МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
**ПОЛТАВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

# ПРОЄКТ

# ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

**Харчові технології**

**Другого (магістерського) рівня вищої освіти**
**ступеня вищої освіти магістр**
**за спеціальністю 181 Харчові технології**
**галузі знань 18 Виробництво та технології**
**Кваліфікація: магістр з харчових технологій**

**Полтава 2023 р.**

# ПЕРЕДМОВА

Розроблено робочою групою з розроблення освітньої програми у складі:

1. СУКМАНОВ Валерій, доктор технічних наук, старший науковий співробітник, професор
2. ДУБОВА Галина, кандидат технічних наук, доцент
3. ІВАНОВ Олег, кандидат технічних наук, доцент
4. БЕРЕГОВА Наталія, завідувач лабораторії Товариства з обмеженою відповідальністю «ПОЛТАВАХЛІБ-3»
5. БЕЗКОРОВАЙНИЙ Андрій, здобувач вищої освіти другого (магістерського) рівня вищої освіти ОПП Харчові технології спеціальності 181 Харчові технології

# 1. Профіль освітньо-професійної програми зі спеціальності 181 Харчові технології

| 1 – Загальна інформація | |
|---|---|
| **Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу** | Полтавський державний аграрний університет, факультет технологій тваринництва та продовольства, кафедра харчових технологій |
| **Рівень вищої освіти** | Другий (магістерський) рівень |
| **Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу** | Магістр, магістр з харчових технологій |
| **Офіційна назва освітньо-професійної програми** | Харчові технології |
| **Тип диплому та обсяг освітньо-професійної програми** | Диплом магістра, одиничний, 90 кредитів ЄКТС,<br>термін навчання 1,5 навчального року.<br>Університет має право визнати та перезарахувати кредити ЄКТС, отримані за попередньою освітньою програмою підготовки магістра (спеціаліста) за іншою спеціальністю.<br>Максимальний обсяг кредитів ЄКТС, що може бути перезарахований, не має перевищувати 25 % від загального обсягу освітньої програми. |
| **Форми навчання** | Інституційна (очна (денна), заочна) |
| **Наявність акредитації** | Міністерство освіти і науки України, справа № 0980/АС-22 Рішення НАЗЯВО від 22 листопада 2022 р. протокол 20 (25) |
| **Цикл/рівень** | НРК України – 7 рівень, EQF-LLL – 7 рівень, QF-EHEA – другий цикл |
| **Передумови** | Для здобуття освітнього рівня «магістр» можуть вступати особи, що здобули освітній рівень «бакалавр», освітньо-кваліфікаційний рівень «спеціаліст» та освітній ступінь «магістр» за іншою спеціальністю. Для вступників, які здобули ступінь бакалавра за іншою (крім 181 – Харчові технології) спеціальністю має проводитися вступне випробування, на якому вступник повинен продемонструвати компетентності і результати навчання, визначені стандартом вищої освіти освітнього рівня «бакалавр» спеціальності 181 – Харчові технології. |
| **Мова(и) викладання** | Державна |
| **Термін дії освітньо-професійної програми** | До 01.07.2028 року |
| **Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньо-професійної програми** | https://www.pdau.edu.ua/content/zmist-pidgotovky-zvo-za-osvitnim-stupenem-magistr-zi-specialnosti-harchovi-tehnologiyi-opp |
| **2 – Мета освітньо-професійної програми** | |
| Формування загальних і спеціальних компетентностей здобувачів вищої освіти, необхідних для вирішення комплексних завдань харчової промисловості, що передбачає здійснення науково-дослідної діяльності направленої на виробництво екологічно чистих, безпечних, органічних харчових продуктів | |

