

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПОЛТАВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ПРОГРАМА
АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

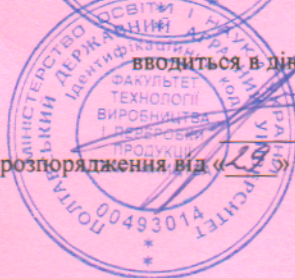
ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ

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



ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ
ФАКУЛЬТЕТУ ТВППТ
Голова вченої ради
Анатолій ШОСТЯ
(протокол від «15» березня 2023 р. № 7)



Програма атестації
вводиться в дію з «01» 05 2023 р.
Декан факультету ТВППТ
Анатолій ШОСТЯ
(розпорядження від «19» березня 2023 р. № 115)

ПЕРЕДМОВА

Програма атестації здобувачів вищої освіти. Освітньо-професійна програма Харчові технології другого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю 181 Харчові технології, галузь знань 18 Виробництво та технології

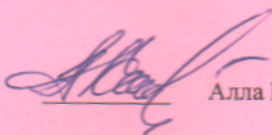
1. ВНЕСЕНО кафедрою Харчових технологій Полтавського державного аграрного університету протокол від «06» березня 2023 р. № 12.

2. РОЗРОБНИКИ:

1. Валерій СУКМАНОВ, доктор технічних наук, професор
2. Ніна БУДНИК, кандидат технічних наук, доцент
3. Алла КАЙНАШ, кандидат технічних наук, доцент
4. Галина ДУБОВА, кандидат технічних наук, доцент

СХВАЛЕНО

Радою з якості вищої освіти спеціальності «Харчові технології»
Протокол від «21» березня 2023 р. №6
Голова Ради з якості вищої освіти спеціальності «Харчові технології»



Алла КАЙНАШ

ЗМІСТ

ВСТУП	4
1. ВИМОГИ ДО АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ.....	5
2. ВИМОГИ ДО КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ.....	7
3. ОЦІНЮВАННЯ РІВНЯ ЯКОСТІ ПІДГОТОВКИ	10
4. ПОРЯДОК ПРИСВОЄННЯ КВАЛІФІКАЦІЇ	11
5. ПЕРЕЛІК НОРМАТИВНИХ ДОКУМЕНТІВ, НА ЯКИХ БАЗУЄТЬСЯ ПРОГРАМА АТЕСТАЦІЇ.....	11

ВСТУП

«Програма атестації здобувачів вищої освіти. Освітньо-професійна програма Харчові технології другого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю 181 Харчові технології, галузь знань 18 Виробництво та технології» (далі – Програма атестації) – це унормовані та регламентовані методики, призначені для кількісного та якісного оцінювання відповідності засвоєних здобувачами вищої освіти рівня та обсягу знань, умінь, результатів навчання, інших компетентностей, які відповідають вимогам стандарту вищої освіти України та освітньо-професійної програми спеціальності 181 Харчові технології для другого (магістерського) рівня вищої освіти галузі знань 18 Виробництво технології.

Програма атестації здобувачів вищої освіти встановлює:

- основні вимоги до атестації здобувачів вищої освіти;
- принципи формування і реалізації системи засобів атестації здобувачів вищої освіти;
- процедури та методи проектування регламентованих засобів контролю ступеня досягнення кінцевої мети запланованих результатів навчання освітньо-професійної підготовки здобувачів вищої освіти;
- процедури та форми організації захисту кваліфікаційних робіт;
- процедури та критерії оцінювання якості підготовки здобувачів вищої освіти.

Метою атестації здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 181 Харчові технології є підтвердження нормативного змісту підготовки здобувачів вищої освіти у формі захисту кваліфікаційної роботи.

1. ВИМОГИ ДО АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

1.1. Атестація здобувачів ступеня вищої освіти магістр здійснюється згідно з Положенням «Про атестацію здобувачів вищої освіти та екзаменаційну комісію у Полтавському державному аграрному університеті» (Ухвалено Вченою радою університету «15» вересня 2021 року, протокол №2) – надалі Положення.

