МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПІЛКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
“ТЕХНОЛОГІЧНА ЕКСПЕРТИЗА, ЯКІСТЬ І БЕЗПЕКА ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ”

Другого рівня вищої освіти
за спеціальністю 181 Харчові технології
(код та найменування спеціальності)

Галузь знань 18 Виробництво та технології
(шифр та назва галузі знань)

Кваліфікація магістр з харчових технологій
(назва кваліфікації)

ЗАТВЕРДЖЕНО
Вченою радою Вищого навчального закладу Укоопспілки «Полтавський унівеситет економіки і торгівлі»

Голова вченої ради

_____О. НЕСТУЛЯ
(протокол № ___
від “__”_____2022 р.)

Освітньо-професійна програма вводиться в дію з 2021 р.

Ректор_____О. НЕСТУЛЯ
(наказ № _____
від “___” _____2022 р.)

Полтава 2022

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ

освітньо-професійної програми

ПОГОДЖЕНО

№ з/п	Посада	Прізвище, ім'я, по батькові	Науковий ступінь, учене звання	Підпис
1.	Перший проректор	Педченко Наталія Сергіївна	д. е. н., професор	
2.	Директор Навчально-наукового центру забезпечення якості вищої освіти	Гасій Олена Володимирівна	к.е.н., доцент	
3.	Директор навчально-наукового інституту харчових технологій, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу	Ткаченко Аліна Сергіївна	к.т.н., доцент	
4.	Завідувач кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства	Хомич Галина Панасівна	д. т. н., професор	
5.	Гарант освітньої програми	Тюрікова Інна Станіславівна	д. т. н., доцент	

Розроблено робочою групою (науково-методичною комісією зі спеціальності 181 Харчові технології):

1. Тюрікова І.С., керівник проектної групи, гарант освітньої програми, доцент кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства, д.т.н., доцент
2. Хомич Г.П., професор кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства, д.т.н., професор
3. Левченко Ю.В., доцент кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства, к.т.н., доцент
4. Олійник Л.Б., доцент кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства, к.т.н., доцент
5. Наконечна Ю.Г., доцент кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства, к.т.н., доцент

1 - Загальна інформація	
Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу	Вищий навчальний заклад Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі», Навчально-науковий інститут денної освіти
Рівень вищої освіти	Другий (магістерський) рівень
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Ступінь вищої освіти – магістр Освітня кваліфікація – магістр з харчових технологій
Офіційна назва освітньо-професійної програми	Технологічна експертиза, якість та безпека харчової продукції
Тип диплому та обсяг освітньо-професійної програми	Диплом магістра, одиничний, 90 кредитів ЄКТС, термін навчання 1 рік 4 місяці
Наявність акредитації	Акредитаційна комісія. Україна. УП № 17005971 від 8.01.2019 р. Термін дії сертифіката до 01.07.2024 р.
Цикл/рівень	Національна рамка кваліфікацій України (НРК) – 7 рівень. Рамка кваліфікацій Європейського простору вищої освіти (FQ-EHEA) – другий цикл. Європейська рамка кваліфікацій для навчання впродовж життя (EQFLLL) – 7 рівень.
Передумови	Наявність диплому освітнього рівня «бакалавр», «магістр», «спеціаліст» спеціальності 181 – Харчові технології. За іншої спеціальності – вступне випробування щодо компетентності та результатів навчання, визначених стандартом вищої освіти освітнього рівня «бакалавр» спеціальності 181. Умови вступу визначаються Правилами прийому до Вищого навчального закладу Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі» у 2022 році.
Мова(и) викладання	Українська, англійська, російська
Термін дії освітньої програми	До закінчення строку навчання студентів відповідного року набору
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньо-професійної програми	https://vstup.puet.edu.ua/osvitno-profesijni-programy/ https://vstup.puet.edu.ua/spec/tehnologiyi-v-restorannomu-gospodarstvi/

