

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПОЛТАВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

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*

ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ

Голова вченої ради

Валентина АРАНЧІЙ

(протокол № 13 від 23 06 2022 р.)

Освітня програма вводиться в дію з

« 01 » 09 2022 р.

В.в. ректора

Валентина АРАНЧІЙ

(наказ № 154 від « 09 » 06 2022 р.)

Полтава 2022 р.

ЛИСТ-ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми

Проректор з науково-педагогічної
роботи



Олена КОСТЕНКО

Керівник навчально-наукового
центру забезпечення освітньої
діяльності та якості освіти



Людмила ШУЛЬГА

Начальник навчального відділу



Андрій ДОРОШЕНКО

Декан факультету технології
виробництва і переробки
продукції тваринництва



Анатолій ШОСТЯ

Гарант програми

Валерій СУКМАНОВ

ВНЕСЕНО

Кафедрою харчових технологій
Протокол № 12 від 18 квітня 2022 р.
Завідувачка кафедри



Ніна БУДНИК

СХВАЛЕНО

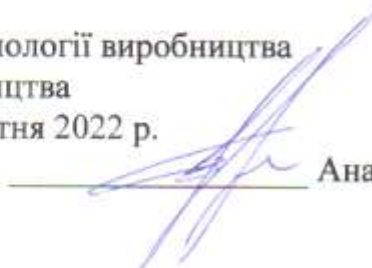
Науково-методичною радою спеціальності Харчові технології
Протокол № 7 від 26 квітня 2022 р.
Голова науково-методичної
ради



Віктор ЮХНО

СХВАЛЕНО

Вченою радою факультету технології виробництва
і переробки продукції тваринництва
Протокол № 8 від 26 квітня 2022 р.
Голова вченої ради



Анатолій ШОСТЯ

ПЕРЕДМОВА

Розроблено робочою групою з розроблення освітньої програми у складі:

1. СУКМАНОВ Валерій, доктор технічних наук, старший науковий співробітник, професор
2. ТЮРІКОВА Інна, доктор технічних наук, доцент
3. ДУБОВА Галина, кандидат технічних наук, доцент

Стейкхолдери, залучені до розроблення освітньо-професійної програми:

1. КОЛОМІЄЦЬ Руслан, директор Товариства з обмеженою відповідальністю «ПОЛТАВАХЛІБ-3»
2. ЛІХОЛІП Ірина, здобувач вищої освіти другого (магістерського) рівня вищої освіти ОПП Харчові технології спеціальності 181 Харчові технології

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

1. ХОМІЧАК Любомир, доктор технічних наук, професор, член-кореспондент НААН України, заступник директора з науково-організаційної роботи Інституту продовольчих ресурсів НААН України.
2. РЕМІЗОВА Надія, начальник науково-дослідного центру випробування харчової продукції ДП «Полтавастандартметрологія».
3. ДАМЯНОВА Станка, доктор технічних наук, професор, адміністративний директор, професор кафедри хімічних технологій, технологій зберігання та біотехнологій, Русенський університет «Ангел Канчев», філіал в м. Разград, Болгарія.

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 технології виробництва і переробки продукції тваринництва, 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, термін навчання 1,5 навчального року. Заклад вищої освіти має право визнати та перезарахувати кредити ЄКТС, отримані за попередньою освітньою програмою підготовки магістра (спеціаліста) за іншою спеціальністю. 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	Упроваджується вперше
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	5 років
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньо-професійної програми	https://www.pdau.edu.ua/content/informaciya-pro-zmist-navchannya-zdobuvachiv-vyshchoyi-osvity-2022-roku-naboru
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)	<p>Галузь знань – 18 Виробництво та технології Спеціальність – 181 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, 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. Інструменти й обладнання: спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади (відповідно до вимог освітньої програми), комп’ютерна техніка та програмне забезпечення.</p>
Орієнтація освітньо-професійної програми	<p>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.</p>
Основний фокус освітньо-професійної програми	<p>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, екопродукти, регіональна сировина, органічні продукти, крафтові технології.</p>
Особливості освітньо-професійної програми	<p>Поєднання наукових досліджень та виробничої діяльності, яке спрямоване на виробництво екологічно чистих, безпечних, органічних харчових продуктів з регіональної сировини, що відповідають сучасним світовим вимогам.</p>
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	<p>Наукова, освітня, 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: 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</p>

