ПРОЄКТ

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ

ВВЕДЕНО В ДІЮ
Наказ ректора
Полтавського університету економіки і торгівлі
№ _____від_____ 2025 року
Ректор
_____Олексій НЕСТУЛЯ

ЗАТВЕРДЖЕНО
Рішенням Вченої ради
Полтавського університету економіки і торгівлі
Протокол №__від _____ 2025 року
Голова Вченої ради
_____Олексій НЕСТУЛЯ

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

«ТЕХНОЛОГІЧНА ЕКСПЕРТИЗА, ЯКІСТЬ І БЕЗПЕКА ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ»

Другого (магістерського) рівня вищої освіти
за спеціальністю 13 Харчові технології
(номер і назва спеціальності)

Галузь знань G Інженерія, виробництво та будівництво
(шифр та назва галузі знань)

Освітня кваліфікація магістр з харчових технологій
(назва кваліфікації)

Полтава 2025

Лист погодження

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 денної освіти	Ткаченко Аліна Сергіївна	к.т.н., доцент	
4	Завідувач кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства	Горобець Олександра Михайлівна	к.т.н., доцент	
5	Гарант освітньої програми	Тюрікова Інна Станіславівна	д.т.н., професор	

Робоча група освітньої програми:

1. Тюрікова І.С., керівник проектної групи, гарант освітньої програми, професор кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства, д.т.н., професор;
2. Суткович Т.Ю., доцент кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства, к.т.н., доцент;
3. Чоні І.В., доцент кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства, к.т.н., доцент;
4. Молчанова Н.Ю., доцент кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства, к.т.н., доцент;
5. Кабаков Ю.Б., директор органу сертифікації персоналу Української асоціації якості;
6. Страшко В.В. – менеджер системи якості Полтавського олієекстракційного заводу;
7. Хлистун К.І., випускниця другого (магістерського) рівня вищої освіти за освітньо-професійною програмою «Технологічна експертиза, якість і безпека харчової продукції», менеджер систем харчової безпеки ТОВ «Сумська м'ясна компанія».
8. Сокіл А.А. - випускник другого (магістерського) рівня вищої освіти за освітньо-професійною програмою «Технологічна експертиза, якість і безпека харчової продукції», головний технолог ТОВ «Сади Карлівщини»;
9. Іванов А.О., здобувач другого (магістерського) рівня вищої освіти за освітньо-професійною програмою «Технологічна експертиза, якість і безпека харчових продуктів»;
10. Луферова Л.М., здобувач другого (магістерського) рівня вищої освіти за освітньо-професійною програмою «Технологічна експертиза, якість і безпека харчових продуктів».

Освітньо-професійна програма «Технологічна експертиза, якість і безпека харчової продукції» розроблена на підставі Стандарту вищої освіти України другого (магістерського) рівня за галуззю знань – 18 Виробництво та технології, спеціальність G13 Харчові технології (затверджено та введено в дію наказом Міністерства освіти і науки України від 10.07.2019 р. № 960).

Освітня програма розглянута і схвалена Вченою радою Навчально-наукового інституту денної освіти (протокол №___ від _____2025 р.).

Зовнішні рецензенти

№ з/п	ПІБ	Науковий ступінь (за наявністю)	Вчене звання (за кафедрою – за наявністю)	Посада, назва ЗВО (підприємства, організації, установи)
1.	Кабаков Юрій Борисович	к.т.н.	-	директор ТОВ «Орган сертифікації персоналу Української асоціації якості»
2.	Савченко Ігор Іванович	-	-	директор готельно-ресторанного комплексу «МІМІНО» ТОВ «Фелбері Інвест»
3.	Страшко Вікторія Вікторівна	-	-	менеджер систем якості ПРАТ «Полтавський олієекстракційний завод Кернел Груп»