2 - Мета освітньо-професійної програми	
Основна мета ОП – підготовка висококваліфікованих фахівців до практичної, управлінської та дослідницько-інноваційної діяльності у харчовій галузі, які здатні розв'язувати комплексні завдання щодо якості і безпеки харчової продукції. Формування загальних та фахових компетентностей сприятиме розвитку потенціалу та можливостей самореалізації, соціальній мобільності, стратегічному мисленню, постійному самовдосконалення, стійкості на ринку праці, формуванню особистісних якостей високопрофесійного фахівця-лідера. Виконання поставленої мети забезпечується відповідністю програми потребам вітчизняного й міжнародного ринків праці. Мета ОП відповідає Місії та Стратегії розвитку університету на 2017-2022 роки (http://puet.edu.ua/sites/default/files/strategiyi_rozvytku_puet_na_2017-2022_r.r._111.pdf).	
3 - Характеристика освітньо-професійної програми	
Предметна область	*Галузь знань* – 18 Виробництво та технології *Спеціальність* – 181 Харчові технології. Освітньо-професійна програма передбачає виокремлення дисциплін трьох циклів з професійно-орієнтованої гуманітарної та соціально-економічної підготовки; професійної та практичної підготовки. Обсяг освітньо-професійної програми підготовки становить 90 кредитів ЄКТС, у тому числі: *цикл загальної підготовки* – 10 кредитів ЄКТС, 11 %; *цикл професійної підготовки* – 34 кредитів ЄКТС, 38%; *вибіркові компоненти* – 22,5 кредитів ЄКТС, 25 %; *практична підготовка* – 8 кредитів ЄКТС, 9 %; *підсумкова атестація* – 15,5 кредит ЄКТС, 17 %.
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна. Спрямована на формування ґрунтовних знань про: функціонування підприємств харчової галузі; дослідницько-інноваційну діяльності у сфері харчових технологій з урахуванням особливостей організації та керування виробництвом; здійснення технологічної експертизи, контролю якості продовольчої сировини та готової продукції. Поглиблені знання з інноваційних технологій та інжинірингу підприємств харчової галузі, реінжинірингу бізнес-процесів, сучасних дослідженнях харчової науки, міжнародному регулюванню та управлінню якістю харчової продукції, технологічної експертизи, безпеки продовольчої сировини та харчових продуктів на основі принципів НАССР, НАССР-досліджень операторів ринку харчових продуктів в обсязі, необхідному для здійснення

	професійної науково-дослідної діяльності та ефективного виконання завдань інноваційного характеру.
Основний фокус освітньо-професійної програми та спеціалізації	Програма орієнтується на сучасні досягнення в харчовій галузі, пов'язані з розробленням та впровадженням систем управління якістю та безпечністю харчової продукції. Акцент робиться на здобутті навичок та знань з технологічної експертизи продовольчої сировини та харчової продукції; HACCP-дослідженнях для різних операторів ринку; розробленню, впровадженню, підтриманню, вдосконаленню та сертифікації систем управління якістю та безпечністю харчової продукції
Особливості програми	Особливістю підготовки фахівців є те, що на цю програму вступають випускники різних напрямків підготовки. Її особливістю є відкритість, багато-векторність, гнучкість і багатоваріантність. Широкий перелік вибіркових навчальних дисциплін загально-університетського та професійного циклу для бакалаврів, які мають економічну освіту та бакалаврів з технологічною, інженерною або біологічною базовою освітою. Наявність трансдисциплінарного компонента бізнес-орієнтованих навчальних дисциплін. Програма охоплює дисципліни, що передбачають поєднання теоретичних аспектів із практичними прикладами майбутньої діяльності, що дозволяє студентам набути необхідних навичок. Пропозиція практико-орієнтованого навчання з можливістю отримання міжнародного практичного досвіду на підприємствах харчової галузі та використання знань і досвіду її практиків та професіоналів. Професори та доценти, що забезпечують навчальний процес, підтримують тісні зв'язки з Державним підприємством «Полтавський регіональний науково-технічний центр стандартизації, метрології та сертифікації» та ТОВ «Орган сертифікації персоналу Української асоціації якості» та впроваджують в освітній процес вимоги європейської моделі оцінювання якості та безпеки харчових продуктів, розширення науково-інформаційного обміну, презентацій новаторських ідей у підвищенні конкурентоспроможності продукції АПК тощо. За результатами навчання та успішно складеного іспиту в ТОВ «Орган сертифікації персоналу Української

