

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 G13 Харчові технології
галузь знань G Інженерія, виробництво та будівництво

Затверджено вченою радою факультету ТПП

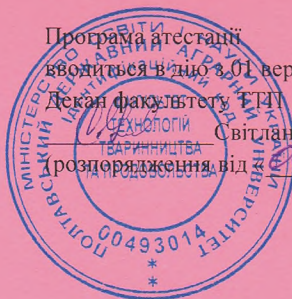
Голова вченої ради

 Світлана УСЕНКО
(протокол від «01» 09 2026 р. № 1)

Програма атестації
вводиться в дію з 01 вересня 2026 р.

Декан факультету ТПП

 Світлана УСЕНКО
(розпорядження від «01» 09 2026 р. № 4)



Полтава 2026

ПЕРЕДМОВА

Програма атестації здобувачів вищої освіти. Освітньо-професійна програма Харчові технології другого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю G13 Харчові технології, галузь знань G Інженерія, виробництво та будівництво

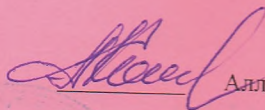
1. ВНЕСЕНО кафедрою Харчових технологій Полтавського державного аграрного університету протокол від 01 вересня 2026 р. № 1.

2. РОЗРОБНИКИ:

1. СКРИПНИК Вячеслав, д.т.н., професор
2. БУДНИК Ніна, к.т.н., доцент
3. КАЙНАШ Алла, к.т.н., доцент

СХВАЛЕНО

радою з якості вищої освіти
спеціальності «Харчові технології»
Протокол від 01 вересня 2026 р. № 1
Голова ради з якості вищої освіти


Алла КАЙНАШ



ЗМІСТ

Вступ.....	4
1. Перелік нормативних документів, на яких базується Програма атестації.....	5
2. Вимоги до атестації здобувачів вищої освіти	6
3. Вимоги до кваліфікаційної роботи.....	8
4. Оцінювання рівня якості підготовки.....	11
5. Порядок присудження ступеня та присвоєння кваліфікації.....	12

ВСТУП

Програма атестації здобувачів вищої освіти за освітньо-професійною програмою «Харчові технології» другого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю G13 Харчові технології галузі знань G Інженерія, виробництво та будівництво (далі – Програма атестації) – це унормований документ, призначений для кількісного та якісного оцінювання рівня досягнення здобувачами вищої освіти результатів навчання та сформованості компетентностей, визначених Стандартом вищої освіти України за спеціальністю 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології для другого (магістерського) рівня вищої освіти та освітньо-професійною програмою «Харчові технології» за спеціальністю G13 Харчові технології галузі знань G Інженерія, виробництво та будівництво.

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 G13 Харчові технології є підтвердження нормативного змісту підготовки здобувачів вищої освіти у формі захисту кваліфікаційної роботи.

1. ПЕРЕЛІК НОРМАТИВНИХ ДОКУМЕНТІВ, НА ЯКИХ БАЗУЄТЬСЯ ПРОГРАМА АТЕСТАЦІЇ

1. Про вищу освіту : Закон України від 01.07.2014 р. № 1556-VII. Дата оновлення: 16.08.2024. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1556-18#Text> (дата звернення 01.09.2026);
2. Про освіту : Закон України від 05.09.2017 р. № 2145-VIII. Дата оновлення: 16.08.2024 р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2145-19#Text> (дата звернення 01.09.2026);
3. 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 01.09.2026).
4. Стандарт вищої освіти України: другий (магістерський) рівень, галузь знань 18 – Виробництво та технології, спеціальність 181 – Харчові технології : затв. наказом Міністерства освіти і науки України від 22.10.2020 р. № 1295. URL: <https://mon.gov.ua/npa/pro-zatverdzhennya-standartu-vishoyi-osviti-za-specialnistyu-181-harchovi-tehnologiyi-dlya-drugogo-magisterskogo-rivnya-vishoyi-osviti> (дата звернення: 01.09.2026);
5. Кодекс академічної доброчесності Полтавського державного аграрного університету. URL: <https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/9854/kodeksdobrochesnostinasayt.pdf> (дата звернення 01.09.2026);
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> (дата звернення 01.09.2026);
7. Положення про організацію освітнього процесу у Полтавському державному аграрному університеті. URL: <https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/5555/polozhennyaoproosvitni-uproces2025.pdf> (дата звернення 01.09.2026);
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/polozhennyaoprossystem-uvznyaonasayt.pdf> (дата звернення 01.09.2026);
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/polozhennyaoproatestaci-yutaek2.pdf> (дата звернення 01.09.2026);
10. Положення про запобігання та виявлення академічного плагіату в Полтавському державному аграрному університеті. URL: <https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/9854/polozhennyaoprozapobigannyaplagnatunasayt.pdf> (дата звернення 01.09.2026);
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/polozhennyaproocinyu_vannyazdobuvachiv2025.pdf (дата звернення 01.09.2026);