1 – Загальна інформація	
Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу	Полтавський університет економіки і торгівлі, Навчально-науковий інститут денної освіти, Кафедра технологій харчових виробництв і ресторанного господарства
Освітня кваліфікація	Магістр харчових технологій
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації в дипломі мовою оригіналу	Освітня програма – Технологічна експертиза, якість і безпека харчових продуктів Ступінь вищої освіти – магістр Галузь знань – 18 Виробництво та технології Спеціальність – G13 Харчові технології
Офіційна назва освітньої програми	Освітньо-професійна програма «Технологічна експертиза, якість та безпека харчової продукції» підготовки здобувачів вищої освіти другого (магістерського) рівня за галуззю знань № 18 Виробництво та технології, спеціальністю № G13 Харчові технології
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплому магістра, одиничний, 90 кредитів ЄКТС, термін навчання 1 рік 4 місяці
Наявність акредитації	Акредитаційна комісія. Україна. ІІІ № 1788338 від 2.03.2017 р., протокол № 124 (наказ МОН УКРАЇНИ від 13.03.2017 р. № 375). Термін дії сертифіката до 01.07.2027 р. http://puet.edu.ua/sites/default/files/181_harchovi_tehnologiyi_0.jpg
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 диплома бакалавра, магістра, спеціаліста Умови вступу визначаються Правилами прийому до Полтавського університету економіки і торгівлі у 2024 році.
Мова(и) викладання	Українська, англійська
Термін дії освітньої - професійної програми	До закінчення строку навчання здобувачів вищої освіти відповідного року набору
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньо-	https://vstup.puet.edu.ua/osvitno-profesijni-programy/ http://www.thvrg.puet.edu.ua/nmetod.php

професійної програми	
2 - Мета освітньо-професійної програми	
Мета ОП відповідає Місії та Стратегії розвитку університету на 2023-2027 роки (http://www.puet.edu.ua/sites/default/files/str_rozv_puet_2023_2027.pdf). ОП спрямована на підготовку висококваліфікованих фахівців в галузі харчових технологій, які мають ґрунтовні знання в сфері управління якістю і безпечністю харчових продуктів; здатні до реалізації науково-технічної, технологічної та інноваційної політики, впровадженні у виробництво науково-технічних досягнень та передового досвіду з питань безпечності харчових продуктів; володіють практичними навичками вирішення складних управлінських завдань в сфері якості та безпечності харчових продуктів.	
3 - Характеристика освітньо-професійної програми	
Предметна область	*Галузь знань* – G13 Виробництво та технології *Спеціальність* – 181 Харчові технології. Освітньо-професійна програма передбачає виокремлення циклів: загальної, професійної і практичної підготовки. Загальний обсяг освітньо-професійної програми підготовки становить 90 кредитів ЄКТС, у тому числі: загальної підготовки – 8 кредитів ЄКТС, 8,9 %; професійної підготовки – 33 кредити ЄКТС, 36,6 %; вибіркові освітні компоненти – 25 кредитів ЄКТС, 27,8 %; практична підготовка – 9 кредитів ЄКТС, 10%; підсумкова атестація – 15 кредитів ЄКТС, 17 %.
Орієнтація освітньо-професійної 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. Програма адаптована до сучасних вимог

	щодо професійних компетентностей фахівців в галузі харчових технологій та окремих стейкхолдерів.
Основний фокус освітньо-професійної програми та спеціалізації	Вища освіта в галузі знань «Виробництво та технології» зі спеціальності «Харчові технології». ***Ключові слова:*** технології, технологічні процеси, інновації, виробництво, технологічна експертиза, якість, безпека харчових продуктів, оператори ринку, система НАССР, небезпечні фактори, система управління безпечністю харчових продуктів, система управління якістю, міжнародне регулювання.
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 загального 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 підтвердження кваліфікації.
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	