	асоціації якості» є можливість отримання міжнародно визнаного сертифікату підтверження кваліфікації.
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Працевлаштування випускників	Наукова, освітня, аналітична, експертна, консультативна, управлінська діяльність у сфері харчових технологій. Види економічної діяльності (за КВЕД 009:2010): С - Переробна промисловість (розділи: 10 – Виробництво харчових продуктів, 11- Виробництво напоїв), М - Професійна, наукова та технічна діяльність (розділи: 70 - Діяльність головних управлінь (хед-офісів); консультування з питань керування, 74 - Інша професійна, наукова та технічна діяльність). Фахівець здатний виконувати зазначені професійні роботи за ДК 003:2010: 1210 Керівники підприємств, установ та організацій 1221.2 Керуючий дільницею (сільськогосподарською) 1222 Керівники виробничих підрозділів у промисловості 1225 Керівники виробничих підрозділів у закладах ресторанного господарства, готелях та інших місцях розміщення 1229 Керівники інших основних підрозділів у інших сферах діяльності 1229.3 Керівні працівники апарату місцевих органів державної влади 1237 Керівники науково-дослідних підрозділів та підрозділів з науково-технічної підготовки виробництва та інші керівники 1238 Керівники проектів та програм 1239 Керівники інших функціональних підрозділів 1312 Керівники малих підприємств без апарату управління в промисловості 1315 Керівники малих підприємств-готелів та закладів ресторанного господарства без апарату управління 1317 Керівники малих підприємств без апарату управління в комерційному обслуговування 1319 Керівники інших малих підприємств без апарату управління 1493 Менеджери (управителі) систем якості 2149 Професіонали в інших галузях інженерної справи 2359 Інші професіонали в галузі навчання 2419 Професіонали у сфері державної служби, маркетингу, ефективності господарської діяльності,

	раціоналізації виробництва, інтелектуальної власності та інноваційної діяльності 2447 Професіонали у сфері управління проектами та програмами 247 Професіонали з безпеки та якості 2471 Професіонали з контролю за якістю 2482 Професіонали в галузі готельної та ресторанної справи International Standard Classification of Occupations 2008 (ISCO-08): 1210 Director, accounts 1222 Director, advertising 1229 Director, business development 1234 Director, product development 1237 Manager, programme: research 1238 Manager, project: research 1313 Manager 1317 Manager 1319 Manager 2149 Technologist 2359 Counsellor, college 2419 Manager, business development 2447 Director, business development 2471 Director, quality and safety 2482 Director
Подальше навчання	Продовження навчання на третьому (освітньо-науковому) рівні вищої освіти, що відповідає 8-му кваліфікаційному рівню НРК у закладах вищої освіти і наукових установах України та за кордоном. Набуття додаткових кваліфікацій у системі освіти дорослих за іншими спеціалізаціями.
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Студентоцентроване навчання, самонавчання, проблемноорієнтоване навчання, навчання на основі досліджень, індивідуальна освітня траєкторія, використання дистанційних технологій в освітньому процесі – система Moodle (https://el.puet.edu.ua/) Ефективність практичних занять забезпечується розв'язанням завдань проблемного характеру, їх індивідуалізації відповідно до рівня підготовленості студентів, відпрацювання методів досліджень, які дозволяють засвоювати матеріал освітніх компонентів.

Оцінювання	Види контролю: поточний та підсумковий контроль знань. Форми контролю: тестування, виконання завдань самостійної роботи, поточних модульних робіт, презентації, захист звітів з практик, публічний захист кваліфікаційної роботи. Підсумковий контроль: залік (ПМК), екзамен, підсумкова атестація (дипломна магістерська робота). Система оцінювання ґрунтована на принципах академічної доброчесності та прозорості. Оцінювання навчальних досягнень: 4-х балова національна шкала (відмінно, добре, задовільно, незадовільно); 100-балова шкала університету, шкала ЄКТС (A, B, C, D, E, F, FX).
6 – Програмні компетентності	
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
Фахові компетентності (ФК)	ФК 1. Здатність обирати та застосовувати спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, науковообгрунтовані методи та програмне забезпечення для проведення наукових досліджень у сфері харчових технологій ФК 2. Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі ФК 3. Здатність захищати інтелектуальну власність у сфері харчових технологій ФК 4. Здатність розробляти програми ефективного функціонування підприємств харчової промисловості та/або закладів ресторанного господарства відповідно до прогнозів розвитку галузі в умовах глобалізації. ФК 5. Здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проектів. ФК 6. Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі. ***Додаткові компетентності*** ФК 7 (1). Здатність впроваджувати інноваційні харчові технології з врахуванням енерго- та