| 3 – Характеристика освітньо-професійної програми | |
|---|---|
| **Предметна область (галузь знань, спеціальність)** | Галузь знань – 18 Виробництво та технології<br>Спеціальність – 181 Харчові технології<br>Освітня програма – Харчові технології<br>**Об'єкт вивчення:** технологічні процеси і харчові продукти.<br>**Цілі навчання:** формування у здобувачів вищої освіти здатності розв'язувати складні задачі та проблеми харчових технологій, що передбачає проведення досліджень та/або впровадження інновацій та характеризується невизначеністю умов і вимог.<br>**Теоретичний зміст предметної області:** становлять наукові концепції, категорії, принципи, методи, харчові технології.<br>**Методи, методики та технології, якими має оволодіти здобувач вищої освіти для застосовування на практиці:** методики забезпечення якості та безпечності харчових продуктів, методи планування і проведення експериментальних досліджень та обробки їх результатів, технології харчових виробництв, інформаційні та комп'ютерні технології.<br>**Інструменти й обладнання:** спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади (відповідно до вимог освітньої програми), комп'ютерна техніка та програмне забезпечення. |
| **Орієнтація освітньо-професійної програми** | Освітньо-професійна програма орієнтована на підготовку науково-обізнаного фахівця в галузі харчових технологій, здатного впроваджувати у виробництво, наукову та соціальну діяльність набуті загальні та фахові компетентності, керуючись вимогами сьогодення. |
| **Основний фокус освітньо-професійної програми** | Це комплекс науково-дослідних, організаційно-технологічних, інноваційних методів, методик і технологій, спрямованих на ефективний розвиток підприємств та установ галузей харчової промисловості, зорієнтованих на виробництво екологічно чистих, безпечних, органічних харчових продуктів.<br>**Ключові слова**: дослідження, інновації, екопродукти, регіональна сировина, органічні продукти, крафтові технології. |
| **Особливості освітньо-професійної програми** | Поєднання наукових досліджень та виробничої діяльності, яке спрямоване на виробництво екологічно чистих, безпечних, органічних харчових продуктів з регіональної сировини, що відповідають сучасним світовим вимогам. |
| **4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання** | |
| **Придатність до працевлаштування** | Наукова, освітня, аналітична, експертна, консультативна, управлінська діяльність у сфері харчових технологій.<br>Фахівець підготовлений до професійної діяльності на підприємствах харчових виробництв, здатний виконувати зазначену професійну роботу(и) за ДК 003:2010 із змінами і доповненнями, внесеними наказом Міністерства економіки України від 29 грудня 2022 року №5573: 1222 Керівники виробничих підрозділів у промисловості; 1222.1 Головні фахівці - керівники та технічні керівники виробничих |

| | |
|---|---|
| | підрозділів у промисловості; 1222.2 Начальники (інші керівники) та майстри виробничих дільниць (підрозділів) у промисловості; 131 Керівники малих підприємств без апарату управління; 1319 Керівники інших малих підприємств без апарату управління; 14 Менеджери (управителі) підприємств, установ, організацій та їх підрозділів; 1456 Менеджери (управителі) з організації харчування; 1493 Менеджери (управителі) систем якості.<br>Підготовлений фахівець здатний приймати участь за КВЕД ДК 009:2010 у наступних видах економічної діяльності: 10.1. Виробництво м'яса та м'ясних продуктів; 10.2. Перероблення та консервування риби, ракоподібних і молюсків; 10.3. Перероблення та консервування фруктів і овочів; 10.4. Виробництво олії та тваринних жирів; 10.5. Виробництво молочних продуктів; 10.6. Виробництво продуктів борошномельно-круп'яної промисловості, крохмалів і крохмальних продуктів; 10.7. Виробництво хліба, хлібобулочних і борошняних виробів; 10.8. Виробництво інших харчових продуктів; 11.01. Дистиляція, ректифікація та змішування алкогольних напоїв; 11.02. Виробництво виноградних вин; 11.03. Виробництво сидру та інших плодово-ягідних вин; 11.04. Виробництво інших недистильованих напоїв із зброджуваних продуктів; 11.05. Виробництво пива; 11.06. Виробництво солоду; 11.07. Виробництво безалкогольних напоїв; виробництво мінеральних вод та інших вод, розлитих у пляшки. |
| **Подальше навчання**<br>**Академічні права** | Продовження навчання на третьому (освітньо-науковому) рівні вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій у системі освіти дорослих.<br>Можливість навчання за програмами: 8 рівня НРК, 8 рівня EQF-LLL, третього циклу QF-EHEA, |
| **5 – Викладання та оцінювання** | |
| **Викладання та навчання** | Студентоцентроване, проблемно-орієнтоване навчання, ініціативне самонавчання. Проблемні, інтерактивні, проектні, інформаційно-комп'ютерні, саморозвиваючі, колективні та інтегративні, контекстні технології навчання, електронне навчання, навчання на основі досліджень.<br>Викладання проводиться у вигляді: лекцій, семінарів, практичних занять, лабораторних робіт, самостійного навчання, тощо. |
| **Оцінювання** | Оцінювання якості освоєння освітніх компонентів включає поточний і підсумковий контроль знань (семестровий контроль та атестацію здобувачів вищої освіти).<br>Поточне оцінювання – на семінарських, практичних, лабораторних заняттях (усне або письмове опитування, експрес-контроль, виступи студентів при обговоренні питань, контрольні роботи, тестовий контроль, звіти про лабораторні роботи, презентації, тощо).<br>Підсумковий (семестровий) контроль – екзамен або залік (диференційований залік).<br>Атестація – захист кваліфікаційної роботи. |

