії (науково-дослідної, підготовки виробництва) (1237.2), молодший науковий співробітник, науковий співробітник. Місце працевлаштування. Міністерство розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України, заклади вищої освіти харчового спрямування, науково-дослідні інститути (станції, лабораторії), підприємства харчової промисловості, коледжі.
Академічні права випускника	Здобуття наукового ступеня доктора наук і додаткових кваліфікацій у системі освіти дорослих.
Продовження освіти	**Навчання для розвитку та самовдосконалення у науковій та професійній сферах діяльності, а також інших споріднених галузях наукових знань:** - навчання на 8-ому рівні НРК України у споріднених галузях наукових знань; - освітні програми, дослідницькі гранти та стипендії (у тому числі і закордоном), що містять додаткові освітні компоненти; - навчання для здобуття наукового ступеня доктора наук і додаткових кваліфікацій у системі освіти дорослих.
5 - Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Підхід до викладання та навчання передбачає: - застосування інтерактивних методів навчання із застосуванням майстер-класів, тренінгів, командних методів вирішення ситуаційних завдань, що забезпечують особистісно-орієнтований підхід і розвиток креативного мислення у аспірантів (здобувачів); - підтримка та консультування аспірантів (здобувачів) з боку наукових працівників галузевих науково-дослідних інститутів, закладів вищої освіти напряму харчових виробництв, у тому числі забезпечуючи доступ до сучасного обладнання;

	- залучення до консультування аспірантів (здобувачів) визнаних фахівців-практиків харчових технологій; - використання періодичних наукових видань, в тому числі публікацій науково-метричних баз Scopus, Web of Science, Springer Nature, Science Direct тощо. - інформаційну підтримку щодо участі аспірантів (здобувачів) у конкурсах на одержання наукових стипендій, премій, грантів (у тому числі у міжнародних); - надання можливості аспірантам (здобувачам) приймати участь у підготовці наукових проєктів на конкурси Міністерства освіти і науки України; - навчання через дослідження шляхом безпосередньої участі у виконанні бюджетних та ініціативних науково-дослідних робіт.
Система оцінювання	***Освітня складова програми.*** Система оцінювання знань за дисциплінами освітньо-наукової програми складається з поточного та підсумкового контролю. *Поточний контроль* знань аспірантів застосовується для отримання даних про рівень знань здобувачів та відбувається у формі усного опитування під час лекційних чи практичних занять або виконання тестових завдань. *Підсумковий контроль* знань проводиться у вигляді іспиту або заліку як форма оцінювання рівня засвоєння здобувачем необхідних знань із окремої освітньої компоненти. Оцінювання навчальних досягнень здійснюється відповідно до «Положення про організацію освітнього процесу в інституті продовольчих ресурсів НААН». ***Наукова складова програми.*** Оцінювання наукової складової ОНП передбачає проміжний контроль у вигляді щорічного звітування аспірантів (здобувачів), які заслуховуються та обговорюються на засіданнях відділів про результати виконання індивідуального плану наукової роботи на основі апробації отриманих результатів досліджень на конференціях, публікацій наукових праць у періодичних виданнях, підготовку окремих частин дисертації відповідно до затвердженого індивідуального плану наукової роботи аспіранта (здобувача). Звіти аспірантів (здобувачів) щорічно затверджуються на засіданні вченої ради інституту з відповідною рекомендацією. Завершенням навчання є повне виконання освітньо-наукової програми, індивідуального плану наукової роботи та належним чином оформлений рукопис дисертації за результатами наукових досліджень. Атестація здобувачів освітнього рівня доктора філософії відбувається у формі публічного захисту у разовій спеціалізованій раді.
6 - Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність (ІК)	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 (універсальні) 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 використовувати сучасні інформаційно-комунікативні технології у науковій діяльності, та здійснювати організацію і проведення науково-практичних заходів із управління науковими проєктами.
	ЗК5 Здатність використовувати дослідницько-інноваційні методи для пошуку і виявлення можливостей науково-технічного розвитку виробництва, проводити фундаментальні та/або прикладні дослідження у сфері харчових технологій.
	ЗК6 Здатність до пошуку, оброблення та аналізу отриманої інформації з різних наукових джерел з метою наукового обґрунтування технологічних основ і принципів ресурсо- та енергоефективності харчових технологій.
Спеціальні (фахові) компетентності (СК)	СК1 Здатність виконувати оригінальні дослідження, досягати наукових результатів, які створюють нові знання у галузі харчових технологій та/або дотичних до них міждисциплінарних напрямах.
	СК2 Здатність ініціювати, розробляти й реалізовувати комплексні інноваційні проєкти у сфері виробництва харчових продуктів та дотичні до неї міждисциплінарні проєкти, 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 формулювати та презентувати здобутки науково-дослідної роботи, брати участь у наукових дискусіях на вітчизняному та міжнародному рівнях, обґрунтовано відстоювати свої наукові досягнення за напрямом досліджень в галузі харчових виробництв засобами особистісного та професійного самовираження.

