

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПОЛТАВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ

FOOD TECHNOLOGY

Другого (магістерського) рівня вищої освіти

за спеціальністю G 13 Харчові технології

галузі знань G Інженерія, виробництво та будівництво

ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ

Голова вченої ради

Валентина АРАНЧІЙ

(протокол № 14 від «22» 04 2025 р.)

Освітня програма вводиться в дію з

01 вересня 2025 р.

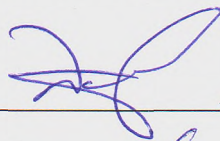
Ректор 0403013 Олександр ГАЛИЧ

(наказ № 14 від «22» 04 2025 р.)

Полтава 2025 р.

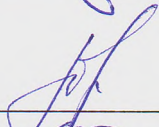
ЛИСТ-ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми

Проректор з науково-педагогічної
роботи



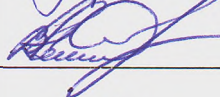
Андрій ДОРОШЕНКО

Керівник відділу моніторингу та
забезпечення якості освіти



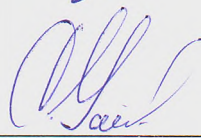
Інна ЛАВРІНЕНКО

Начальник навчального відділу



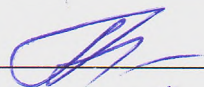
Віктор ЛЯШЕНКО

Декан факультету технологій
тваринництва та продовольства



Світлана УСЕНКО

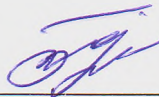
Гарант програми



Галина ДУБОВА

ВНЕСЕНО

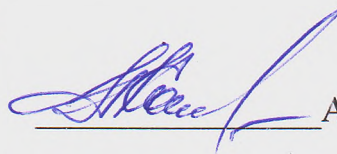
Кафедрою харчових технологій
Протокол №13 від 10 березня 2025 р.
Завідувач кафедри



Ніна БУДНИК

СХВАЛЕНО

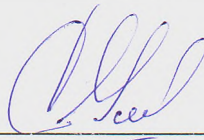
Радою з якості вищої освіти
спеціальності «Харчові технології»
Протокол № 6 від 10 березня 2025 р.
Голова ради з якості вищої освіти
спеціальності



Алла КАЙНАШ

СХВАЛЕНО

Вченою радою факультету технологій
тваринництва та продовольства
Протокол №8 від 19 березня 2025 р.
Голова вченої ради



Світлана УСЕНКО

ПЕРЕДМОВА

Розроблено робочою групою з розроблення освітньої програми у складі:

Прізвище, ім'я, по батькові члена робочої групи з розроблення освітньої програми	Науковий ступінь, вчене звання (для НПП/НП), назва освітньої програми, рівень вищої освіти (для здобувачів вищої освіти)	Посада, назва закладу вищої освіти /установи/ організації, місце її розташування
Дубова Галина Євгеніївна, гарант	кандидат технічних наук, доцент	доцент кафедри харчових технологій, Полтавський державний аграрний університет
Зось-Кіор Микола Валерійович	доктор економічних наук, професор	професор кафедри менеджменту ім. І.А. Маркіної, Полтавський державний аграрний університет
Назаренко Валентина Олексіївна	кандидат технічних наук, доцент	доцент кафедри харчових технологій, Полтавський державний аграрний університет
Іванов Олег Миколайович	кандидат технічних наук, доцент	доцент кафедри будівництва та професійної освіти, Полтавський державний аграрний університет
Барда Віталій Миколайович		керівник сироварні ФОП Барда В.М., м. Полтава
Христич Євгеній Олександрович	ОПП Харчові технології другий (магістерський) рівень вищої освіти	

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів (зокрема роботодавців та інших ЗВО):