	<p>(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.</p> <p>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 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 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.</p>
<p>Подальше навчання Академічні права</p>	<p>Продовження навчання на третьому (освітньо-науковому) рівні вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій у системі освіти дорослих.</p> <p>Можливість навчання за програмами: 8 рівня НРК, 8 рівня EQF-LLL, третього циклу QF-EHEA,</p>
<p>5 – Викладання та оцінювання</p>	
<p>Викладання та навчання</p>	<p>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.</p> <p>Викладання проводиться у вигляді: лекцій, семінарів, практичних занять, лабораторних робіт, самостійного навчання, тощо.</p>
<p>Оцінювання</p>	<p>Оцінювання якості освоєння освітніх компонент включає поточний і підсумковий контроль знань (семестровий контроль та атестацію здобувачів вищої освіти).</p> <p>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).</p> <p>Підсумковий (семестровий) контроль – екзамен або залік (диференційований залік).</p> <p>Атестація – захист кваліфікаційної роботи.</p>

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

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

	<p>працівники з науковими ступенями та/або вченими званнями, а також висококваліфіковані спеціалісти.</p> <p>З метою підвищення фахового рівня всі науково-педагогічні працівники періодично проходять підвищення кваліфікації, зокрема стажування, в т. ч. за кордоном.</p>
Матеріально-технічне забезпечення	<p>Матеріально-технічне забезпечення відповідає ліцензійним умовам щодо 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.</p>
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	<p>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; силабуси, робочі програми 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.</p>
9 – Академічна мобільність	
Внутрішня кредитна мобільність	<p>На основі двосторонніх договорів між Полтавським державним аграрним університетом та закладами вищої освіти України</p>
Міжнародна кредитна мобільність	<p>Забезпечується відповідно до підписаних міжнародних угод та меморандумів.</p>
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	<p>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти здійснюється на підставі Закону України «Про вищу освіту»</p>

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
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
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	4,0	Екзамен
ОК 4	Курсова робота «Інноваційні технології харчових виробництв»	3,0	Захист
ОК 5	Методологія та організація 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	3,5	Екзамен
ОК 9	Планування експериментів та аналіз результатів	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	4,5	Залік
ОК 14	Переддипломна практика	4,5	Залік
ОК 15	Підготовка кваліфікаційної роботи	12,0	
ОК 16	Захист кваліфікаційної роботи	1,5	
	Загальний обсяг обов'язкових компонентів	66	
	Загальний обсяг вибірових компонентів	24	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ		90	

2.2. 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 13	ОК 15	ОК 6	ОК 14	ОК 15	ОК 16
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 13	•	•	•	•	•	•				•						
	ОК 15	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•						
3 семестр	ОК 6	•	•				•	•	•			•					
	ОК 14	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•				
	ОК 15	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•			
	ОК 16	•		•							•			•	•		

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 має бути оприлюднена на офіційному сайті університету або його підрозділу, або у 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	ОК 16
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	ОК 16
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 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 закладу вищої освіти та регулярне оприлюднення результатів таких оцінювань на офіційному веб-сайті закладу вищої освіти, 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 закладів вищої освіти та здобувачами вищої освіти, у тому числі створення і забезпечення функціонування ефективного системи запобігання та виявлення академічного плагіату;
- 9) інших процедур і заходів.