Придатність до працевлаштування	Випускники здатні виконувати професійні види робіт та обіймати посади кваліфікованих працівників в сері здійснення таких видів економічної діяльності відповідно до Національного класифікатора України: «Класифікація видів економічної діяльності ДУ 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). Магістр може обіймати первинні посади відповідно до Національного класифікатора України 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	Мають право продовжити навчання на третьому освітньо-науковому рівні вищої освіти (доктора філософії) та набувати додаткові кваліфікації в системі післядипломної освіти.
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання і навчання	Студентоцентроване навчання, самонавчання, проблемно-орієнтоване 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 (кваліфікаційна робота). Атестація здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи. 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	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати задачі дослідницького та/або інноваційного характеру в сфері харчових технологій
Загальні компетентності	ЗК1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. ЗК 2. Здатність проводити дослідження на відповідному рівні. ЗК3. Здатність генерувати нові ідеї (креативність). ЗК4. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо. ЗК5. Здатність працювати в міжнародному контексті
Спеціальні компетентності	СК1. 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 СК2. Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі СК3. Здатність захищати інтелектуальну власність у сфері харчових технологій СК4. Здатність розробляти програми ефективного функціонування підприємств харчової промисловості та/або закладів ресторанного господарства відповідно до прогнозів розвитку галузі в умовах глобалізації. СК5. 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. ***Додаткові компетентності*** СК 7 (1). Здатність впроваджувати інноваційні харчові технології з врахуванням енерго- та ресурсозбереження і покращення якісних показників харчової продукції та прогнозувати подальший розвиток галузі

	СК 8 (2). Здатність до удосконалення існуючих та розроблення нових технологій, оптимізації технологічних процесів. СК 9 (3). Вміння проектувати і проводити пошукові та випробувальні роботи у виробничих умовах СК 10 (4) Здатність формулювати задачі моделювання, створювати моделі об'єктів і процесів у харчових технологіях СК 11 (5). Здатність організовувати та розвивати зовнішньоекономічні зв'язки підприємств та галузевих організацій харчових технологіях із використанням математичних та інформаційних технологій. СК 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 програмні результати*** 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 – 3 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 та науково-педагогічний склад, що забезпечує реалізацію ОП, відповідає вимогам, визначеним Ліцензійними умовами провадження 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 лабораторії кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства №3/34,6, №10/60,6, №20/60,6, №20а/50,7, №106/75,6, №107/32,4, №107а/43,0, №109/100,0, №110/67,5, №223/69,1, №227/60,7, №235/53,3, №327/40,9, №329/48,9, №338/52,6, №403/72,5, №426/38,9; 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) кабінет кафедри педагогіки та суспільних наук № 330/69,9; 6) лінгафонний кабінет кафедри ділової іноземної мови № 436/40,4; 7) лабораторії кафедри документознавства та інформаційної діяльності в економічних системах №131/91,8, №132/92,1; 8) музей університету №343/66,3; 9) 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; 10) електронні читальні зали № 1 (135)/186,0, № 2 (143)/554,0; 11) медіатека № (136)/140,7 12) 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 кваліфікаційної 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 кредитна 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 кредитна мобільність	-
Навчання іноземних здобувачі вищої освіти	Передбачено викладання освітніх складових на англійській мові за наявності студентів-іноземців