Прізвище, ім'я, по батькові рецензента	Посада, назва установи/ організації, місце її розташування
Неміріч Олександра Володимирівна	Завідувачка кафедри технології ресторанної і аюрведичної продукції Національного університету харчових технологій, м.Київ
Семенко Марина Анатоліївна	Директор регіональної державної лабораторії Держпродспоживслужби в Полтавській області
Чуб Світлана Миколаївна	Засновниця та керівник бренду «RICHKA», м.Полтава
Рижкова Таїсія Миколаївна	Професор кафедри виробництва та стандартизації продукції тваринництва Державного біотехнологічного університету, м. Харків

1. Профіль освітньо-професійної програми «ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ»

1 – Загальна інформація	
Повна назва закладу вищої освіти, факультету, кафедри, відповідальної за реалізацію за освітньої програми	Полтавський державний аграрний університет, факультет технологій тваринництва та продовольства, кафедра харчових технологій
Ступінь вищої освіти	Магістр
Галузь знань	G Інженерія, виробництво та будівництво
Спеціальність	G 13 Харчові технології
Офіційна назва освітньої програми	Харчові технології Food technology
Освітня кваліфікація	Магістр з харчових технологій
Професійна кваліфікація	Не присвоюється
Кваліфікація у дипломі	Ступінь вищої освіти – магістр Спеціальність – G 13 Харчові технології Освітня програма - Харчові технології
Форма здобуття освіти та розрахункові строки виконання освітньої програми	Інституційна (очна (денна), заочна) Розрахунковий строк виконання освітньої програми заочною (денною) формою здобуття освіти – 1 рік 4 місяці Розрахунковий строк виконання освітньої програми заочною (заочною) формою здобуття освіти – 1 рік 4 місяці
Мова викладання	Державна
Цикл/рівень	НРК України – 7 рівень, EQF-LLL – 7 рівень, QF-EHEA – другий цикл
Тип диплома та обсяг освітньо-професійної програми	Диплом магістра, одиничний, 90 кредитів ЄКТС, термін навчання - 1 рік 4 місяці.
Вимоги до освіти осіб, які можуть розпочати навчання за цією програмою	Наявність ступеня бакалавра, спеціаліста або магістра. 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 G 13 – Харчові технології) спеціальністю має проводитися вступне випробування, на якому вступник повинен продемонструвати компетентності і результати навчання, визначені стандартом вищої освіти освітнього рівня «бакалавр» спеціальності G 13 – Харчові технології.
Наявність акредитації	Міністерство освіти і науки України, справа № 0980/АС-22 Рішення НАЗЯВО від 22 листопада 2022 р. протокол 20 (25), Сертифікат серія №3626 від 25.11.2022 р. термін дії до 01.07.2028 року
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньо-професійної програми	https://www.pdau.edu.ua/content/informaciya-pro-zmist-navchannya-zdobuvachiv-vyshchoyi-osvity-2025-roku-naboru-0

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 – G Інженерія, виробництво та будівництво Спеціальність – G 13 Харчові технології Освітня програма – Харчові технології Об’єкт вивчення: технологічні процеси і харчові продукти. 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. Теоретичний зміст предметної області: становлять наукові концепції, категорії, принципи, методи, харчові технології. Методи, методики та технології: 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. 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	Спеціальна освіта в галузі харчових технологій. 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. Ключові слова: дослідження, інновації, регіональна сировина, органічні продукти, безпечність продовольчої сировини і харчових продуктів
Особливості освітньо-професійної програми	Поєднання наукових досліджень та впровадження результатів, які спрямовані на виробництво екологічно чистих, безпечних, органічних харчових продуктів із регіональної сировини, що відповідають сучасним світовим вимогам. ОП передбачає отримання досвіду закладів партнерів вищої освіти шляхом академічної мобільності.
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Наукова, аналітична, експертна, консультативна, управлінська діяльність у сфері харчових технологій.

