



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

# НАКАЗ

23 12 20 21 р.

м. Київ

№ 1429

Про затвердження стандарту  
вищої освіти зі спеціальності  
181 Харчові технології  
для третього (освітньо-наукового)  
рівня вищої освіти

На виконання частини шостої статті 10, підпункту 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, з урахуванням Методичних рекомендацій щодо розроблення стандартів вищої освіти, затверджених наказом Міністерства освіти і науки України від 01 червня 2016 року № 600 (в редакції наказу Міністерства освіти і науки України від 30 квітня 2020 року № 584),

## НАКАЗУЮ:

1. Затвердити стандарт вищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології для третього (освітньо-наукового) рівня вищої освіти, що додається.
2. Установити, що стандарт вищої освіти, затверджений пунктом 1 цього наказу, вводиться в дію з 2022/2023 навчального року.
3. Контроль за виконанням цього наказу покласти на першого заступника Міністра Вітренка А.

Міністр

Сергій ШКАРЛЕТ

**ЗАТВЕРДЖЕНО**

Наказ Міністерства освіти  
і науки України

від «23» 12 2021 р. № 1429

**СТАНДАРТ ВИЩОЇ ОСВІТИ**

**РІВЕНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ** третій (освітньо-науковий)  
(назва рівня вищої освіти)

**СТУПІНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ** доктор філософії  
(назва ступеня вищої освіти)

**ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ** 18 Виробництво та технології  
(шифр та назва галузі знань)

**СПЕЦІАЛЬНІСТЬ** 181 Харчові технології  
(код та найменування спеціальності)

*Видання офіційне*

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**

**Київ  
2021**

## I Преамбула

Стандарт вищої освіти третього (освітньо-наукового) рівня галузі знань 18 Виробництво та технології зі спеціальності 181 Харчові технології (далі – Стандарт).

Затверджено та введено в дію наказом Міністерства освіти і науки України від «\_\_» \_\_\_\_\_ 2021 р. № \_\_.

Стандарт розроблено членами підкомісії зі спеціальності 181 Харчові технології Науково-методичної комісії № 9 з будівництва та технології сектору вищої освіти Науково-методичної ради Міністерства освіти і науки України:

Поліщук Галина Євгеніївна, <i>голова підкомісії</i>	д.т.н., професор, завідувач кафедри технології молока і молочних продуктів Національного університету харчових технологій;
Іоргачова Катерина Георгіївна, <i>заступник голови підкомісії</i>	д.т.н., професор, завідувач кафедри технології хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів Одеської національної академії харчових технологій;
Паляниця Любов Ярославівна, <i>секретар НМК №9</i>	к.х.н., доцент, доцент кафедри технології органічних продуктів Національного університету «Львівська політехніка»;
Гринченко Ольга Олексіївна, <i>секретар підкомісії</i>	д.т.н., професор, завідувач кафедри харчових технологій в ресторанній індустрії Харківського державного університету харчування та торгівлі;
Баль-Прилипка Лариса Вацлавівна	д.т.н., професор, декан факультету харчових технологій та управління якістю продукції Агропромислового комплексу НУБІП України;
Валько Микола Іванович	д.т.н., професор, завідувач кафедри харчових технологій Херсонського національного технічного університету;
Паска Марія Зіновіївна	д.вет.н., професор, завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу, Львівський державний університет фізичної культури ім. І. Боберського
Некрасов Павло Олександрович	доктор технічних наук, професор, завідувач кафедри технології жирів та продуктів бродіння Національного технічного університету «Харківський політехнічний інститут» (член підкомісії 2016–2018рр.);

Стандарт розглянуто на засіданні сектору вищої освіти Науково-методичної ради Міністерства освіти і науки України, протокол від 06.02.2020 р. № 7.

Фахову експертизу проводили:

Хомічак Любомир Михайлович	д.т.н., професор, член-кореспондент НААН України, заступник директора з науково-організаційної роботи Інституту продовольчих ресурсів НААН України,
----------------------------------	---



Гніцевич Вікторія д.т.н., професор, професор кафедри технології і організації  
Альбертівна ресторанного господарства Київського національного  
торговельно-економічного університету,

Верещинський д.т.н., генеральний директор ТОВ «Оліс»  
Олександр  
Павлович

Методичну експертизу проводили:

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

Стандарт розглянуто Федерацією роботодавців України.