	СК8. Здатність до кваліфікованого комплексного підходу у проведенні критичного аналізу різних передових інформаційних джерел, авторських методик, конкретних освітніх, наукових та професійних текстів у галузі харчових технологій, якості та безпечності харчової продукції, екологізації виробництв.
	СК9.Здатність здійснювати маркетингові дослідження ринку продовольчих товарів, оцінювати конкурентоспроможність наукових проєктів і розробок та фінансові ризики від їх впровадження.
	СК10 Здатність розробляти рекомендації та нормативні документи з метою систематизації одержаних нових знань і вирішення конкретних прикладних завдань харчової промисловості, забезпечувати правовий захист інтелектуальної власності.
	СК11 Здатність розроблювати та впроваджувати інноваційні конкурентоспроможні технології харчових продуктів, у тому числі продуктів функціонального призначення, оптимізувати процеси у харчових технологіях та конструювати рецептурний склад продуктів із застосуванням апарату математичного моделювання та сучасного програмного забезпечення.
7 - Програмні результати навчання – наближено до дисциплін	
РН1. 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.	
РН2. 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.	
РН3. Використовувати сучасні інструменти та технології пошуку, оброблення та аналізу інформації в галузі харчових технологій, зокрема, статистичні методи аналізу даних великого обсягу та/або складної структури, спеціалізовані бази даних та інформаційні системи.	
РН4. Планувати, організувати і виконувати експериментальні та/або теоретичні дослідження у сфері харчових технологій з використанням сучасних інструментів та обладнання, інформаційних технологій і програмного забезпечення.	
РН5. 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.	
РН6. 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.	
РН7. 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.	