	ресурсозбереження і покращення якісних показників харчової продукції та прогнозувати подальший розвиток галузі ФК 8 (2). Здатність до удосконалення існуючих та розроблення нових технологій, оптимізації технологічних процесів. ФК 9 (3). Вміння проектувати і проводити пошукові та випробувальні роботи у виробничих умовах ФК 10 (4) Здатність формулювати задачі моделювання, створювати моделі об'єктів і процесів у харчових технологіях ФК 11 (5). Здатність організовувати та розвивати зовнішньоекономічні зв'язки підприємств та галузевих організацій харчових технологіях із використанням математичних та інформаційних технологій. ФК 12 (6). Здатність розробляти, впроваджувати, підтримувати та вдосконалювати системи управління якістю та безпечністю харчової продукції.
7 – Програмні результати навчання	
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. ***Додаткові результати навчання*** РН 12. Розробляти та реалізовувати інноваційні наукові проекти, самостійно приймати нестандартні рішення творчого характеру та реалізовувати їх у практичній діяльності РН 13. Проектувати, планувати і проводити промислові випробування, здійснювати їх інформаційне, методичне, матеріальне та кадрове забезпечення. РН 14. Формувати і впроваджувати власні моделі професійної діяльності з врахуванням передового досвіду організації наукової та виробничої діяльності РН 15. Розвивати зовнішньоекономічні зв'язки підприємств та організацій РН 16. Вміти розробляти заходи з підвищення рівня якості та безпечності харчового продукту, розробляти документацію систем управління якістю та безпечністю відповідно до вимог міжнародних стандартів. РН 17. Вміти розробляти, впроваджувати, підтримувати та вдосконалювати системи управління якістю та безпечністю харчової продукції.

8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	Викладання навчальних дисциплін за ОП забезпечує професорсько-викладацький склад кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства (професорів, докторів наук – 2 особи, доцентів, кандидатів наук – 13 осіб), а також науково-педагогічні працівники інших кафедр університету. Науково-педагогічні працівники, які реалізують виконання ОП володіють високою педагогічною майстерністю, мають відповідну кваліфікацію, професійні компетентності та досвід у сфері освітньої та наукової діяльності. Залучення практиків та професіоналів у галузі харчових технологій та інженерії до освітнього процесу. Гарант ОП та науково-педагогічний склад забезпечують її реалізацію відповідно вимогам, визначеним Ліцензійними умовами впровадження освітньої діяльності закладів освіти
Матеріально-технічне забезпечення	Матеріальна база та технічні ресурси відповідають потребам навчального процесу, зокрема: навчання здійснюється в навчальних спеціалізованих лабораторіях і кабінетах, що відповідає сучасним