	Фахівець підготовлений до професійної діяльності на підприємствах харчових виробництв, здатний виконувати зазначену професійну роботу(и) за ДК 003:2010 із змінами і доповненнями: 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. Підготовлений фахівець здатний приймати участь за КВЕД ДК 009:2010 у таких видах економічної діяльності: 10.1. Виробництво м'яса та м'ясних продуктів; 10.2. Перероблення та консервування риби, ракоподібних і моллюсків; 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 спиртних 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. Академічні права	Продовження навчання на третьому (освітньо-науковому) рівні вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій у системі освіти дорослих. 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, проєктні, інформаційно-комп'ютерні, саморозвиваючі, колективні та інтегративні, контекстні технології навчання, електронне навчання, навчання на основі досліджень. Викладання проводиться у вигляді: лекцій, семінарів, практичних занять, лабораторних робіт, самостійного навчання, дослідних робіт тощо.
Оцінювання	Оцінювання якості освоєння освітніх компонентів включає поточний і підсумковий контроль знань здобувачів. 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). Підсумковий (семестровий) контроль – екзамен або залік (диференційований залік). 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. ЗК 2. Здатність проводити дослідження на відповідному рівні. ЗК 3. Здатність генерувати нові ідеї (креативність). ЗК 4. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо. ЗК 5. Здатність працювати в міжнародному контексті.
Спеціальні (фахові) компетентності спеціальності (СК)	Компетентності, визначені стандартом вищої освіти спеціальності: 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. СК 2. Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі. СК 3. Здатність захищати інтелектуальну власність у сфері харчових технологій СК 4. Здатність розробляти програми ефективного функціонування підприємств харчової промисловості та/або закладів ресторанного господарства відповідно до прогнозів розвитку галузі в умовах глобалізації. СК 5. Здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проектів. СК 6. Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі. Компетентності, визначені Університетом: СК 7. Здатність розробляти та впроваджувати технології органічних та екопродуктів із використанням регіональної сировини. 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: РН 1. Відшуковувати, систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій. 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. 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. РН 4. Застосовувати статистичні методи обробки експериментальних даних в галузі харчових технологій, використовувати спеціалізоване програмне забезпечення для обробки експериментальних даних. РН 5. Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій. РН 6. Розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств галузі на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки 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. РН 8. Здійснювати захист інтелектуальної власності у сфері харчових технологій, виконувати відповідні патентні дослідження, готувати документи на отримання патентів на винаходи і корисні моделі. РН 9. Вільно володіти державною та іноземною мовами для обговорення професійної діяльності, результатів досліджень та інновацій у сфері харчових технологій. РН 10. Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки. РН 11. Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів. <i>Програмні результати навчання, визначені Університетом:</i> РН 12. Науково обґрунтовувати та розробляти технології органічних, екологічно чистих продуктів з використанням регіональної сировини. 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	Гарант освітньо-професійної програми: кандидат технічних наук, доцент. Розробники програми: 1 доктор економічних наук, професор; 3 кандидати технічних наук, доценти, 1 представник від виробництва, 1 здобувач вищої освіти другого (магістерського) рівня вищої освіти. До реалізації програми залучаються науково-педагогічні працівники з науковими ступенями та/або вченими званнями, а також висококваліфіковані спеціалісти. 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 освіти 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	
Національна кредитна мобільність	На основі двосторонніх договорів між Полтавським державним аграрним університетом та закладами вищої освіти України (Національним університетом харчових технологій, Державним торговельно-економічним університетом, Львівський національний університет ветеринарної медицини та біотехнологій імені С. 3. Гжицького та ін.) https://www.pdau.edu.ua/content/akademichna-mobilnist-14
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»