РН8. Організовувати та забезпечувати науково-педагогічну діяльність на основі системного підходу та застосування сучасних інструментів експериментальних та теоретичних досліджень, самостійно та професійно презентувати результати власних досліджень на міжнародних конференціях та семінарах.	
РН9. Дотримуватися принципів академічної доброчесності, професійної та академічної етики у науковій і освітній (педагогічній) діяльності, нести особисту відповідальність за отримані результати наукових досліджень.	
РН10. Здійснювати оцінку економічної та маркетингової доцільності виконання наукових розробок в галузі харчових технологій на продовольчому ринку виробництва та споживання продуктів харчування поліпшеної якості та профілактичного напрямку, складання звітної документації.	
РН11. Прогнозувати та втілювати на практиці одержання якісно збалансованого складу харчових продуктів та продуктів дієтичного харчування відповідно із застосуванням біологічно-активних інгредієнтів які спрямовані на підвищення якості та безпечності харчових продуктів.	
РН12. Розробляти та запроваджувати інноваційні технології виробництва харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням принципів раціонального харчування, світових тенденцій розвитку галузі та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.	
РН13. Демонструвати знання та розуміння основних нормативних вимог щодо забезпечення показників якості продовольчої сировини під час її перероблення у харчові продукти із збереженням біологічної цінності за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).	
РН14. Розробляти та застосовувати науково обґрунтовані технологічні основи і принципи виробництва ресурсо- та енергоефективних продуктів і засобів у сфері харчових технологій.	
Автономія і відповідальність	Координувати роботу дослідницької групи, вміти організовувати колективну роботу та працювати у команді. Дотримуватись етичних норм, враховувати авторське право та норми академічної доброчесності при проведенні наукових досліджень, презентації їх результатів та у науково-педагогічній діяльності.
8 - Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	Всі наукові та науково-педагогічні працівники, залучені до реалізації освітньо-наукової програми є штатними співробітниками ІПР НААН, мають наукові ступені та вчені звання та є визнаними фахівцями у галузі харчових технологій, мають відповідний стаж наукової та професійної діяльності.
Матеріально-технічне забезпечення	Забезпеченість навчальними приміщеннями, комп'ютеризованими робочими місцями із прикладним програмним забезпеченням, мультимедійним обладнанням відповідає потребі. Наявна вся необхідна соціально-побутова інфраструктура, відповідає будівельним та санітарним нормам. Наукові дослідження проводяться у лабораторіях відділів біотехнології, технології цукру, цукровмісних продуктів і інгредієнтів, технології м`ясних продуктів, технології молочних продуктів та

	продуктів дитячого харчування, технологій продуктів бродіння, відділу аналітичних досліджень та якості харчової продукції.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Офіційний веб-сайт http://www.iprkyiv.com містить інформацію про освітні програми, навчальну, наукову і виховну діяльність, структурні підрозділи, правила прийому до аспірантури, контакти. Всі зареєстровані в ІПР користувачі мають необмежений доступ до мережі Інтернет. Матеріали навчально-методичного забезпечення освітньо-наукової програми викладені на сайті інституту в розділі «Освітньо-наукова діяльність»: http://www.iprkyiv.com/index.php/osvitno-naukova-dialnist. Фонд наукової бібліотеки ІПР НААН містить вітчизняну і зарубіжну науково-технічну літературу, зокрема 2120 назв навчальної, 5240 назв наукової літератури, 25 найменувань періодичних наукових видань.
9 Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	Індивідуальна академічна мобільність реалізується у рамках договорів про встановлення науково-освітянських відносин для задоволення потреб розвитку освіти і науки з Національним аграрним університетом національної академії аграрних наук, Національним університетом харчових технологій, Державним торговельно-економічним університетом, Одеською національною академією харчових технологій, Національним університетом біоресурсів і природокористування. До керівництва науковою роботою здобувачів можуть бути залучені провідні фахівці університетів і наукових установ України на умовах індивідуальних договорів.
Міжнародна кредитна мобільність	Наукові відділи інституту мають договори про співпрацю між ІПР НААН та науковими установами Великобританії, Польщі.
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Не проводиться.

