

ОБГРУНТУВАННЯ ПЕРЕГЛЯДУ ОПП

**Таблиця пропозицій та результати внесених змін
до освітньо-професійної програми «Експертиза та технології продуктів із субтропічної сировини»
спеціальності G13 «Харчові технології»
другого (магістерського) рівня вищої освіти**

Частина ОПП, яка оновлюється	Чинна редакція ОПП	Пропозиція змін			
		Суть зміни	до ОПП нової редакції	зацікавлена сторона (автор)	результати розгляду пропозиції
Обов'язкові компоненти	ОК3 Професійні комунікації в національному та багатомовному середовищі	Уточнення назви	ОК3 Професійні та наукові комунікації в національному та багатомовному середовищі	Гарант освітньої програми Витяг з протоколу кафедри хімії та експертизи харчової продукції №11 від 11 березня 2026 р.	Враховано, затверджено рішенням вченої ради ННІБХБ Протокол №7 від 2 квітня 2026 р.
	ОК10 Технологія продуктів із субтропічної сировини		ОК7 Експертиза та технологія продуктів із субтропічної сировини		
	ОК2 Статистична обробка даних та експертні методи оцінки якості продуктів 7 кредитів	Зміна назви та наповнення дисципліни	ОК4 Науково-дослідна робота	Академічна спільнота Витяг з протоколу кафедри хімії та експертизи харчової продукції № 11 від 11 березня 2026 р.	
	ОК6 Інноваційні технології харчових продуктів 7 кредитів	Зміна кредитного виміру та назви дисципліни	ОК1 Інноваційні технології та експертиза харчових продуктів 9 кредитів	Гарант освітньої програми Витяг з протоколу кафедри хімії та експертизи харчової продукції № 11 від 11 березня 2026 р.	

	ОК5 Фізіологія технологічних культур	Коригування назви та наповнення дисципліни	ОК5 Біологічні основи формування якості та технологічної придатності рослинної сировини	Академічна спільнота (к.т.н., доц. Савінок О.М.) Витяг з протоколу кафедри хімії та експертизи харчової продукції № 11 від 11 березня 2026 р.	
	ОК4 Колоїдна хімія харчових систем	Вилучити як окрему дисципліну та об'єднати з Інноваційними технологіями харчових продуктів	Відсутня	Академічна спільнота (д.т.н., проф. Грінченко О.О., к.т.н., доц. Савінок О.М.) Витяг з протоколу кафедри хімії та експертизи харчової продукції № 11 від 11 березня 2026 р.	
	—	Додати дисципліну для забезпечення РН5 та РН6	ОК6 Технологічний менеджмент у харчовій промисловості 1 семестр, 3 кредити, залік	Академічна спільнота (к.т.н., доц. Савінок О.М.) Витяг з протоколу кафедри хімії та експертизи харчової продукції № 11 від 11 березня 2026 р.	
	Виробнича практика «Експертиза харчових продуктів» <i>залік</i>	Уточнення назви, зміна форми підсумкового контролю	Виробнича практика «Експертиза та технологія продуктів із субтропічної сировини» <i>іспит</i>	Робоча група Витяг з протоколу кафедри хімії та експертизи харчової продукції № 11 від 11 березня 2026 р.	
	Виробнича практика «Технологія харчових продуктів» <i>залік</i>	Уточнення назви, зміна форми підсумкового контролю	Виробнича практика «Технологія продуктів із субтропічної сировини» <i>іспит</i>	Робоча група Витяг з протоколу кафедри хімії та експертизи харчової продукції № 11 від 11 березня 2026 р.	

Обов'язкові компоненти	ОК9 Інтелектуальна власність	Вилучення дисципліни, додавання її змісту в якості модуля до ОК4 «Науково-дослідна робота»		Робоча група Витяг з протоколу кафедри хімії та експертизи харчової продукції № 11 від 11 березня 2026 р.	Враховано, затверджено рішенням вченої ради ННІБХБ Протокол №7 від 2 квітня 2026 р.
	Кваліфікаційна (магістерська) робота, 7 кредитів	Зміна кредитного виміру	Кваліфікаційна (магістерська) робота, 10 кредитів	Студентський актив Витяг з протоколу кафедри хімії та експертизи харчової продукції № 11 від 11 березня 2026 р.	
Результати навчання	РН14. Впроваджувати інноваційні підходи до створення функціональних продуктів із субтропічної сировини	Коригування РН14, запропоновані ЗВО, відповідно до назви і суті ОПП	РН14. Впроваджувати інноваційні підходи та розробляти технології створення функціональних продуктів із субтропічної сировини	Стейкхолдери Витяг з протоколу кафедри хімії та експертизи харчової продукції № 11 від 11 березня 2026 р.	Враховано, затверджено рішенням вченої ради ННІБХБ Протокол №7 від 2 квітня 2026 р.
	СК 9. Здатність до генерування та впровадження інновацій у сфері харчових технологій, спрямованих на створення конкурентоспроможних функціональних продуктів із субтропічної сировини.		СК 9. Здатність до розробки технологій та впровадження інновацій у сфері харчових технологій, спрямованих на створення конкурентоспроможних функціональних продуктів із субтропічної сировини.	Академічна спільнота (к.т.н., доц. Савінок О.М.) Витяг з протоколу кафедри хімії та експертизи харчової продукції № 11 від 11 березня 2026 р.	

