

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ПОЛТАВСЬКА ДЕРЖАВНА АГРАРНА АКАДЕМІЯ

## ПРОГРАМА АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Освітньо-професійна програма  
*Харчові технології*  
першого (бакалаврського) рівня вищої освіти  
за спеціальністю 181 Харчові технології  
галузь знань 18 Виробництво та технології



Затверджено вченою радою  
факультету ТВНПТ  
Голова вченої ради  
А. А. Поліщук  
(протокол № 1 від 3 вересня 2019 р.)

Програма атестації вводиться в дію  
з 1 вересня 2019 року  
Декан А.А. Поліщук  
(розпорядження № 3 від 17 вересня 2019 року)

Полтава – 2019 р.

## Преамбула

Програма атестації здобувачів вищої освіти. Освітньо-професійна програма Харчові технології першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 181 Харчові технології, галузь знань 18 Виробництво та технології

1. ВНЕСЕНО кафедрою Харчових технологій

Полтавської державної аграрної академії 3 вересня 2019 р. протокол № 2

2. ЗАТВЕРДЖЕНО на засіданні науково-методичною ради спеціальності Харчові технології 3 вересня 2019 р. протокол № 1.

## 2. РОЗРОБНИКИ:

Будник Н.В., к.т.н., доцент

Кодак Т.С., к.с-г.н, доцент

Кайнаш А.П., к.т.н, доцент

Сукманов В.О., д.т.н., професор

Ножечкіна – Єрошенко Г.М., к.т.н., доцент

## ЗМІСТ

ВСТУП .....	4
1. ВИМОГИ ДО АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ.....	7
2. ВИМОГИ ДО КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ.....	9
3. ОЦІНЮВАННЯ РІВНЯ ЯКОСТІ ПІДГОТОВКИ .....	11
4. ПОРЯДОК ПРИСВЄННЯ КВАЛІФІКАЦІЇ .....	12
5. ПЕРЕЛІК НОРМАТИВНИХ ДОКУМЕНТІВ, НА ЯКИХ БАЗУЄТЬСЯ ПРОГРАМА АТЕСТАЦІЇ.....	12

## ВСТУП

«Програма атестації здобувачів вищої освіти». Освітньо-професійна програма Харчові технології першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 181 Харчові технології, галузь знань 18 Виробництво та технології (далі – Програма атестації) – це нормовані та регламентовані методики, призначені для кількісного та якісного оцінювання відповідності засвоєних здобувачами вищої освіти рівня та обсягу знань, умінь та інших компетентностей, які відповідають вимогам стандарту вищої освіти України першого (бакалаврського) рівня вищої освіти галузі знань 18 Виробництво та технології спеціальності 181 Харчові технології.

Програма атестації встановлює:

- основні вимоги до атестації здобувачів вищої освіти;
- принципи формування і реалізації системи засобів атестації здобувачів вищої освіти;
- процедури та методи проектування регламентованих засобів контролю ступеня досягнення кінцевої мети запланованих результатів навчання освітньо-професійної підготовки здобувачів вищої освіти;
- процедури та форми організації захисту кваліфікаційних робіт;
- процедури та критерії оцінювання якості підготовки здобувачів вищої освіти.

Метою атестації здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня спеціальності 181 Харчові технології є підтвердження нормативного змісту підготовки здобувачів вищої освіти у формі захисту кваліфікаційної роботи.

## **1. ВИМОГИ ДО АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ**

1.1. Атестація здобувачів вищої освіти – це встановлення відповідності засвоєних здобувачами вищої освіти рівня та обсягу знань, умінь, інших компетентностей вимогам стандарту вищої освіти за спеціальністю 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології для першого рівня вищої освіти та за освітньо-професійною програмою Харчові технології першого рівня вищої освіти за спеціальністю 181 Харчові технології галузь знань 18 Виробництво та технології. Атестація здійснюється відкрито і гласно.

1.2. Атестація здійснюється на підставі оцінювання якості засвоєння освітньо-професійної програми, рівня досягнення результатів навчання та сформованості програмних компетентностей бакалавра харчових технологій.

1.3. Принципами формування і реалізації методик, призначених для кількісного та якісного оцінювання рівня досягнення результатів навчання та сформованості програмних компетентностей осіб, які пройшли підготовку за освітньо-професійною програмою Харчові технології першого рівня вищої освіти за спеціальністю 181 Харчові технології є: уніфікація, комплексність, взаємозамінність та взаємодоповненість, актуальність, інформативність, дієвість, індивідуальність, диференційованість, об'єктивність і відкритість, єдність вимог, предметність, інноваційність.