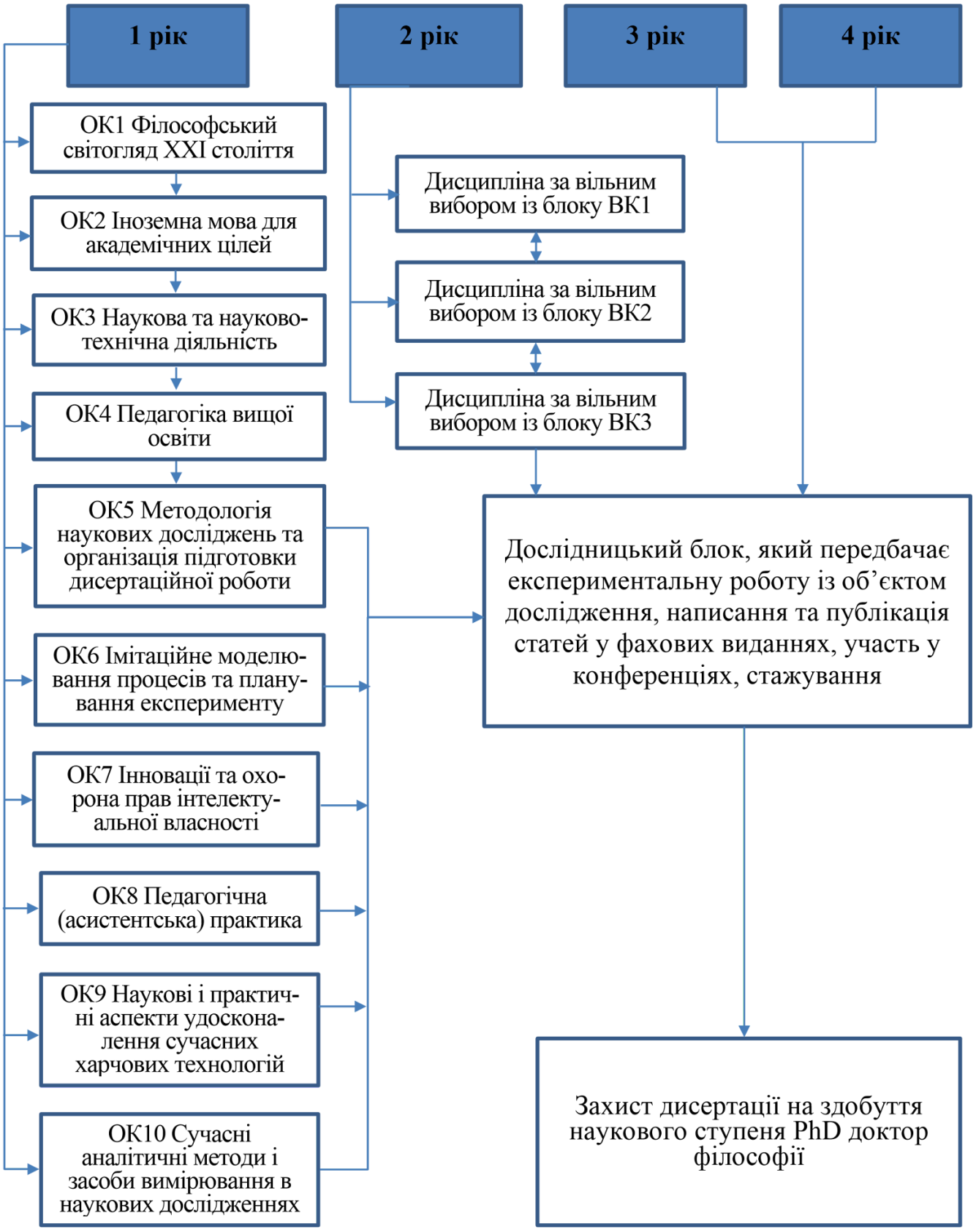
ПЕРЕЛІК КОМПОНЕНТ ОСВІТНЬО-НАУКОВОЇ ПРОГРАМИ ТА ЇХ ЛОГІЧНА ПОСЛІДОВНІСТЬ

2.1 Перелік компонент ОНП

Код н/д	Компоненти освітньо-наукової програми	Кіль-кість кредитів	Форма підсумкового контролю
1. Обов`язкові компоненти ОНП			
1.1. Цикл загальнонаукової підготовки			
ОК1	Філософський світогляд XXI століття	3	Іспит
ОК2	Іноземна мова для академічних цілей	3	Залік
ОК3	Наукова та науково-технічна діяльність	5	Іспит