Відповідно до Положення:

- атестація здобувачів вищої освіти ступеня магістр з харчових технологій здійснюється екзаменаційною комісією (далі ЕК) у формі захисту кваліфікаційної роботи;
- формування, організацію роботи та контроль за діяльністю ЕК здійснює ректор Полтавського державного аграрного університету;
- завданнями ЕК є: атестація осіб, які здобувають вищу освіту за ступенем магістр зі спеціальності 181 Харчові технології, прийняття рішення про присвоєння здобувачам вищої освіти кваліфікації магістр з харчових технологій та прийняття рішення щодо видачі диплома (диплома з відзнакою з урахуванням рекомендації кафедри, що відповідає за реалізацію освітньо-професійної програми Харчові технології);
- персональний склад членів ЕК затверджується наказом ректора Полтавського державного аграрного університету не пізніше ніж за місяць до початку роботи ЕК. Засідання ЕК оформлюються протоколами;
- ЕК працює у строки, визначені графіком навчального процесу, що розроблений на основі навчального плану здобувачів вищої освіти ступеня магістр спеціальності Харчові технології 2023 року набору, який затверджений ректором Полтавського державного аграрного університету;
- не пізніше ніж за один день до початку атестації (захисту кваліфікаційної роботи) методистом деканату до ЕК подаються: витяг з наказу про затвердження персонального складу ЕК за освітньо-професійною програмою спеціальності Харчові технології, розклад роботи ЕК, списки здобувачів вищої освіти (за навчальними групами), допущених до атестації, зведена відомість, завірена деканом факультету про виконання здобувачами вищої освіти навчального плану й отримані ними оцінки з теоретичних дисциплін, курсових робіт, практик тощо протягом усього строку навчання, залікові книжки (індивідуальні плани) здобувачів вищої освіти, допущених до атестації; результати наукової (творчої) роботи здобувачів вищої освіти, екзаменаційні матеріали, розроблені відповідно до даної програми, рекомендації кафедри, що відповідає за реалізацію освітньо-професійної програми Харчові технології;
- рішення ЕК про оцінку результатів захисту кваліфікаційної роботи, а також про видачу випускникам дипломів (дипломів з відзнакою) про закінчення Полтавського державного аграрного університету,

присвоєння здобувачам вищої освіти кваліфікації Магістр з харчових технологій приймається на закритому засіданні ЕК відкритим голосуванням звичайною більшістю голосів членів ЕК, які брали участь в її засіданні. При однаковій кількості голосів голова ЕК має вирішальний голос;

- за підсумками діяльності ЕК голова ЕК складає звіт, який обговорюється та затверджується на її заключному засіданні;
- звіт про роботу ЕК подається ректору Полтавського державного аграрного університету в двох примірниках (один примірник залишається в деканаті) у двотижневий термін після закінчення роботи ЕК;
- результати роботи, пропозиції і рекомендації ЕК обговорюються на засіданні кафедри, що відповідає за реалізацію освітньо-професійної програми Харчові технології та вченій раді факультету.

1.2. Атестація здобувачів вищої освіти – це встановлення відповідності засвоєних здобувачами вищої освіти рівня та обсягу знань, умінь, інших компетентностей вимогам стандарту вищої освіти за спеціальністю 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології для другого (магістерського) рівня вищої освіти та за освітньо-професійною програмою Харчові технології другого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю 181 Харчові технології галузь знань 18 Виробництво та технології. Атестація здійснюється відкрито і гласно.

1.3. Атестація здійснюється на підставі оцінювання якості засвоєння освітньо-професійної програми, рівня досягнення результатів навчання та сформованості загальних й спеціальних компетентностей магістра з харчових технологій.

1.4. Принципами формування і реалізації методик, призначених для кількісного та якісного оцінювання рівня досягнення результатів навчання та сформованості загальних й спеціальних компетентностей осіб, які пройшли підготовку за освітньо-професійною програмою Харчові технології другого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю 181 Харчові технології є: уніфікація, комплексність, взаємозамінність та взаємодоповненість, актуальність, інформативність, дієвість, індивідуальність, диференційованість, об'єктивність і відкритість, єдність вимог, предметність, інноваційність, валідність, варіативність.

1.5. Атестація здійснюється відповідно до вимог стандарту вищої освіти за спеціальністю 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології для другого (магістерського) рівня вищої освіти та освітньо-професійної програми Харчові технології другого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю 181 Харчові технології галузь знань 18 Виробництво та технології у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи.