Стандарт розглянуто після надходження всіх зауважень і пропозицій та схвалено на засіданні підкомісії зі спеціальності 181 «Харчові технології» Науково-методичної комісії № 9 з будівництва та технологій сектору вищої освіти Науково-методичної ради Міністерства освіти і науки України, протокол № 3 від 2.11.2021 р.

Стандарт погоджено рішенням Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти, протокол від 09.12.2021 р., № 18.

## II Загальна характеристика

<b>Рівень освіти</b>	вищої	Третій (освітньо-науковий) рівень
<b>Ступінь освіти</b>	вищої	Доктор філософії
<b>Галузь знань</b>		18 Виробництво та технології
<b>Спеціальність</b>		181 Харчові технології
<b>Форми здобуття освіти</b>		Денна, вечірня та заочна
<b>Освітня кваліфікація</b>		Доктор філософії з харчових технологій
<b>Професійна кваліфікація</b>		
<b>Кваліфікація в дипломі</b>	в	Ступінь вищої освіти – доктор філософії Галузь знань – 18 Виробництво та технології Спеціальність – 181 Харчові технології
<b>Опис предметної області</b>		<p><i>Об'єкт діяльності:</i> технологічні процеси і харчові продукти.</p> <p><i>Цілі навчання:</i> набуття здатності продукувати нові ідеї, розв'язувати комплексні проблеми, проводити фундаментальні та/або прикладні дослідження у сфері харчових технологій та здійснювати науково-педагогічну діяльність.</p> <p><i>Теоретичний зміст предметної області:</i> поняття, теорії та принципи розроблення та/або удосконалення харчових технологій.</p> <p><i>Методи, методика та технології:</i> технології харчової промисловості, аналітичні методи, методи комп'ютерного моделювання технологічних процесів, статистичні методи аналізу даних, сучасні цифрові технології.</p> <p><i>Інструменти та обладнання:</i> спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання, сучасні інформаційні системи та спеціалізоване програмне забезпечення.</p>
<b>Академічні права випускників</b>		Здобуття наукового ступеня доктора наук і додаткових кваліфікацій у системі освіти дорослих.
<b>Працевлаштування випускників</b>		Посади наукових і науково-педагогічних працівників в наукових установах і закладах вищої освіти, інженерні, експертні, аналітичні тощо посади у дослідницьких, проектних та конструкторських установах і підрозділах підприємств харчової промисловості.



### III Вимоги до рівня освіти осіб, які можуть розпочати навчання за освітніми програмами відповідної спеціальності, та їх результатів навчання

Для здобуття освітньо-наукового ступеня доктора філософії зі спеціальності 181 Харчові технології можуть вступати особи, які здобули освітній ступінь магістра.

Програма фахових вступних випробувань для осіб, що здобули попередній рівень вищої освіти за іншими спеціальностями повинна передбачати перевірку набуття особою компетентностей та результатів навчання, що визначені стандартом вищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології для другого (магістерського) рівня вищої освіти.

### IV Обсяг кредитів ЄКТС, необхідних для здобуття відповідного ступеня вищої освіти

Освітньо-наукова програма складаються з освітньої та наукової складових. Нормативний строк підготовки доктора філософії в аспірантурі становить чотири роки.

Обсяг освітньої складової освітньо-наукової програми підготовки доктора філософії становить 30-60 кредитів ЄКТС.

### V Перелік обов'язкових компетентностей випускника

Інтегральна компетентність	Здатність продукувати нові ідеї, розв'язувати комплексні проблеми професійної та/або дослідницько-інноваційної діяльності у сфері виробництва харчових продуктів, застосовувати методологію наукової та педагогічної діяльності, а також проводити власне наукове дослідження, результати якого мають наукову новизну, теоретичне та практичне значення.
Загальні компетентності	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.
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності	СК1. Здатність виконувати оригінальні дослідження, досягати наукових результатів, що формують нові знання у сфері харчових технологій та/або дотичних до них міждисциплінарних напрямках. СК2. Здатність ініціювати, розробляти і реалізовувати комплексні інноваційні проекти у сфері виробництва харчових продуктів та дотичні до неї міждисциплінарні проекти, виявляти лідерство під час їх реалізації. СК3. Здатність застосовувати сучасні методології, методи та інструменти експериментальних і теоретичних досліджень,