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/polozhennyaprovydachudokumentiv2023.pdf> (дата звернення 01.09.2026).

2. ВИМОГИ ДО АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

2.1. Атестація здобувачів ступеня вищої освіти магістр здійснюється згідно з Положенням «Про атестацію здобувачів вищої освіти та екзаменаційну комісію у Полтавському державному аграрному університеті» (нова редакція) (Ухвалено Вченою радою університету «26» червня 2024 року, протокол №10) – 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 G13 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 2025 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 вчентій раді факультету.

2.2. 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 G13 Харчові технології галузь знань G Інженерія, виробництво та будівництво. Атестація здійснюється відкрито і гласно.

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

2.4. 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 G13 Харчові технології є: уніфікація, комплексність, взаємозамінність та взаємодоповненість, актуальність, інформативність, дієвість, індивідуальність, диференційованість, об'єктивність і відкритість, єдність вимог, предметність, інноваційність, валідність, варіативність.

2.5. 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 G13 Харчові технології галузь знань G

Інженерія, виробництво та будівництво у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи.

2.6. У процесі атестації визначається рівень здатності здобувача вищої освіти розв'язувати задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері харчових технологій, що передбачають проведення досліджень та/або здійснення інновацій і характеризуються невизначеністю умов і вимог.

2.7. 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 G13 Харчові технології галузі знань G Інженерія, виробництво та будівництво здійснюється ЕК з цього фаху, голова якої затверджується наказом ректора Полтавського державного аграрного університету.

3. ВИМОГИ ДО КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ

3.1. 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 G13 Харчові технології галузі знань G Інженерія, виробництво та будівництво, теоретичних знань і практичної підготовки, а також здатність до самостійної професійної, дослідницької та/або інноваційної діяльності у сфері харчових технологій.

3.2. 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.

3.3. Кваліфікаційна робота має продемонструвати рівень сформованості у здобувача вищої освіти спеціальних знань, умінь і компетентностей, набутих у процесі навчання та практичної підготовки, а також його здатність:

- розв'язувати комплексні складні задачі або проблеми у сфері харчових технологій, що передбачають проведення досліджень та/або здійснення інновацій;
- працювати з інформаційними джерелами (законодавчими і нормативними документами, науковою та спеціальною літературою, у тому числі іноземними мовами);
- логічно та аргументовано викладати матеріал;
- використовувати сучасні технології, методи та засоби досліджень;
- застосовувати наукові методи для проведення теоретичних та експериментальних досліджень;
- розробляти й обґрунтовувати пропозиції та рекомендації за результатами дослідження;

- генерувати та обґрунтовувати гіпотези, ідеї та пропозиції у сфері харчових технологій;

- формулювати аргументовані висновки за результатами проведених досліджень.

3.4. 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'єкта та предмета дослідження;

- результати власних теоретичних та/або експериментальних досліджень, їх аналіз і наукове обґрунтування;

- елементи наукової новизни одержаних результатів;

- обґрунтовані пропозиції щодо розв'язання комплексної складної задачі або проблеми у сфері харчових технологій та можливості практичного використання одержаних результатів;

- усі передбачені структурні елементи та необхідні супровідні документи відповідно до встановлених вимог щодо оформлення.

3.5. 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.