| 6 – Програмні компетентності | |
|---|---|
| **Інтегральна компетентність** | Здатність розв'язувати задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері харчових технологій |
| **Загальні компетентності (ЗК)** | ЗК 1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.<br>ЗК 2. Здатність проводити дослідження на відповідному рівні.<br>ЗК 3. Здатність генерувати нові ідеї (креативність).<br>ЗК 4. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.<br>ЗК 5. Здатність працювати в міжнародному контексті. |
| **Спеціальні (фахові, предметні) компетентності спеціальності (СК)** | ***Компетентності, визначені стандартом вищої освіти спеціальності:***<br>СК 1. Здатність обирати та застосовувати спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, науково обґрунтовані методи та програмне забезпечення для проведення наукових досліджень у сфері харчових технологій<br>СК 2. Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку<br>галузі<br>СК 3. Здатність захищати інтелектуальну власність у сфері харчових технологій<br>СК 4. Здатність розробляти програми ефективного функціонування підприємств харчової промисловості та/або закладів ресторанного господарства відповідно до прогнозів розвитку галузі в умовах глобалізації.<br>СК 5. Здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проектів.<br>СК 6. Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі.<br>***Компетентності, визначені Університетом:***<br>СК 7. Здатність розробляти та впроваджувати технології органічних та екопродуктів з використанням регіональної сировини.<br>СК 8. Здатність до наукового обґрунтування, розроблення нових та удосконалення існуючих технологій харчових продуктів, що відповідатимуть вимогам національних та європейських стандартів. |
| **7– Програмні результати навчання** | |
| | ***Програмні результати навчання, визначені стандартом вищої освіти спеціальності:***<br>РН 1. Відшуковувати, систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій.<br>РН 2. Приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи у сфері харчових технологій, у тому числі у невизначених ситуаціях та за наявності ризиків, а також в міждисциплінарних контекстах.<br>РН 3. Застосовувати спеціальне обладнання, сучасні |

| | |
|---|---|
| | методи та інструменти, у тому числі математичне і комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач у харчових технологіях.<br>РН 4. Застосовувати статистичні методи обробки експериментальних даних в галузі харчових технологій, використовувати спеціалізоване програмне забезпечення для обробки експериментальних даних.<br>РН 5. Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій.<br>РН 6. Розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств галузі на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки<br>РН 7. Мати спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері харчових технологій, зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців.<br>РН 8. Здійснювати захист інтелектуальної власності у сфері харчових технологій, виконувати відповідні патентні дослідження, готувати документи на отримання патентів на винаходи і корисні моделі.<br>РН 9. Вільно володіти державною та іноземною мовами для обговорення професійної діяльності, результатів досліджень та інновацій у сфері харчових технологій.<br>РН 10. Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки.<br>РН 11. Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів.<br>***Програмні результати навчання, визначені Університетом:***<br>РН 12. Науково обґрунтовувати та розробляти технології органічних, екологічно чистих продуктів з використанням регіональної сировини.<br>РН 13. Розробляти нові та удосконалювати існуючі технології харчових продуктів, що відповідають вимогам національних та європейських стандартів. |
| **8 – Ресурсне забезпечення реалізації освітньо-професійної програми** | |
| **Кадрове забезпечення** | Розробники програми: 1 доктор технічних наук, старший науковий співробітник, професор; 1 доктор технічних наук, професор; 1 кандидат технічних наук, доцент.<br>До розробки залучені стейкхолдери: 1 представник від виробництва, 1 здобувач вищої освіти другого (магістерського) рівня вищої освіти<br>Гарант освітньо-професійної програми: доктор технічних наук, старший науковий співробітник, професор. |