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

2.1. Перелік компонентів освітньо-професійної програми

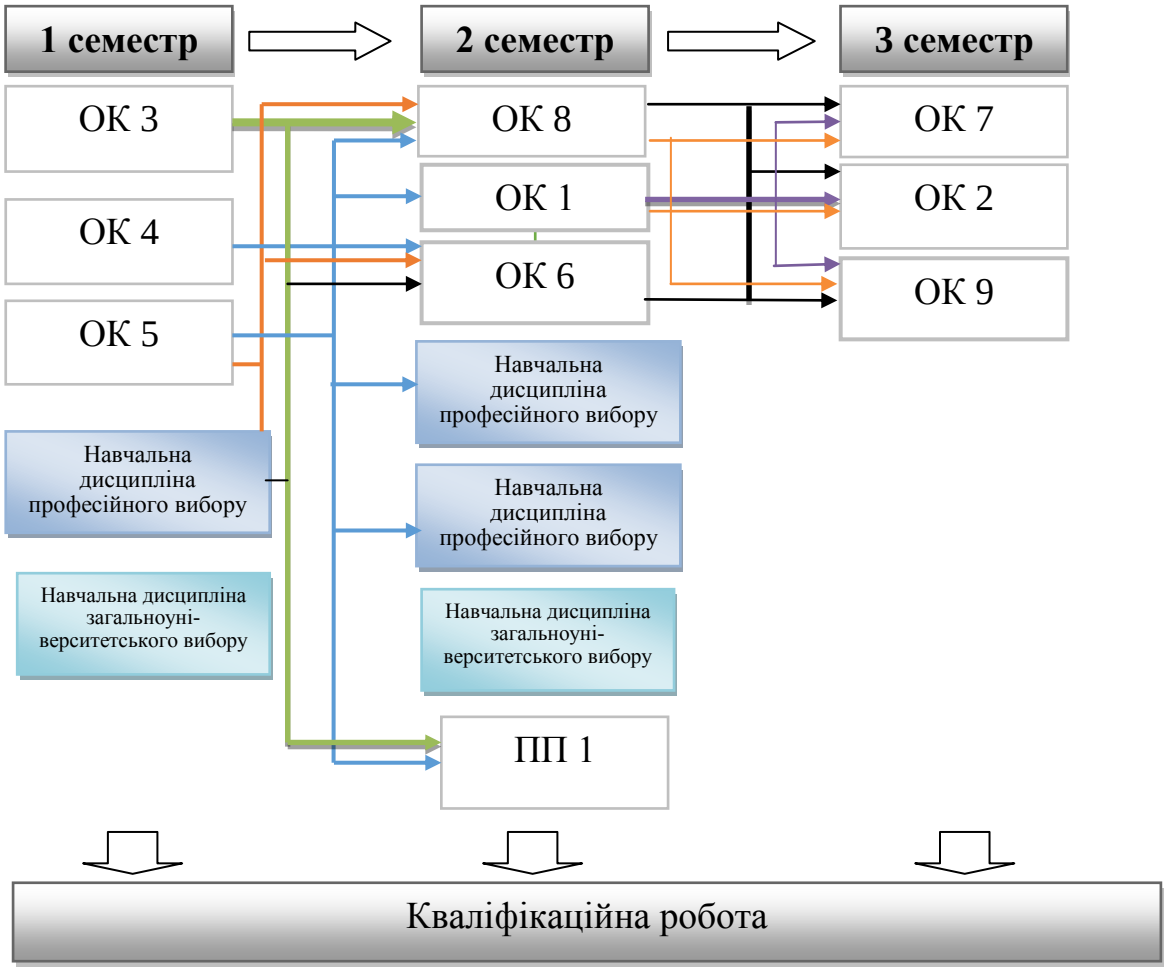
Код н/д	Компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, курсові проекти, практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
	1. Обов'язкові освітні компоненти	**1230/41**	
	1.1. Цикл загальної підготовки	**240/8**	
ОК 1	Управління виробничою безпекою та охороною здоров'я	90/3	ПМК
ОК 2	Бізнес-планування та реінжиніринг у харчовій індустрії	150/5	ПМК
	1.2. Цикл професійної підготовки	**990/33**	
ОК 3	Технологічна експертиза продовольчої сировини та харчової продукції	150/5	екзамен
ОК 4	Міжнародне регулювання та управління якістю харчової продукції	150/5	екзамен
ОК 5	Безпека продовольчої сировини та харчової продукції на основі принципів НАССР	150/5	екзамен
ОК 6	Курсовий проект зі спеціальності	90/3	ПМК
ОК 7	Сучасні тенденції харчової науки та інтелектуальна власність	150/5	екзамен
ОК 8	Інноваційні технології та інжиніринг підприємств харчової галузі	150/5	екзамен
ОК 9	Організація НАССР на підприємствах харчової галузі	150/5	екзамен
	2. Вибіркові освітні компоненти	**750/25**	
	2.1. Цикл загальної підготовки		
	Вибіркова дисципліна 1*	150/5	ПМК
	Вибіркова дисципліна 2*	150/5	ПМК
	2.2. Цикл професійної підготовки		
	Дисципліна професійного вибору 1**	150/5	ПМК
	Дисципліна професійного вибору 2**	150/5	ПМК
	Дисципліна професійного вибору 3**	150/5	ПМК
	3. Практика	**270/9**	
ПП	Виробнича практика	270/9	ПМК
	4. Атестація	**450/15**	
	Кваліфікаційна робота	450/15	
Загальний обсяг вибіркових компонентів		**750/25**	
Загальний обсяг освітньої програми		**2700/90**	