3.6. 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'єкта, предмета, мети та завдань дослідження, затвердження індивідуального завдання на кваліфікаційну роботу;

- опрацювання джерел інформації, формування загальної концепції дослідження, методів і засобів його проведення, складання робочого плану кваліфікаційної роботи;

- формування теоретичних і методологічних засад досліджуваної проблеми, узагальнення результатів попередніх досліджень та сучасних наукових положень за обраним напрямом;

- збирання фактичного та експериментального матеріалу, проведення досліджень, оброблення, аналіз та оцінювання одержаних результатів;

- обґрунтування способів розв'язання досліджуваної проблеми та можливості практичного використання одержаних результатів;

- підготовка вступу, викладення результатів дослідження у текстовій формі, формулювання висновків, оформлення додатків та списку використаних джерел;

- оформлення кваліфікаційної роботи;

- підготовка до захисту;

- захист кваліфікаційної роботи на засіданні екзаменаційної комісії.

3.7. 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.

3.8. 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».

3.9. 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.

3.10. Під час підготовки кваліфікаційної роботи здобувач вищої освіти повинен дотримуватися принципів академічної доброчесності, а саме:

- здійснювати посилання на джерела інформації у разі використання ідей, розробок, тверджень і відомостей;

- дотримуватися норм законодавства про авторське право і суміжні права;

- надавати достовірну інформацію про методики проведення та результати досліджень, а також про джерела використаної інформації;

- не допускати академічного плагіату, фабрикації та фальсифікації результатів досліджень.

Порядок перевірки кваліфікаційних робіт на наявність запозичень регламентується Положенням про запобігання та виявлення академічного плагіату в Полтавському державному аграрному університеті.

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

3.12. Кваліфікаційна робота розміщується в репозитарії Полтавського державного аграрного університету.

4. ОЦІНЮВАННЯ РІВНЯ ЯКОСТІ ПІДГОТОВКИ

4.1. Оцінювання кваліфікаційної роботи приймається більшістю голосів членів ЕК за результатами публічного захисту з урахуванням критеріїв 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 розробленні та узагальненні висновків	20
Відповідність висновків меті та завданням досліджень. Логічність висновків та пропозицій виробництву	10
Правильність оформлення роботи відповідно до державних стандартів України та вимог 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 та переводяться у національну (чотирибальну) шкалу («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно») і шкалу ЄКТС (таблиця 2).

Таблиця 2

Шкала оцінювання

Оцінка		
кількість балів за 100-бальною шкалою	за ЄКТС	за чотирибальною шкалою
100-90	A	відмінно
89-82	B	добре
81-74	C	
73-64	D	
63-60	E	задовільно
59-35	FX	
34-1	F	незадовільно

Кваліфікаційна робота не допускається до захисту у разі невідповідності встановленим вимогам щодо змісту та оформлення; відсутності матеріалів власних досліджень та обґрунтованих пропозицій; порушення термінів подання роботи, визначених графіком; виконання роботи за темою, не затвердженою наказом ректора Університету; невідповідності вимогам нормоконтролю; відсутності рецензії; виявлення академічного плагіату, фабрикації або фальсифікації.

5. ПОРЯДОК ПРИСУДЖЕННЯ СТУПЕНЯ ТА ПРИСВОЄННЯ КВАЛІФІКАЦІЇ

5.1. Здобувачам другого (магістерського) рівня вищої освіти, які успішно пройшли атестацію шляхом захисту кваліфікаційної роботи, присуджується ступінь вищої освіти магістр та присвоюється освітня кваліфікація «Магістр з харчових технологій».

5.2. Здобувачам вищої освіти ступеня магістр, які отримали не менше 75 % підсумкових оцінок «відмінно» за чотирибальною шкалою та «А» за шкалою ЄКТС з усіх освітніх компонентів навчального плану і практичної підготовки, а також оцінку «відмінно» за результатами атестації, видається диплом з відзнакою.

5.3. Здобувачі вищої освіти, які отримали незадовільну оцінку за результатами захисту кваліфікаційної роботи, відраховуються з Університету та отримують академічну довідку.

5.4. Професійна кваліфікація не присвоюється.