

Відповідність ОНП Харчові технології СВО Доктор філософії цілям сталого розвитку

ОК	1 ПОДОЛАННЯ БІДНОСТІ	2 ПОДОЛАННЯ ГОЛОДУ	3 МІЦНЕ ЗДОРОВ'Я І БЛАГОПОЛУЧЧЯ	4 ЯКІСНА ОСВІТА	5 ГЕНДЕРНА РІВНІСТЬ	6 ЧИСТА ВОДА ТА НАЛЕЖНІ САНІТАРНІ УМОВИ	7 ДОСТУПНА ТА ЧИСТА ЕНЕРГІЯ	8 ГІДНА ПРАЦЯ ТА ЕКОНОМІЧНЕ ЗРОСТАННЯ	9 ПРОМИСЛОВОСТІ, ІННОВАЦІЇ ТА ІНФРАСТРУКТУРА	10 СКОРОЧЕННЯ НЕРІВНОСТІ	11 СТАЛИЙ РОЗВИТОК МІСТ ТА СПІЛЬНОТ	12 ВІДПОВІДАЛЬНЕ СПОЖИВАННЯ ТА ВИРОБНИЦТВО	13 ПОМ'ЯКШЕННЯ НАСЛІДКІВ ЗМІНИ КЛІМАТУ	14 ЗБЕРЕЖЕННЯ МОРСЬКИХ РЕСУРСІВ	15 ЗАХИСТ ЕКОСИСТЕМ СУШІ	16 МИР, СПРАВЕДЛИВІСТЬ ТА СИЛЬНІ ІНСТИТУТИ	17 ПАРТНЕРСТВО ЗАРАДИ СТІЙКОГО РОЗВИТКУ
1																	
2																	
3																	
4																	
5																	
6																	
7																	
8																	
9																	
10																	
11																	
12																	
13																	
14																	

Примітка*

Перелік ОК

1 із тем ОК забезпечує ЦСР

2 теми ОК забезпечують ЦСР

3 і більше тем ОК забезпечують ЦСР

в програмі ОНП 2025 року

ЦСР 1	Подолання бідності	ЦСР 7	Доступна та чиста енергія	ЦСР 13	Пом'якшення наслідків зміни клімату
ЦСР 2	Подолання голоду	ЦСР 8	Гідна праця та економічне зростання	ЦСР 14	Збереження морських ресурсів
ЦСР 3	Міцне здоров'я та благополуччя	ЦСР 9	Промисловість, інновації та інфраструктура	ЦСР 15	Захист екосистем суші
ЦСР 4	Якісна освіта	ЦСР 10	Скорочення нерівності	ЦСР 16	Мир, справедливість та сильні інститути
ЦСР 5	Гендерна рівність	ЦСР 11	Сталий розвиток міст та спільнот	ЦСР 17	Партнерство заради стійкого розвитку
ЦСР 6	Чиста вода та належні санітарні умови	ЦСР 12	Відповідальне споживання та виробництво		

1. Обов'язкові компоненти загальної підготовки

ОК. 1	Філософія науки
ОК. 2	Сучасні інформаційні технології у науковій діяльності
ОК. 3	Управління науковими проектами та реєстрація прав інтелектуальної власності
ОК. 4	Іноземна мова для академічних цілей
ОК. 5	Комунікації в науковому середовищі
ОК. 6	Організація підготовки наукових публікацій та написання дисертації
ОК. 7	Вступ до викладання та навчання

2. Обов'язкові компоненти професійної підготовки

ОК. 8	Методологія проведення наукових досліджень
ОК. 9	Сучасні досягнення харчової науки
ОК.10	Прогресивні інжинірингові новації світу
ОК. 11	Сучасні інструментальні методи дослідження
ОК. 12	Фаховий колоквіум
ОК. 13	Моделювання та оптимізація виробничих процесів переробної галузі
ОК. 14	Педагогічна практика