1.6. У процесі атестації визначається рівень здатності вирішувати практичні проблеми та складні спеціалізовані задачі у галузі харчових

технологій або у процесі навчання, що передбачає застосування теорій та наукових методів і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

1.7. Атестація здобувачів вищої освіти щодо встановлення фактичної відповідності рівня та обсягу знань, умінь, інших компетентностей вимогам стандарту вищої освіти України другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології та освітньо-професійної програми Харчові технології другого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології здійснюється ЕК з цього фаху, голова якої затверджується наказом ректора Полтавського державного аграрного університету.

2. ВИМОГИ ДО КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ

2.1. Кваліфікаційна робота є підсумковою роботою, яка дає змогу виявити рівень засвоєння здобувачем вищої освіти за освітньо-професійною програмою «Харчові технології» другого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології, теоретичних знань та практичної підготовки, здатність до самостійної роботи за спеціальністю на первинних посадах відповідно до узагальненого об'єкта діяльності.

2.2. Мета кваліфікаційної роботи – 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.

2.3. Кваліфікаційна робота як метод оцінювання рівня якості підготовки має продемонструвати, як магістр володіє системою спеціальних знань, які здобуті у процесі навчання та практичної підготовки на рівні новітніх досягнень науки у харчових виробництвах і, що є запорукою його наукового мислення та творчої професійної діяльності, та вміє:

- розв'язувати спеціалізовані завдання та практичні проблеми у певній галузі харчової промисловості, що передбачає застосування теорій та наукових методів проведення досліджень та базується на принципах валідності, наукової насиченості, інформативності, інноваційності;
- працювати з інформаційними джерелами (законодавчими і нормативними документами, науковою спеціальною літературою, у тому числі виданою іноземними мовами, матеріалами Інтернету та Інтранету, даними звітності);
- викладати матеріал логічно та аргументовано;
- використовувати новітні прогресивні технології і методи;
- опанувати сучасні наукові методи для проведення теоретичних і емпіричних досліджень;
- використовувати набуті навички для розроблення пропозицій і обґрунтування рекомендацій з предмета дослідження;

- генерувати та обґрунтовувати гіпотези, ідеї, пропозиції у сфері наукових досліджень;
- робити висновки щодо результатів проведених досліджень.

2.4. Виклад змісту кожного питання кваліфікаційної роботи має бути цілісним, логічним, доказовим і пояснювальним та науково аргументованим. Кваліфікаційна робота повинна відповідати таким вимогам і містити:

- системний аналіз проблеми відповідно до об'єкту наукового дослідження;
- реальні обґрунтовані пропозиції щодо розв'язання спеціалізованих завдань та проблем у певній галузі харчової промисловості, актуальні для практичного впровадження;
- бути оформленою згідно затверджених вимог і мати всі необхідні супровідні документи.

2.5. Тема кваліфікаційної роботи має відображати проблематику певної галузі харчової промисловості і конструюватися на основі нормативного змісту підготовки здобувачів вищої освіти, сформульованого у результатах навчання, що формують складові професійної компетентності магістра.

Тематику кваліфікаційних робіт розробляють провідні викладачі профільних кафедр, щорічно доповнюють.

Здобувач вищої освіти магістр має право обрати тему кваліфікаційної роботи, або запропонувати свій варіант з обґрунтуванням доцільності його розробки. Тема кваліфікаційної роботи здобувача вищої освіти за його письмовою заявою і поданням кафедри харчових технологій затверджується наказом ректора.

2.6. Підготовка кваліфікаційної роботи здобувачем вищої освіти ступеня магістр передбачає такі основні етапи виконання:

- Вибір напрямку та теми дослідження, подання відповідної заяви і затвердження теми.
- Визначення об'єкту, предмету, мети та завдань дослідження, затвердження індивідуального завдання на кваліфікаційну роботу.
- Опрацювання джерел інформації, формування загальної концепції дослідження, методичних підходів та інструментарію, складання робочого плану кваліфікаційної роботи.
- Формування теоретико-методологічних основ проблеми, яка досліджується, узагальнення існуючих концепцій, вивчення еволюції підходів до вирішення проблеми, систематизація сучасних поглядів вітчизняних та закордонних науковців.
- Збирання фактичного матеріалу, економічна експертиза об'єкта дослідження, поглиблений аналіз та оцінювання показників, що характеризують предмет дослідження.
- Обґрунтування напрямів вирішення проблеми, яка досліджується, економічне обґрунтування доцільності впровадження результатів досліджень.
- Підготовка вступу, викладення результатів дослідження в тестовій формі, висновків, додатків, упорядкування списків використаних

джерел.