	<p>цифрові технології, методи комп'ютерного моделювання, бази даних та інші електронні ресурси, спеціалізоване програмне забезпечення у науковій та освітній діяльності у сфері харчових технологій.</p> <p>СК4. Здатність критично аналізувати та оцінювати сучасний стан і тенденції розвитку харчових технологій.</p> <p>СК5. Здатність виявляти, ставити та розв'язувати задачі дослідницького характеру, оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт у харчовій промисловості.</p> <p>СК6. Здатність здійснювати науково-педагогічну діяльність у закладах вищої освіти.</p>
--	---

## **VI Нормативний зміст підготовки доктора філософії, сформульований у термінах результатів навчання**

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 з проблем харчових технологій, зокрема, статистичні методи аналізу даних великого обсягу та/або складної структури, спеціалізовані бази даних та інформаційні системи.

РН4. Планувати, організовувати 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 проекти, 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.



PH8. Розробляти і викладати спеціальні дисципліни з харчових технологій у закладах вищої освіти, здійснювати навчально-методичне забезпечення освітнього процесу.

### **VII Форми атестації здобувачів вищої освіти**

<b>Форми атестації здобувачів вищої освіти</b>	Атестація здобувачів освітнього ступеня доктора філософії здійснюється у формі публічного захисту дисертації.
<b>Вимоги до дисертації на здобуття ступеня доктора філософії</b>	Дисертація на здобуття ступеня доктора філософії є самостійним розгорнутим дослідженням, що пропонує розв'язання комплексної проблеми у сфері харчових технологій або на її межі з іншими спеціальностями, що передбачає глибоке переосмислення наявних та створення нових цілісних знань та/або професійної практики. Дисертація не повинна містити академічного плагіату, фальсифікації, фабрикації. Дисертація має бути оприлюднена на офіційному сайті закладу вищої освіти (наукової установи).

### **VIII Вимоги до створення міждисциплінарних освітньо-наукових програм**

Для міждисциплінарних освітньо-наукових програм для зазначення спеціальності 181 Харчові технології в освітній кваліфікації необхідно забезпечити опанування здобувачами третього (освітньо-наукового) рівня вищої освіти компетентностей (ЗКЗ, СК1, СК2, СК3) та результатів навчання (PH1, PH4, PH5, PH6).

### **IX Вимоги професійних стандартів у разі їх наявності**

<b>Повна назва та реквізити відповідного Професійного стандарту</b>	Професійного стандарту немає
<b>Особливості Стандарту вищої освіти, пов'язані з наявністю Професійного стандарту</b>	

**X Додаткові вимоги до організації освітнього процесу для освітніх програм з підготовки фахівців для професій, для яких запроваджене додаткове регулювання**

Додаткове регулювання не запроваджено.



## **XI Додаткові вимоги до структури освітніх програм, необхідних для доступу до професій, для яких запроваджене додаткове регулювання**

Додаткове регулювання не запроваджено.