**Перелік навчальних дисциплін загальноуніверситетського вибору формується щороку та розміщується на платформі дистанційного навчання в модулі*

«Вибір навчальних дисциплін» *https://vstup.puet.edu.ua/vybirkovi-dystsypliny-na-2023-2024-n-r-dlya-magistriv/#*

***Перелік навчальних дисциплін професійного вибору:*
https://vstup.puet.edu.ua/vybirkovi-dystsypliny-na-2023-2024-n-r-dlya-magistriv/#

2.2. Структурно-логічна схема освітньої програми



3. Форми атестації здобувачів вищої освіти

Форми атестації здобувачів вищої освіти	Атестація здійснюється відкрито у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи.
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, систем управління в частині функціонування заходів з безпечності та якості харчових продуктів, 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. (http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_zapobigannya_vypadkiv_akademichnogo_plagiatu.pdf) 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 установленого зразка про присудження ступеня магістра з присвоєнням кваліфікації: Магістр з харчових технологій. Кваліфікація в дипломі мовою оригіналу: Освітня програма - Технологічна експертиза, якість і безпека харчової продукції Ступінь вищої освіти – магістр. Галузь знань – G Інженерія, виробництво та будівництво Освітня кваліфікація – магістр з харчових технологій

4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньо-професійної програми

Освітні компоненти	Інтегральна компетентність	Компетентності																
		Загальна					Спеціальні (фахові)											
		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	СК 9	СК 10	СК 11	СК 12
ОК-1	+		+		+										+			
ОК-2	+		+	+		+				+			+	+				
ОК-3	+		+	+			+					+	+					
ОК-4	+				+	+						+						+
ОК-5	+	+		+			+					+	+					+
ОК-6	+	+	+	+				+	+						+	+		
ОК-7	+	+	+		+										+	+	+	
ОК-8	+			+									+	+				+
ОК-9	+				+	+				+		+	+	+				+
ПП	+	+	+	+	+		+	+			+	+			+			+

5. Матриця забезпечення програмних результатів навчання (РН) відповідними компонентами освітньої програми

Освітні компоненти	Результати навчання																
	РН 01	РН 02	РН 03	РН 04	РН 05	РН 06	РН 07	РН 08	РН 09	РН 10	РН 11	РН 12	РН 13	РН 14	РН 15	РН 16	РН 17
ОК-1		+				+											
ОК-2	+	+	+		+	+						+		+	+		
ОК-3	+	+					+			+	+		+			+	
ОК-4											+				+	+	+
ОК-5		+			+		+				+					+	+
ОК-6	+	+			+		+			+	+	+		+		+	+
ОК-7	+		+	+			+	+		+							
ОК-8	+	+			+						+						
ОК-9		+		+	+		+		+		+					+	
ІПП	+	+	+		+		+			+	+	+	+	+		+	+