	вимогам (мультимедійне та спеціальне обладнання) та дозволяє у повному обсязі забезпечити виконання навчальних програм з навчальних дисциплін за ОП. Обладнання лекційних аудиторій, лабораторій та спеціалізованих кабінетів, що забезпечують навчальний процес за ОП у відповідності до навчального плану в університеті (№/площа м^2): 1) лабораторії кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства №106/75,6, №107/42,0, №107а/32,0, №108/40,6, №109/100, № 227/60,7, №327/40,9, № 329/48,9, № 338/52,6; 2) спеціалізований кабінет мікробіології кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства №110/67,5 (оснащений мікробіологічним боксом); 3) лабораторія технологій та організації ресторанного господарства НВК/1827,7; 4) комп'ютерні лабораторії №131/91,8, №132/92,1, №228/97,6; 5) лабораторії кафедри інженерії, обладнання та математики №235/53,3, №234/70,9, №228/97,6, №225/59,4, 6) кабінет кафедри педагогіки та суспільних наук № 330/69,9; 7) лінгафонний кабінет кафедри ділової іноземної мови № 436/40,4; 8) лабораторії кафедри документознавства та інформаційної діяльності в економічних системах №131/91,8, №132/92,1; 9) музей університету №343/66,3; 10) лекційні аудиторії на 56-110 посадочних місць з мультимедійним комплексом (ПК з підключенням до локальної і глобальної мереж, стаціонарний мультимедійний проектор) №507, №230, №405, №209, №3М, №3аМ, №224, №419, №523, №336, №435, №114; 11) електронні читальні зали № 1 (135)/186,0, № 2 (143)/554,0; 12) медіатека № (136)/140,7 13) спорткомплекс «Олімп» / 3209,4. Проведення практик відбувається на базі підприємств харчової промисловості м. Полтава та Полтавської області. Усі здобувачі мають можливість для проходження стажування за кордоном (Туреччина, Болгарія, Німеччина, Китай, Польща, Італія).

Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Викладання всіх навчальних дисциплін, написання магістерської дипломної роботи, проходження навчальних та виробничих практик забезпечено підручниками, навчально-методичними посібниками, методичними рекомендаціями, програмами практик та дистанційними курсами авторства викладачів ПУЕТ або інших провідних фахівців України у галузі харчових технологій та інженерії
9 – Академічна мобільність	
Національна академічна мобільність	Допускаються індивідуальні угоди про академічну мобільність для навчання та проведення досліджень в університетах України. Кредити, отримані в інших університетах України, перезараховуються відповідно до довідки про академічну мобільність.
Міжнародна академічна мобільність	-
Навчання іноземців та осіб без громадянства	Передбачено викладання освітніх складових на англійській та російській мовах за наявності студентів-іноземців

2. Загальна характеристика освітньої програми

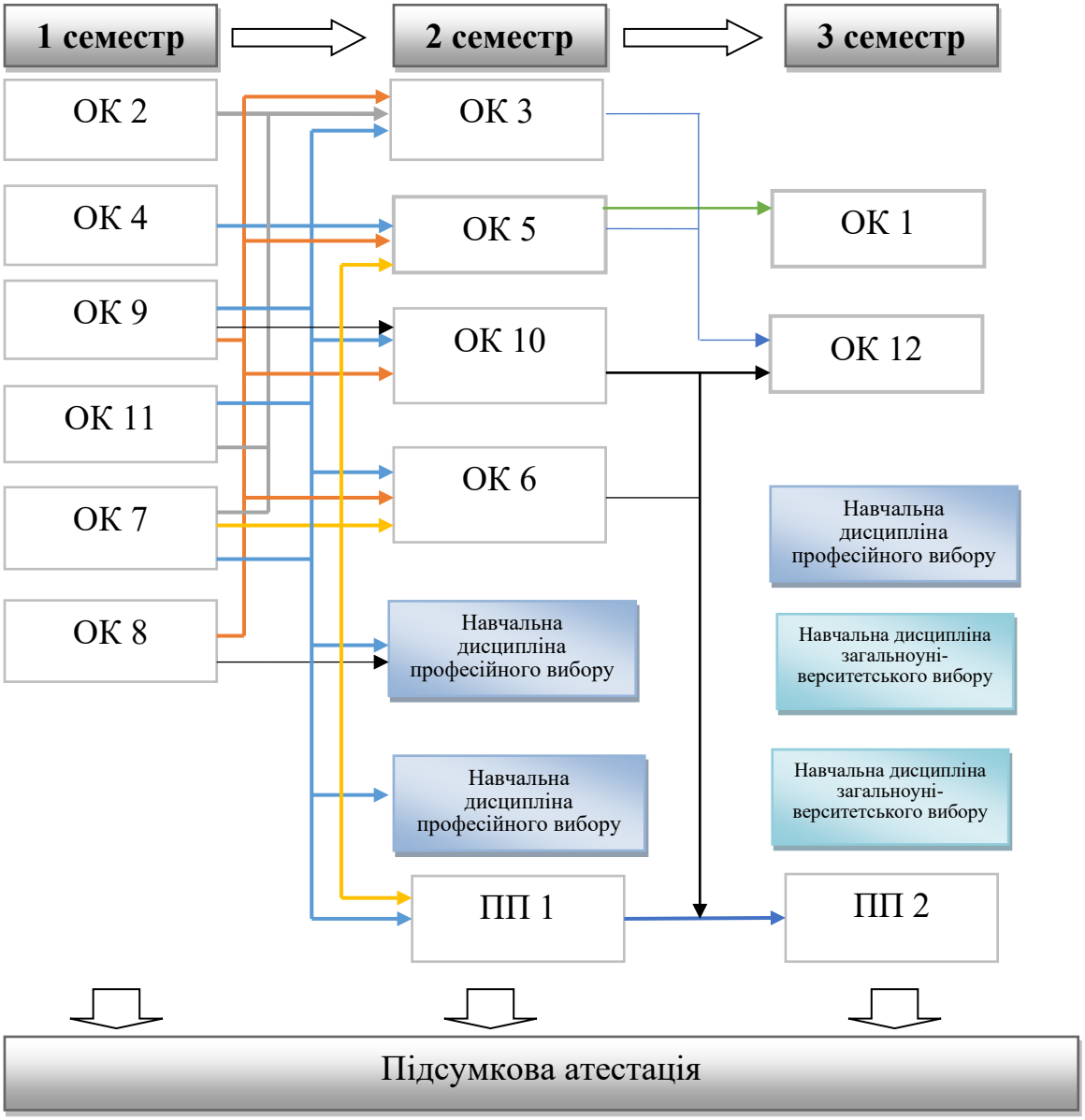
2.1. Перелік компонентів освітньої програми