## **XII Перелік нормативних документів, на яких базується Стандарт вищої освіти**

1. Закон України від 01.07.2014 р. № 1556-VII «Про вищу освіту» [Режим доступу: <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/2145-19>];
2. Закон України від 05.09.2017 р. «Про освіту» – [Режим доступу: <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/2145-19>];
3. Перелік галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти». [Режим доступу: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/266-2015-п>];
4. Національна рамка кваліфікацій». [Режим доступу: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1341-2011-п>];
5. Національний класифікатор України: «Класифікація видів економічної діяльності» ДК 009: 2010. [Режим доступу: <http://www.ukrstat.gov.ua/>];
6. Національний класифікатор України: «Класифікатор професій» ДК 003: 2010 ДК 003:2010. [Режим доступу: <http://www.dk003.com>];
7. Методичні рекомендації щодо розроблення стандартів вищої освіти. Затверджені Наказом Міністерства освіти і науки України від 01.06.2017 р. № 600 (у редакції наказу Міністерства освіти і науки України від 30.04.2020 р. № 584. [https://mon.gov.ua/storage/app/media/vyshcha/naukovo-metodychna\\_rada/2020-metod-rekomendacziyi.docx](https://mon.gov.ua/storage/app/media/vyshcha/naukovo-metodychna_rada/2020-metod-rekomendacziyi.docx)
8. Постанова Кабінету Міністрів України «Про затвердження Порядку підготовки здобувачів вищої освіти ступеня доктора філософії та доктора наук у вищих навчальних закладах (наукових установах) № 261 від 23 березня 2016 р.
9. Стандарт вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти [Режим доступу: <https://mon.gov.ua/storage/app/media/vishcha-osvita/zatverdzeni%20standarty/2021/11/29/181-Kharchovi-tekhn.bakalavr.pdf>].
10. Стандарт вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» для другого (магістерського) рівня вищої освіти [Режим доступу: <https://mon.gov.ua/storage/app/media/vishcha-osvita/zatverdzeni%20standarty/2020/10/23/181-Kharchov.tekhn.mahistr.1.pdf>].

Генеральний директор директорату фахової передвищої, вищої освіти

Олег ШАРОВ



### Пояснювальна записка

Стандарт вищої освіти містить вимоги до освітніх програм підготовки докторів філософії за спеціальністю 181 «Харчові технології» стосовно:

- обсягу кредитів ЄКТС, необхідного для здобуття освітнього ступеня «доктор філософії» зі спеціальності 181 «Харчові технології»;
- рівня освіти осіб, які можуть розпочати навчання за відповідною освітньою програмою;
- переліку обов'язкових компетентностей випускника;
- нормативного змісту підготовки здобувачів вищої освіти, сформульованого у термінах результатів навчання;
- форм атестації здобувачів вищої освіти;
- вимог до створення міждисциплінарних освітньо-наукових програм;

Вимоги до компетентностей та результатів навчання узгоджені між собою та відповідають дескрипторам Національної рамки кваліфікацій.

Таблиця 1 демонструє відповідність визначених Стандартом компетентностей та дескрипторів НРК, а таблиця 2 – відповідність результатів навчання та компетентностей.

Заклад вищої освіти самостійно визначає перелік дисциплін, практик та інших видів навчальної діяльності, необхідний для набуття означених Стандартом компетентностей та результатів навчання. Наведений в Стандарті перелік компетентностей і результатів навчання не є вичерпним. Заклади вищої освіти при формуванні освітніх програм можуть зазначати додаткові вимоги до компетентностей і результатів навчання. Заклади вищої освіти мають право використовувати власні формулювання спеціальних (фахових) компетентностей і результатів навчання, забезпечуючи при цьому, щоб сукупність вимог освітньої програми повністю охоплювала всі вимоги стандарту.

#### Рекомендовані джерела

1. Стандарти та рекомендації щодо забезпечення якості в Європейському просторі вищої освіти (ESG). [Режим доступу: [https://ihed.org.ua/wp-content/uploads/2018/10/04\\_2016\\_ESG\\_2015.pdf](https://ihed.org.ua/wp-content/uploads/2018/10/04_2016_ESG_2015.pdf)];
2. International Standard Classification of Education (ISCED 2011): UNESCO Institute for Statistics. [Режим доступу: <http://uis.unesco.org/sites/default/files/documents/international-standard-classification-of-education-isced-2011-en.pdf>];
3. ISCED Fields of Education and Training 2013 (ISCED-F 2013): UNESCO Institute for Statistics. [Режим доступу: <http://uis.unesco.org/sites/default/files/documents/international-standard-classification-of-education-fields-of-education-and-training-2013-detailed-field-descriptions-2015-en.pdf>];
4. The European Qualifications Framework: Supporting Learning, Work and Cross-Border Mobility. [Режим доступу: [http://www.ehea.info/Upload/TPG\\_A\\_QF\\_RO\\_MK\\_1\\_EQF\\_Brochure.pdf](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. [Режим доступу: ...]



[http://www.ehea.info/Upload/document/ministerial\\_declarations/EHEAParis2018\\_Communique\\_AppendixIII\\_952778.pdf](http://www.ehea.info/Upload/document/ministerial_declarations/EHEAParis2018_Communique_AppendixIII_952778.pdf)];

6. TUNING (для ознайомлення зі спеціальними (фаховими) і загальними компетентностями та прикладами стандартів. [Режим доступу: <http://www.unideusto.org/tuningeu>].