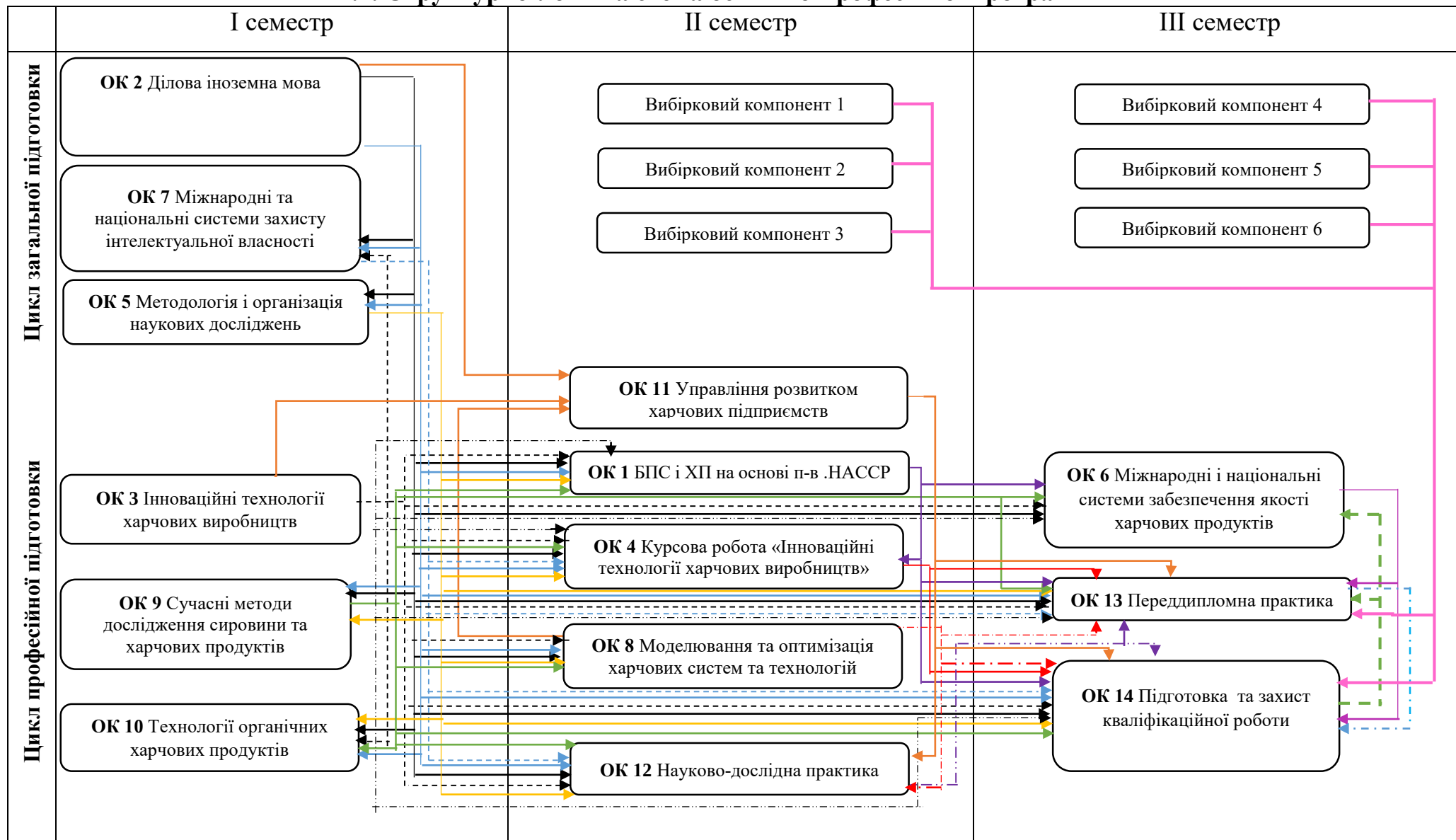
2. Перелік компонентів освітньо-професійної програми та їх логічна послідовність