Код н/д	Компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, курсові проекти, практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
	Обов'язкові освітні компоненти	**1290/43**	
	Цикл загальної підготовки	300/10	
ОК 1	Управління виробничою безпекою та охороною здоров'я	90/3	екзамен
ОК 2	Ділова іноземна мова	90/3	ПМК
ОК 3	Інтелектуальна власність	120/4	екзамен
	Цикл професійної підготовки	**990/33**	
ОК 4	Інноваційні технології та інжиніринг підприємств харчової галузі	150/5	екзамен
ОК 5	Реінжиніринг бізнес-процесів	90/3	ПМК
ОК 6	Курсова робота (проект) зі спеціальності	90/3	ПМК
ОК 7	Міжнародне регулювання та управління якістю харчової продукції	120/4	екзамен
ОК 8	Безпека продовольчої сировини та харчової продукції на основі принципів НАССР	120/4	екзамен
ОК 9	Сучасні дослідження харчової науки	90/3	ПМК
ОК 10	НАССР-дослідження операторів ринку	120/4	ПМК
ОК 11	Технологічна експертиза продовольчої сировини та харчової продукції	120/4	екзамен
ОК 12	Організація НАССР на підприємствах харчової галузі	90/3	ПМК
	Вибіркові освітні компоненти	**750/25**	
	Цикл загальної підготовки		
ОК 13	Вибіркова дисципліна 1*	150/5	ПМК
	Вибіркова дисципліна 2*	150/5	ПМК
	Цикл професійної підготовки		
ОК 14	Дисципліна професійного вибору 1**	150/5	ПМК
	Дисципліна професійного вибору 2**	150/5	ПМК
	Дисципліна професійного вибору 3**	150/5	ПМК
	Практична підготовка	240/8	
ПП 1	Виробнича практика	150/5	ПМК
ПП 2	Передмагістерська практика	90/3	ПМК
	Атестація	**420/14**	
ОК 15	Кваліфікаційна робота	390/13	
ОК 16	Захист кваліфікаційної роботи	30/1	
Загальний обсяг вибіркових компонентів		**750/25**	
Загальний обсяг освітньо-професійної програми		**2700/90**	