- Оформлення кваліфікаційної роботи.
- Підготовка до захисту.
- Захист кваліфікаційної роботи на засіданні екзаменаційної комісії.

2.7. За структурою кваліфікаційна робота містить анотацію на двох мовах (*українська, англійська*), вступ, основну частину (2...4 розділи, кожний з яких має певні підрозділи), висновки, список використаних джерел, додатки.

2.8. Кваліфікаційна робота виконується обсягом 3,0...3,5 авторських аркушів (54...60 сторінок), кількість використаних джерел – 60...70. До обсягу кваліфікаційної роботи не включають список використаних джерел та додатки. Допускається відхилення в межах $\pm 10\%$.

Оформлення кваліфікаційної роботи має відповідати загальним вимогам до наукових робіт згідно з державним стандартом ДСТУ 3008:2015 «Інформація та документація. Звіти у сфері науки та техніки. Структура та правила оформлення».

Під час складання списку використаних джерел необхідно дотримуватися національного стандарту ДСТУ 8302:2015 «Інформація та документація. Бібліографічне посилання. Загальні положення та правила складання».

2.9. Процедурні вимоги щодо виконання, оформлення супровідних документів кваліфікаційної роботи та захисту в екзаменаційній комісії наведені у Методичних рекомендаціях до написання та оформлення кваліфікаційної роботи.

Відповідність оформлення кваліфікаційної роботи встановленим вимогам визначається шляхом проведення нормоконтролю науково-педагогічним працівником, який має відповідне навчальне навантаження.

2.10. Під час написання кваліфікаційної роботи здобувач вищої освіти повинен дотримуватись академічної доброчесності, а саме:

- здійснювати посилання на джерела інформації у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей;
- дотримуватись норм законодавства про авторське право і суміжні права;
- надавати достовірну інформацію про методики і результати досліджень, джерела використаної інформації та власну педагогічну (науково-педагогічну, творчу) діяльність.

Порядок перевірки кваліфікаційних робіт на наявність запозичень з інших джерел регламентується «Положенням про запобігання та виявлення академічного плагіату».

2.11. Захист кваліфікаційної роботи відбувається публічно на відкритому засіданні ЕК.

2.12. Кваліфікаційна робота оприлюднюється на офіційному сайті у репозитарії Університету.

3. ОЦІНЮВАННЯ РІВНЯ ЯКОСТІ ПІДГОТОВКИ

3.1. Оцінювання кваліфікаційної роботи приймається більшістю голосів членів ЕК за результатами публічного захисту з урахуванням критерію оцінювання (таблиця 1), висновків кафедри, де була виконана кваліфікаційна робота та рецензента.

Таблиця 1

Критерії оцінювання кваліфікаційної роботи

Критерії оцінювання	Кількість балів
Уміння порушити проблему й обґрунтувати її актуальність	15
Чіткість, послідовність розкриття теми і завдань дослідження та повнота аналізу літературних джерел	15
Доцільність застосування методів та методики досліджень, які розкривають заплановану проблему кваліфікаційної роботи	10
Опрацювання результатів досліджень та їх аналіз, наявність власних міркувань, творчого підходу, самостійності в розробці узагальнених висновків	20
Відповідність висновків меті та завданням досліджень. Логічність висновків та пропозицій виробництву	10
Правильність оформлення роботи відповідно державних стандартів України та вимогам нормоконтролю спеціальності	15
Відповідність доповіді та наочного матеріалу змісту кваліфікаційної роботи	10
Вміння коректно, стисло та точно відповідати на запитання і зауваження	5
Загальна кількість балів	100

Результати захисту кваліфікаційної роботи оцінюються за 100-бальною шкалою, яка відповідно переводиться в національну (чотирьох бальну) шкалу («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно») та шкалу ЄКТС (таблиця 2).