Основними вимогами до системи освіти та професійної підготовки є вимоги до 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 повинні забезпечуватися 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. Про вищу освіту : Закон України від 01.07.2014 р. № 1556-VII. Дата оновлення: 21.11.2021. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1556-18/ed20211121#Text> (дата звернення 24.12.2021).
2. Про освіту : Закон України від 05.09.2017 р. № 2145-VIII. Дата оновлення: 21.11.2021 р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2145-19#Text> (дата звернення 24.12.2021).
3. Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти : Постанова Кабінету Міністрів України від 29.04.2015 р. № 266. Дата оновлення: 24.07.2021. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/266-2015-п#Text> (дата звернення 24.12.2021).
4. Про затвердження Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності : Постанова Кабінету Міністрів України від 20.12.2015 № 1187. Дата оновлення: 20.06.2021. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1187-2015-%D0%BF#Text> (дата звернення 24.12.2021).
5. Про затвердження Національної рамки кваліфікацій : Постанова Кабінету Міністрів України від 23.11.2011 р. № 1341. Дата оновлення 02.07.2020 р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1341-2011-%D0%BF#Text> (дата звернення 24.12.2021).
6. Методичні рекомендації з розроблення освітньої (освітньо-професійної, освітньо-наукової) програми I-III 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/metodychnirekoomendaciyizrozblennyaosvitnoyiosvitno-profesiynoyiosvitno-naukovoyiprogramyi_0.pdf (дата звернення 24.12.2021)
7. Національна рамка кваліфікацій, затверджена постановою Кабінету Міністрів України від 23 листопада 2011 р. № 1341. (Із змінами, внесеними згідно з Постановами КМ № 509 від 12.06.2019 та № 519 від 25.06.2020). URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1341-2011-п#Text> (дата звернення 24.12.2021).
8. Національний освітній глосарій: вища освіта / 2-е вид., перероб. і доп. / авт.- уклад.: В. М. Захарченко, С. А. Калашнікова, В. І. Луговий, А. В. Ставицький, Ю. М. Рашкевич, Ж. В. Таланова / За ред. В.Г. Кременя. К. : ТОВ «Видавничий дім «Плеяди», 2014. 100 с. URL: <http://onu.edu.ua/pub/bank/userfiles/files/nauk%20method%20rada/glossariy.pdf> (дата звернення 24.12.2021).
9. Національний класифікатор України: Класифікатор професій ДК 003: 2010 від 01.11.2010 р. Дата оновлення: 25.10.2021. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/va327609-10#Text> (дата звернення 24.12.2021).
10. 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/polozhennyaprosvzyaor dau100122.pdf> (дата звернення 24.12.2021)

11. Положення про організацію освітнього процесу в Полтавському державному аграрному університеті: Наказ ректора університету № 275 від 15 вересня 2021 р. URL: <https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/5555/10012021polozhennyaprosvitniyprocespravlene.pdf> (дата звернення 24.12.2021).
12. Положення про забезпечення права на вибір здобувачами вищої освіти навчальних дисциплін 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/prozabezpechennyapravavybirnavchalnyhdyscyplin.pdf> (дата звернення 24.12.2021).
13. Положення про атестацію здобувачів вищої освіти та екзаменаційну комісію у Полтавському державному аграрному університеті: Наказ ректора університету № 275 від 15 вересня 2021 р. URL: <https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/5555/polozhennyaproatestaciyuzdobuvachivvyshchoiosvityupdau.pdf> (дата звернення 24.12.2021).
14. Порядок проведення та організації опитування учасників освітнього процесу та зовнішніх стейкхолдерів у Полтавському державному аграрному університеті : Наказ ректора університету № 275 від 15 вересня 2021 р. URL: <https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/5555/poryadokprovedennyataorganizaciya.pdf> (дата звернення 24.12.2021).
15. 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 24.12.2021).
16. Методичні рекомендації для розроблення профілів ступеневих програм, включаючи програмні компетентності та програмні результати навчання / пер. з англ. Національного експерта з реформування вищої освіти Програми Еразмус+, д-ра техн. наук, проф. Ю. М. Рашкевича. Київ : ТОВ «Поліграф плюс», 2016. 80 с. URL: <https://dnmu.edu.ua/wp-content/uploads/2020/10/metodychni-rekomendacziyi-dlya-rozroblennya-profiliv-stupenevyh-program-vklyuchayuchy-programni-kompetentnosti-ta-programni-rezultaty-navchannya.pdf>. (дата звернення 24.12.2021).