7. Рашкевич Ю.М. Болонський процес та нова парадигма вищої освіти – <http://erasmusplus.org.ua/korysna-informatsiia/korysni-materialy/category/3-materialy-natsionalnoi-komandy-ekspertiv-shchodo-zaprovadzhennia-instrumentiv-bolonskoho-protseesu.html?download=82:bolonskyi-protseesu-nova-paradyhma-vyshchoi-osvity-yu-rashkevych&start=80>

8. Розвиток системи забезпечення якості вищої освіти в Україні: інформаційно-аналітичний огляд – <http://erasmusplus.org.ua/korysna-informatsiia/korysni-materialy/category/3-materialy-natsionalnoi-komandy-ekspertiv-shchodo-zaprovadzhennia-instrumentiv-bolonskoho-protseesu.html?download=88:rozvytok-systemy-zabezpechennia-iakosti-vyshchoi-osvity-ukrainy&start=80>

9. Розроблення освітніх програм: методичні рекомендації / Авт.: В.М. Захарченко, В.І. Луговий, Ю.М. Рашкевич, Ж.В. Таланова / За ред. В.Г. Кременя. – К. : ДП «НВЦ «Пріоритети», 2014. – 120 с. – <http://erasmusplus.org.ua/korysna-informatsiia/korysni-materialy/category/3-materialy-natsionalnoi-komandy-ekspertiv-shchodo-zaprovadzhennia-instrumentiv-bolonskoho-protseesu.html?download=84:rozroblennia-osvitnikh-prohram-metodychni-rekomendatsii&start=80>.

Матриця відповідності визначених Стандартом компетентностей дескрипторам НРК

Класифікація компетентностей за НРК	Знання Зн1 Концептуальні та методологічні знання в галузі чи на межі галузей знань або професійної діяльності	Уміння Ум1 Спеціалізовані уміння/навички і методи, необхідні для розв'язання значущих проблем у сфері професійної діяльності, науки та/або інновацій, розширення та переоцінки вже існуючих знань і професійної практики. Ум2 Започаткування, планування, реалізація та коригування послідовного процесу ґрунтовного наукового дослідження з дотриманням належної академічної доброчесності. Ум3 Критичний аналіз, оцінка і синтез нових та комплексних ідей	Комунікація К1 Вільне спілкування з питань, що стосуються сфери наукових та експертних знань, з колегами, широкою науковою спільнотою, суспільством в цілому. К2 Використання академічної української та іноземної мови у професійній діяльності та дослідженнях	Відповідальність та автономія АВ1 Демонстрація значної авторитетності, інноваційності, високої ступінь самостійності, академічна та професійна добросовісність, послідовна відданість розвитку нових ідей або процесів у передових контекстах професійної та наукової діяльності. АВ2 Здатність до безперервного саморозвитку та самовдосконалення.
<b>Загальні компетентності</b>				
ЗК 1.	Зн1	Ум3	К1	АВ2
ЗК 2.	Зн1	Ум2	К2	АВ1
ЗК 3.	Зн1	Ум1, Ум2	К1, К2	АВ1
<b>Спеціальні (фахові) компетентності</b>				
СК 1.	Зн1	Ум1	К2	АВ1
СК 2.	Зн1	Ум1, Ум3	К1	АВ1
СК 3.	Зн1	Ум1	К1	АВ1, АВ2
СК 4.	Зн1	Ум3	К1, К2	АВ1
СК 5.	Зн1	Ум1, Ум2, Ум3	К1	АВ1
СК 6.	Зн1	Ум1	К1, К2	АВ1, АВ2



Матриця відповідності визначених Стандартом результатів навчання та компетентностей

Результати навчання	Компетентності													
	Загальні компетентності						Спеціальні (фахові) компетентності							
	ЗК 1	ЗК 2	ЗК 3	СК 1	СК 2	СК 3	СК 4	СК 5	СК 6					
PH1		+	+											
PH2	+												+	
PH3											+			
PH4						+				+			+	
PH5									+					
PH6						+			+					
PH7	+										+			
PH8										+				+