| | |
|---|---|
| | До реалізації програми залучаються науково-педагогічні працівники з науковими ступенями та/або вченими званнями, а також висококваліфіковані спеціалісти.<br>З метою підвищення фахового рівня всі науково-педагогічні працівники періодично проходять підвищення кваліфікації, зокрема стажування, в т. ч. за кордоном. |
| **Матеріально-технічне забезпечення** | Матеріально-технічне забезпечення відповідає Ліцензійним умовам провадження освітньої діяльності у сфері вищої світи і є достатнім для забезпечення якості освітнього процесу, зокрема: навчальні приміщення; навчальні лабораторії; науково-дослідні лабораторії; комп'ютерні класи; спортивний зал, спортивні майданчики; бібліотека, читальний зал; точки бездротового доступу до мережі Інтернет; мультимедійне обладнання; приміщення для науково-педагогічних працівників; гуртожитки; пункти харчування та ін. |
| **Інформаційне та навчально-методичне забезпечення** | Інформаційне та навчально-методичне забезпечення відповідає ліцензійним вимогам, має актуальний змістовний контент, базується на сучасних інформаційно-комунікаційних технологіях та включає: бібліотеку, читальний зал з достатнім фондом навчальної, наукової літератури та фахових періодичних видань; електронну бібліотеку ПДАУ: https://www.pdau.edu.ua/content/biblioteka офіційний сайт ПДАУ: https://www.pdau.edu.ua; віртуальне навчальне середовище Moodle; необмежений доступ до мережі Інтернет, точки бездротового доступу до мережі; корпоративну пошту; навчальні та робочі плани; графіки навчального процесу; комплекси навчально-методичного забезпечення навчальних дисциплін; наскрізну програму та програми практик; електронний ресурс, який містить навчально-методичні матеріали з навчальних дисциплін; методичні вказівки щодо виконання курсових робіт; засоби діагностики якості вищої освіти; репозитарій ПДАУ,, та ін. |
| **9 – Академічна мобільність** | |
| **Внутрішня кредитна мобільність** | На основі двосторонніх договорів між Полтавським державним аграрним університетом та закладами вищої освіти України |
| **Міжнародна кредитна мобільність** | Забезпечується відповідно до підписаних міжнародних угод та меморандумів. |
| **Навчання іноземних здобувачів вищої освіти** | Навчання іноземних здобувачів вищої освіти здійснюється на підставі Закону України «Про вищу освіту» |

## 2. Перелік компонентів освітньо-професійної програми та їх логічна послідовність

2.1. Перелік компонентів освітньо-професійної програми

| Код ОК | Компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, курсові роботи (проєкти), практики, кваліфікаційна робота) | Кількість кредитів ЄКТС | Форма підсумкового контролю |
|---|---|---|---|
| *1* | *2* | *3* | *4* |
| **Обов'язкові компоненти ОПП** | | | |
| ОК 1 | Ділова іноземна мова | 3,0 | Залік |
| ОК 2 | Інноваційні технології харчових виробництв | 5,0 | Екзамен |
| ОК 3 | Крафтові технології | 3,0 | Екзамен |
| ОК 4 | Курсова робота «Інноваційні технології харчових виробництв» | 3,0 | Диференційо-ваний залік |
| ОК 5 | Методологія наукових досліджень | 3,0 | Екзамен |
| ОК 6 | Міжнародні та національні системи забезпечення якості харчових продуктів | 4,5 | Екзамен |
| ОК 7 | Міжнародні та національні системи захисту інтелектуальної власності | 3,0 | Залік |
| ОК 8 | Моделювання та оптимізація харчових систем та технологій | 3,0 | Екзамен |
| ОК 9 | Організація і планування експериментів | 3,0 | Залік |
| ОК 10 | Сучасні методи дослідження сировини та харчових продуктів | 4,0 | Залік |
| ОК 11 | Технології органічних харчових продуктів | 4,5 | Екзамен |
| ОК 12 | Управління розвитком харчових підприємств | 3,0 | Екзамен |
| ОК 13 | Науково-дослідна практика | 6,0 | Диференційо-ваний залік |
| ОК 14 | Переддипломна практика | 6,0 | Диференційо-ваний залік |
| ОК 15 | Підготовка та захист кваліфікаційної роботи | 12,0 | |
| | ***Загальний обсяг обов'язкових компонентів*** | **66** | |
| | ***Загальний обсяг вибіркових компонентів*** | **24** | |
| **ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ** | | **90** | |