Таблиця 2

Шкала оцінювання

Кількість правильних відповідей	Оцінка		
	кількість балів за 100-бальною шкалою	за ЄКТС	за чотирьох бальною шкалою
50-45	100-90	A	відмінно
44-41	88-82	B	добре
40-37	80-74	C	
36-32	72-64	D	задовільно
31-30	62-60	E	
29-18	58-36	FX	незадовільно
17-1	34-2	F	

Кваліфікаційна робота, яка не відповідає вимогам щодо змісту та оформлення, не містить матеріалів дослідження, обґрунтованих пропозицій, подана керівнику на перевірку з порушеннями термінів, встановлених

графіком, написана на тему, що не була затверджена наказом ректора академії, виконана не самостійно, не переплетена і оформлена не відповідно вимог нормоконтролю, в якій відсутня рецензія, і яка містить ознаки плагіату до захисту не допускається.

4. ПОРЯДОК ПРИСВОЄННЯ КВАЛІФІКАЦІЇ

4.1. Здобувачі другого (магістерського) рівня вищої освіти, які успішно пройшли атестацію (захистили кваліфікаційну роботу), отримують диплом про здобуття вищої освіти за спеціальністю 181 Харчові технології та освітню кваліфікацію Магістр з харчових технологій.

4.2. Здобувачам вищої освіти ступеня магістр, які отримали підсумкові оцінки «відмінно» за чотирьох бальною системою оцінювання та «А» за рейтингом ЄКТС не менше, ніж 75 % з усіх дисциплін навчального плану та практичної підготовки, а також оцінки «відмінно» за результатами атестації, видається диплом з відзнакою.

4.3. Здобувачі вищої освіти, які отримали незадовільну оцінку при захисті кваліфікаційної роботи, відрховуються з університету та одержують академічні довідки.

4.4 Кваліфікація в дипломі магістра, відповідно до «Національного класифікатора України. Класифікатор професій ДК 003:2010» – Магістр з харчових технологій.

5. ПЕРЕЛІК НОРМАТИВНИХ ДОКУМЕНТІВ, НА ЯКИХ БАЗУЄТЬСЯ ПРОГРАМА АТЕСТАЦІЇ

1. Закон України «Про вищу освіту» від 01.07.2014 №1556-VII. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1556-18>;
2. Закон України «Про освіту» від 05.09.2017 №2145- VIII. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2145-19#Text>;
3. Класифікатор професій: ДК 003:2010. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/va327609-10#Text>
4. Постанова Кабінету міністрів України від 29.04.2015 № 266 «Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти». URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/266-2015-п#Text>
5. Кодекс академічної доброчесності Полтавського державного аграрного університету. URL: <https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/4518/dobrodobro.pdf>;
6. Кодекс про етику викладача та здобувача вищої освіти Полтавського державного аграрного університету. URL: <https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/4518/etykaetyka.pdf>;
7. Положення про організацію освітнього процесу в Полтавському державному аграрному університеті. URL: <https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/5555/10012021polozhennyaproosvitniyprocespravlene.pdf>;

8. Положення про систему внутрішнього забезпечення якості вищої освіти в Полтавському державному аграрному університеті. URL: https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/5555/polozhennyaprosvzyaopdau100122_0.pdf;
9. Положення про атестацію здобувачів вищої освіти та екзаменаційну комісію у Полтавському державному аграрному університеті. URL: <https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/5555/polozhennyaproatestacyuzdobuvachivvyshchoiosvityupdau.pdf>;
10. Положення про запобігання та виявлення академічного плагіату в Полтавському державному аграрному університеті. URL: <https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/5555/polozhennyaprozapobigannyagotovonasayt.pdf>;
11. Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти в Полтавському державному аграрному університеті. URL: <https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/5555/polozhennyaproocinyuvannyarezultativnavchannyazdobuvachivvyshchoiosvityvpdau.pdf>;
12. Положення про порядок замовлення, видачі та обліку документів про вищу освіту та додатку до диплома європейського зразка (DIPLOMA SUPPLEMENT) у Полтавському державному аграрному університеті. URL: <https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/5555/polozhennyaproporyadokzamovlennavydachitaoblikudokumentivprovysychuosvitatodatkudodyploma.pdf>;
13. Статут Полтавського державного аграрного університету (нова редакція). ЄДРПОУ – 00493014. URL: <https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/2371/poltavskyyagrarnyyuniversytet04-02-2022.pdf>