2.1. Перелік компонентів освітньо-професійної програми

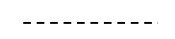
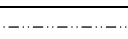
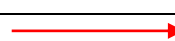
Код ОК	Компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, курсові роботи (проекти), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів ЄКТС	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
Обов'язкові компоненти освітньо-професійної програми			
ОК 1	Безпечність продовольчої сировини і харчових продуктів на основі принципів НАССР	4,5	Екзамен
ОК 2	Ділова іноземна мова	3,5	Залік
ОК 3	Інноваційні технології харчових виробництв	5,0	Екзамен
ОК 4	Курсова робота «Інноваційні технології харчових виробництв»	3,0	Диференційований залік
ОК 5	Методологія та організація наукових досліджень	4,5	Екзамен
ОК 6	Міжнародні та національні системи забезпечення якості харчових продуктів	3,0	Екзамен
ОК 7	Міжнародні та національні системи захисту інтелектуальної власності	3,5	Залік
ОК 8	Моделювання та оптимізація харчових систем та технологій	3,0	Залік
ОК 9	Сучасні методи дослідження сировини та харчових продуктів	4,5	Екзамен
ОК 10	Технології органічних харчових продуктів	4,5	Екзамен
ОК 11	Управління розвитком харчових підприємств	3,0	Екзамен
ОК 12	Науково-дослідна практика	6,0	Диференційований залік
ОК 13	Переддипломна практика	6,0	Диференційований залік
ОК 14	Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	12,0	Захист
	Загальний обсяг обов'язкових компонентів:	66	
Вибіркові компоненти освітньо-професійної програми¹			
	Загальний обсяг вибірових компонентів:	24	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		90	

¹ Згідно із Законом України «Про вищу освіту» здобувачі вищої освіти мають право на «вибір навчальних дисциплін у межах, передбачених відповідною освітньою програмою та робочим навчальним планом, в обсязі, що становить не менш як 25 відсотків загальної кількості кредитів ЄКТС, передбачених для цього рівня вищої освіти. При цьому здобувачі певного рівня вищої освіти мають право вибирати навчальні дисципліни, що пропонуються для інших рівнів вищої освіти, за погодженням із керівником відповідного факультету чи підрозділу».

2.2. Структурно-логічна схема освітньо-професійної програми



Умовні позначення до структурно-логічної схеми освітньо-професійної програми

	OK 1		OK 5		OK 9		OK 13
	OK 2		OK 6		OK 10		OK 14
	OK 3		OK 7		OK 11		OK 15
	OK 4		OK 8		OK 12		вибіркові

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. Кваліфікаційна робота не повинна містити академічний плагіат, фабрикацію, фальсифікацію. Кваліфікаційна робота розміщується 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
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
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 вебсайті 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.

7. Перелік нормативних документів, на яких базується освітня програма

1. Методичні рекомендації з розроблення освітньої (освітньо-професійної, освітньо-наукової) програми I-III рівнів вищої освіти в Полтавському державному аграрному університеті: Наказ ректора університету № 400 від 21 листопада 2024 р. URL: <https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/5555/metodychnirekomendaciop2024.pdf> (дата звернення 20.01.2025)
2. Національний класифікатор України: Класифікатор професій ДК 003: 2010 зі змінами і доповненнями. Дата оновлення 13.12.2024 р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/va327609-10#Text> (дата звернення 20.01.2025).
3. Положення про систему внутрішнього забезпечення якості вищої освіти в Полтавському державному аграрному університеті: Наказ ректора університету № 218 від 26 червня 2024 р. URL: <https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/5555/polozhennyaprossystemuvzyaonasayt.pdf> (дата звернення 20.01.2025)
4. Про вищу освіту : Закон України від 01.07.2014 р. № 1556-VII. Дата оновлення: 01.01.2025 р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1556-18#Text> (дата звернення 20.01.2025)
5. Про освіту : Закон України від 05.09.2017 р. № 2145-VIII. Дата оновлення: 01.01.2025 р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2145-19#Text> (дата звернення 20.01.2025).
6. 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 07.01.2025).