## 1.2. Структурно-логічна схема освітньо-професійної програми

| Семестр | Код ОК | Код ОК ОПП, що передують вивченню | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | 1 семестр | | | | | | | 2 семестр | | | | | | 3 семестр | | |
| | | ОК 1 | ОК 2 | ОК 5 | ОК 7 | ОК 9 | ОК 10 | ОК 11 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 8 | ОК 12 | ОК 13 | ОК 15 | ОК 6 | ОК 14 | ОК 15 |
| 1 семестр | ОК 1 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | ОК 2 | ● | | | | | | | | | | | | | | | |
| | ОК 5 | ● | | | | | | | | | | | | | | | |
| | ОК 7 | ● | ● | ● | | | | | | | | | | | | | |
| | ОК 9 | ● | | ● | | | | | | | | | | | | | |
| | ОК 10 | ● | | ● | | ● | | | | | | | | | | | |
| | ОК 11 | ● | ● | ● | | ● | ● | | | | | | | | | | |
| 2 семестр | ОК 3 | ● | ● | ● | | ● | ● | ● | | | | | | | | | |
| | ОК 4 | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | | | | | | | | |
| | ОК 8 | ● | ● | ● | | ● | ● | | | | | | | | | | |
| | ОК 12 | ● | ● | | | | | | | | ● | | | | | | |
| | ОК 13 | ● | ● | ● | ● | ● | ● | | | | ● | ● | | | | | |
| | ОК 15 | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | | | | |
| 3 семестр | ОК 6 | ● | ● | | | | ● | ● | ● | | | | | ● | | | |
| | ОК 14 | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | | |
| | ОК 15 | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | |

## 3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

| | |
|---|---|
| **Форми атестації здобувачів вищої освіти** | Атестація здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи. |
| **Вимоги до кваліфікаційної роботи** | Кваліфікаційна робота має бути спрямована на 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.<br>Кваліфікаційна робота не повинна містити академічний плагіат, фабрикацію, фальсифікацію. Кваліфікаційна робота має бути оприлюднена в репозитарії Університету. |
| **Вимоги до публічного захисту (демонстрації)** | Захист відбувається перед Екзаменаційною комісією, до складу якої можуть включатися представники роботодавців та їх об'єднань. Захист здійснюється відкрито і гласно з використанням презентації, де висвітлені основні положення кваліфікаційної роботи. |
| **Документи, які отримує випускник на основі успішного проходження атестації** | Документ встановленого зразка про присудження ступеня вищої освіти магістр із присвоєнням кваліфікації: магістр з харчових технологій |

## 4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньо-професійної програми

| | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ОК 8 | ОК 9 | ОК 10 | ОК 11 | ОК 12 | ОК 13 | ОК 14 | ОК 15 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ІК | | | | | ● | | | ● | ● | | | ● | | ● | ● |
| ЗК 1 | | | ● | | ● | ● | ● | ● | ● | ● | | | ● | ● | ● |
| ЗК 2 | | | | | ● | | ● | ● | ● | ● | | | ● | ● | ● |
| ЗК 3 | | ● | ● | ● | ● | | ● | ● | ● | | | ● | ● | ● | ● |
| ЗК 4 | | | | | | ● | | | | | ● | | ● | ● | ● |
| ЗК 5 | ● | | | | | ● | ● | | | | | | | | ● |
| СК 1 | | | | | ● | | | ● | ● | ● | | | ● | | ● |
| СК 2 | | ● | | ● | ● | | ● | ● | ● | ● | | ● | ● | | ● |
| СК 3 | | | | | | | ● | | | | | | ● | ● | ● |
| СК 4 | | | | | | ● | | | | | | | | | |
| СК 5 | | | | | ● | | | | ● | | | ● | ● | | ● |
| СК 6 | | ● | ● | ● | | ● | | | | | ● | | | | ● |
| СК 7 | | ● | ● | | | | | | | | ● | | | ● | ● |
| СК 8 | | ● | ● | ● | | ● | | | | | ● | | | ● | ● |