ОК4	Педагогіка вищої освіти	3	Залік
ОК5	Методологія наукових досліджень та організація підготовки дисертаційної роботи	5	Іспит
1.2. Цикл спеціальної (фахової) підготовки			
ОК6	Імітаційне моделювання процесів та планування експерименту	5	Іспит
ОК7	Інновації та охорона прав інтелектуальної власності	5	Іспит
ОК8	Педагогічна (асистентська) практика	4	Залік
ОК9	Наукові і практичні аспекти удосконалення сучасних харчових технологій	6	Іспит
ОК10	Сучасні аналітичні методи і засоби вимірювання в наукових дослідженнях	6	Іспит
Загальний обсяг обов'язкових компонентів		**45**	
2. Вибіркові компоненти ОНП			
ВК1	Інноваційні технології продуктів бродіння	5	Іспит
	Мікроорганізми в технологіях продуктів бродіння		
	Інтенсифікація та оптимізація технологічних процесів виробництва цукристих речовин		
	Полісахариди: технології та застосування		
ВК2	Технологічні аспекти підвищення нутрицієнтної цінності м'ясних та молочних продуктів	5	Іспит
	Біологічні основи формування функціональних властивостей харчових продуктів		
	Стандартизація і сертифікація у сфері виробництва харчових продуктів.		
ВК3	Харчові добавки та нутрицевтики	5	Іспит
	Біологічні ризики харчових та мікробіологічних виробництв		
	Методи аналізу структури біологічно-активних речовин		
	Мембранні методи розділення в технологіях харчових і мікробіологічних виробництв		
Загальний обсяг вибіркових компонент		**15**	
Загальний обсяг освітньої складової ОНП		**60**	

2.2 Структурно-логічна схема ОНП



3. Атестація здобувача третього рівня вищої освіти

Атестація здобувачів здійснюється відповідно до Положення «Про атестацію здобувачів ступеня доктора філософії у Інституті продовольчих ресурсів НААН».

У частині освітньої складової освітньо-наукової програми атестація здійснюється шляхом складання іспитів з дисциплін загальної та професійної підготовки.

Атестація здобувачів у частині наукової складової програми, які здобувають ступінь доктора філософії, здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної наукової роботи у разових спеціалізованих вчених радах Інституту продовольчих ресурсів НААН.

Обов’язковою умовою допуску до захисту є успішне виконання здобувачем індивідуального навчального плану та публікація основних результатів/здобутків у фахових наукових виданнях (відповідно до вимог Постанови КМУ № 44 від 12.01.2022 р.).

4. Матриця відповідності програмних компетентностей

Компетентності	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ВК 1	ВК 2	ВК 3
Інтегральна	х	х	х	х	х	х	х	х	х	х	х
ЗК1	х	х	х	х	х	х	х	х	х	х	х
ЗК2		х	х	х	х		х	х	х	х	
ЗК3					х	х		х	х	х	х
ЗК4				х	х	х	х	х			х
ЗК5					х	х	х	х	х	х	х
ЗК6		х			х	х	х	х	х	х	х
СК1					х	х		х	х	х	х
СК2								х	х	х	х
СК3				х	х	х					
СК4								х	х	х	х
СК5		х	х		х	х		х	х	х	х
СК6	х	х		х		х	х				
СК7		х	х		х	х	х	х	х	х	
СК8		х	х	х	х			х	х	х	
СК9					х	х		х	х	х	
СК10					х			х	х	х	х
СК11						х		х	х	х	х

Керівник проєктної групи,
гарант освітньо-наукової програми,
директор інституту, член-кор. НААН,
д.т.н., професор Любомир ХОМІЧАК

Проєктна група:
Завідувачка відділу біотехнологій,
д.т.н., професорка Світлана ДАНИЛЕНКО

Завідувачка відділу технології цукру,
цукровмісних продуктів та інгредієнтів,
д.с.-г.н., с.н.с. Інга КУЗНЄЦОВА

Заступниця завідувача відділу технології
продуктів бродіння, к.т.н., с.н.с. Катерина ДАНІЛОВА

Здобувач освіти