**Перелік навчальних дисциплін загальноуніверситетського вибору формується щороку та розміщується на платформі дистанційного навчання в модулі «Вибір навчальних дисциплін» https://el.puet.edu.ua/vybirkovi-dystsypliny/*

***Перелік навчальних дисциплін професійного вибору:*

2.2. Структурно-логічна схема освітньої програми



3. Форми атестації здобувачів вищої освіти

Форми атестації здобувачів вищої освіти	Підсумкова атестація осіб, які здобувають ступінь магістра з харчових технологій, передбачає використання методу комплексної діагностики у формі публічного захисту дипломної магістерської роботи. Атестація здійснюється екзаменаційною комісією, до складу якої можуть включатися представники роботодавців та їх об'єднань.
Вимоги до кваліфікаційної роботи	1. Кваліфікаційна робота є самостійною науково-професійною роботою магістра, яка спрямована на розв'язання комплексної складної задачі або проблеми у сфері харчових технологій щодо забезпечення якості та безпеки продовольчої сировини і харчової продукції, передбачає проведення досліджень та/або здійснення інновацій і характеризується невизначеністю умов і вимог, характеризується логічною єдністю змісту та виконанням графічної частини з технологічними інноваціями на підприємстві та відповідає вимогам, визначеним у методичних рекомендаціях. Магістрант науково підтверджує рівень своєї кваліфікації. Графічна частина виконується у вигляді презентації та/або демонстраційних аркушів. 2. Підготовлена до захисту кваліфікаційна робота повинна містити висунуті здобувачем науково обґрунтовані теоретичні або/та експериментальні результати, наукові положення і свідчити про особистий внесок здобувача в науку. 3. Кваліфікаційна робота виконується з галузі науки та за спеціальністю відповідно до переліку, який затверджено на випусковій кафедрі технологій харчових виробництв і ресторанного господарства, і повинна відповідати освітньо-професійній програмі, схваленій Вченою радою Вищого навчального закладу Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі». 4. Кваліфікаційна робота, що містить аналітичні та науково-прикладні результати, повинна містити документи, що підтверджують практичне використання отриманих здобувачем результатів - впровадження у виробництво, проекти технічних документів, отримання нових кількісних і якісних показників, суттєві переваги запропонованих технологій, зразків продукції, матеріалів та рекомендації щодо їх використання.

	5. Теми кваліфікаційних робіт пов'язують з науково-дослідними темами Університету та затверджуються на випусковій кафедрі з одночасним призначенням наукового керівника. 6. Кваліфікаційна робота повинна відповідати основним критеріям оцінки наукових результатів дослідження, а саме: - актуальності обраної теми наукового дослідження; - науковій новизні здобутих результатів; - самостійності виконаних наукових досліджень, особистому внеску магістранта в отримання наукових результатів; - достовірності дослідження; - практичному значенню здобутих наукових результатів; - апробації результатів наукового дослідження, впровадженню їх у практику, навчальний процес тощо. 7. Основні наукові результати кваліфікаційної роботи повинні бути оприлюднені студентом на наукових конференціях або семінарах. 8. На захист кваліфікаційна робота подається у вигляді рукопису, оформленого згідно з державним стандартом. 9. Кваліфікаційна робота не повинна містити академічний плагіат, фабрикацію, фальсифікацію. 10. Атестація здобувачів вищої освіти ступеня "магістр" здійснюється Екзаменаційною комісією, затвердженою наказом по Університету, на підставі публічного захисту дипломної магістерської роботи. 11. Кваліфікаційна робота має бути оприлюднена у репозитарії закладу вищої освіти.
Документи, які отримує випускник на основі успішного проходження атестації	Документ встановленого зразка про присудження ступеня магістра з присвоєнням освітньої кваліфікації: магістр з харчових технологій

4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньо-професійної (освітньо-професійної) програми