## 5. Матриця забезпечення результатів навчання (РН) відповідними компонентами освітньо-професійної програми

| | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ОК 8 | ОК 9 | ОК 10 | ОК 11 | ОК 12 | ОК 13 | ОК 14 | ОК 15 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| РН 1 | | | | | ● | | | ● | ● | | | | ● | ● | ● |
| РН 2 | | ● | | ● | ● | ● | ● | | | | | ● | ● | | ● |
| РН 3 | | ● | | ● | ● | | | ● | ● | ● | | | ● | ● | ● |
| РН 4 | | | | | | | | ● | ● | | | | ● | ● | ● |
| РН 5 | | | ● | | | | | | | | | | | ● | |
| РН 6 | | | | | | | | | | | ● | ● | | | |
| РН 7 | | ● | | ● | ● | | | | | | | | | ● | ● |
| РН 8 | | | | | | | ● | | | | | | ● | | ● |
| РН 9 | ● | | | ● | | | | | | | | | | | ● |
| РН 10 | | | | | ● | | | ● | ● | ● | | | ● | | ● |
| РН 11 | | | | ● | | ● | | | | | | ● | | ● | ● |
| РН 12 | | ● | | ● | | | | | | | ● | | | ● | ● |
| РН 13 | | ● | ● | ● | | ● | | | | | ● | | | ● | ● |

## 6. Вимоги до наявності системи внутрішнього забезпечення якості вищої освіти

У Полтавському державному аграрному університеті функціонує система забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти (система внутрішнього забезпечення якості), яка передбачає здійснення таких процедур і заходів:

1) визначення принципів та процедур забезпечення якості вищої освіти;

2) здійснення моніторингу та періодичного перегляду освітніх програм;

3) щорічне оцінювання здобувачів вищої освіти, науково-педагогічних і педагогічних працівників Університету та регулярне оприлюднення результатів таких оцінювань на офіційному веб-сайті ЗВО, на інформаційних стендах та в будь-який інший спосіб;

4) забезпечення підвищення кваліфікації педагогічних, наукових і науково-педагогічних працівників;

5) забезпечення наявності необхідних ресурсів для організації освітнього процесу, у тому числі самостійної роботи здобувачів вищої освіти, за кожною освітньою програмою;

6) забезпечення наявності інформаційних систем для ефективного управління освітнім процесом;

7) забезпечення публічності інформації про освітні програми, ступені вищої освіти та кваліфікації;

8) забезпечення дотримання академічної доброчесності працівниками Університету та здобувачами вищої освіти, у тому числі створення і забезпечення функціонування ефективної системи запобігання та виявлення академічного плагіату;

9) інших процедур і заходів.

Основними вимогами до системи освіти та професійної підготовки науково-педагогічних працівників, які забезпечують навчання здобувачів вищої освіти другого (магістерського) рівня за освітньо-професійною програмою Харчові технології спеціальності 181 Харчові технології, зокрема:

- залучення до викладання навчальних дисциплін фахівців практиків з числа стейкхолдерів програми;
- освітні компоненти програми забезпечуються якісними методичними матеріалами, що складаються з: силабусів, робочих програм навчальних дисциплін, навчальних посібників, наскрізних програм практик, програми атестації, загалом, та атестаційного екзамену, зокрема, методичних розробок для практичних занять, лабораторних практикумів, методичних вказівок для самостійної роботи, виконання курсових робіт, екзаменаційних та тестових завдань різної складності тощо.

## 7. Перелік нормативних документів, на яких базується освітня програма

1. Методичні рекомендації з розроблення освітньої (освітньо-професійної, освітньо-наукової) програми І-ІІІ рівнів вищої освіти в Полтавському державному аграрному університеті: Наказ ректора університету № 275 від 15 вересня 2021 р. URL: https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/5555/metodychnirekoomendaciyizrozroblennyaosvitnoyiosvitno-profesiynoyiosvitno-naukovoyiprogramyi_0.pdf (дата звернення 24.11.2023)
2. Положення про систему внутрішнього забезпечення якості вищої освіти в Полтавському державному аграрному університеті: Наказ ректора університету № 275 від 15 вересня 2021 р. URL: https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/5555/polozhennyaprosvzyaopdau100122.pdf (дата звернення 24.11.2023)
3. Стандарт вищої освіти України: другий (магістерський) рівень, галузь знань 18 – Виробництво та технології, спеціальність 181 – Харчові технології Затверджено і введено в дію наказом Міністерства освіти і науки України від 22.10.2020 р. № 1295. URL: https://mon.gov.ua/storage/app/media/vishcha-osvita/zatverdzeni%20standarty/2020/10/23/181-Kharchov.tekhn.mahistr.1.pdf (дата звернення 24.11.2023).