Компетентності	ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОК-4	ОК-5	ОК-6	ОК-7	ОК-8	ОК-9	ОК-10	ОК-11	ОК-12	ПП1	ПП2
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		+			+		+	+				+		
ФК 1. Здатність обирати та застосовувати спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, науково-обгрунтовані методи та програмне забезпечення для проведення наукових досліджень у сфері харчових технологій	+			+					+	+	+	+		+
ФК 2. Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі			+	+		+			+	+				+
ФК 3. Здатність захищати інтелектуальну власність у сфері харчових технологій			+			+								
ФК 4. Здатність розробляти програми ефективного функціонування підприємств харчової промисловості та/або закладів ресторанного господарства відповідно до прогнозів розвитку галузі в умовах глобалізації				+	+	+	+					+		

4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньо-професійної (освітньо-професійної) програми

Компетентності	ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОК-4	ОК-5	ОК-6	ОК-7	ОК-8	ОК-9	ОК-10	ОК-11	ОК-12	ПП1	ПП2
Компетентності	**ОК-1**	**ОК-2**	**ОК-3**	**ОК-4**	**ОК-5**	**ОК-6**	**ОК-7**	**ОК-8**	**ОК-9**	**ОК-10**	**ОК-11**	**ОК-12**	**ПП1**	**ПП2**
ФК 5. Здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проектів.		+		+		+			+			+		+
ФК 6. Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі				+			+	+			+	+	+	+
ФК 7. Здатність впроваджувати інноваційні харчові технології з врахуванням енерго- та ресурсозбереження і покращення якісних показників харчової продукції				+	+	+	+	+				+		
ФК 8. Здатність до удосконалення існуючих та розроблення нових технологій, оптимізації технологічних процесів				+	+	+			+			+		
ФК 9. Вміння проектувати і проводити пошукові та випробувальні роботи у виробничих умовах				+		+						+	+	+
ФК 10. Здатність формулювати задачі моделювання, створювати моделі об’єктів і процесів у харчових технологіях				+		+			+	+		+		

4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньо-професійної (освітньо-професійної) програми

Компетентності	ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОК-4	ОК-5	ОК-6	ОК-7	ОК-8	ОК-9	ОК-10	ОК-11	ОК-12	ПП1	ПП2
ФК 11. Здатність організовувати та розвивати зовнішньоекономічні зв'язки підприємств та галузевих організацій		+					+							
ФК 12. Здатність оцінювати безпеку харчової сировини і продукції на основі принципів НАССР							+	+		+	+	+	+	+
ФК 13. Здатність розробляти, впроваджувати, підтримувати та вдосконалювати системи управління якістю та безпечністю харчової продукції.							+	+		+		+	+	+

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

Результати навчання	ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОК-4	ОК-5	ОК-6	ОК-7	ОК-8	ОК-9	ОК-10	ОК-11	ОК-12	ПП1	ПП2
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	+			+	+		+	+				+		

Результати навчання	ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОК-4	ОК-5	ОК-6	ОК-7	ОК-8	ОК-9	ОК-10	ОК-11	ОК-12	ШІ1	ШІ2
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				+		+	+	+		+	+	+	+	+
РН 12. Вміти розробляти та реалізовувати інноваційні наукові проекти, самостійно приймати нестандартні рішення творчого характеру та реалізовувати їх у практичній діяльності				+		+				+		+		+
РН 13. Вміти проектувати, планувати і проводити промислові випробування, здійснювати їх інформаційне, методичне, матеріальне та кадрове забезпечення.					+	+		+		+		+		+

Результати навчання	ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОК-4	ОК-5	ОК-6	ОК-7	ОК-8	ОК-9	ОК-10	ОК-11	ОК-12	ШІ1	ШІ2
РН 14. Формувати і впроваджувати власні моделі професійної діяльності з врахуванням передового досвіду організації наукової та виробничої діяльності					+	+			+			+	+	+
РН 15. Розвивати зовнішньоекономічні зв'язки підприємств та організацій							+						+	
РН 16. Вміти розробляти заходи з підвищення рівня якості та безпечності харчового продукту, розробляти документацію систем управління якістю та безпечністю відповідно до вимог міжнародних стандартів.						+	+	+		+		+	+	+
РН 17. Вміти розробляти, впроваджувати, підтримувати та вдосконалювати системи управління якістю та безпечністю харчової продукції.						+	+	+		+		+	+	+

Гарант освітньої програми _____ Інна Тюрікова
(підпис) (ім'я, прізвище)