1.4. Атестація здійснюється відповідно до вимог стандарту вищої освіти за спеціальністю Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології для першого рівня вищої освіти та освітньо-професійної програми Харчові технології першого рівня вищої освіти за спеціальністю 181 Харчові технології галузь знань 18 Виробництво та технології у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи.

1.5. У процесі атестації визначається рівень здатності вирішувати практичні проблеми та складні спеціалізовані задачі у галузі харчових технологій або у процесі навчання, що передбачає застосування теорій та наукових методів і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

1.6. Атестація здобувачів вищої освіти щодо встановлення фактичної відповідності рівня та обсягу знань, умінь, інших компетентностей вимогам стандарту вищої освіти України першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ступеня «бакалавр» галузі знань 18 Виробництво та технології спеціальності 181 Харчові технології та освітньо-професійної програми Харчові технології першого рівня вищої освіти за спеціальністю 181 Харчові технології галузь знань 18 Виробництво та технології здійснюється Екзаменаційною комісією (далі – ЕК) з цього фаху, голова якої затверджується наказом ректора Полтавської державної аграрної академії.

## **2. ВИМОГИ ДО КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ**

2.1. Кваліфікаційна робота є підсумковою роботою, яка дає змогу виявити рівень засвоєння здобувачем вищої освіти за освітньо-професійною програмою «Харчові технології» першого рівня вищої освіти за

спеціальністю 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології, теоретичних знань та практичної підготовки, здатність до самостійної роботи за спеціальністю на первинних посадах відповідно до узагальненого об'єкта діяльності.

2.2. Мета кваліфікаційної роботи – розв'язання спеціалізованих завдань та практичних проблем у певній галузі харчової промисловості, що передбачає застосування теорій та наукових методів проведення досліджень, використання принципів валідності, наукової насиченості, інформативності, інноваційності.

2.3. Виклад змісту кожного питання кваліфікаційної роботи має бути цілісним, логічним, доказовим і пояснювальним та науково аргументованим. Кваліфікаційна робота повинна відповідати таким вимогам і містити:

- системний аналіз проблеми відповідно до об'єкту наукового дослідження;
- реальні обґрунтовані пропозиції щодо розв'язання спеціалізованих завдань та проблем у певній галузі харчової промисловості, актуальні для практичного впровадження;
- бути оформленою згідно затверджених вимог і мати всі необхідні супровідні документи.

2.4. Тема кваліфікаційної роботи має відображати проблематику певної галузі харчової промисловості і конструюватися на основі нормативного змісту підготовки здобувачів вищої освіти, сформульованого у результатах навчання, що формують складові професійної компетентності бакалавра.

2.5. За структурою кваліфікаційна робота містить вступ, основну частину (3 розділи, кожний з яких може мати підрозділи), висновки, список використаних джерел, додатки.

2.6. Кваліфікаційна робота виконується обсягом 2,0-2,5 авторських аркушів (35-45 сторінок), кількість використаних джерел – 35-40. До обсягу кваліфікаційної роботи не включають список використаних джерел та додатки. Допускається відхилення в межах  $\pm 10\%$ .

Оформлення кваліфікаційної роботи має відповідати загальним вимогам до наукових робіт згідно з державним стандартом ДСТУ 3008-95 «Документація. Звіти у сфері науки та техніки. Структура і правила оформлення». Під час складання списку використаних джерел необхідно дотримуватися національного стандарту ДСТУ 8302:2015 «Інформація та документація. Бібліографічне посилання. Загальні положення та правила складання».

2.7. Процедурні вимоги щодо виконання, оформлення супровідних документів кваліфікаційної роботи та захисту в екзаменаційній комісії наведені у Методичних рекомендаціях до написання та оформлення кваліфікаційної роботи.

Відповідність оформлення кваліфікаційної роботи встановленим вимогам визначається шляхом проведення нормоконтролю науково-педагогічним працівником, що має відповідне навчальне навантаження.

2.8. При написанні кваліфікаційної роботи здобувач вищої освіти повинен дотримуватись академічної доброчесності, а саме:

- здійснювати посилання на джерела інформації у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей;
- дотримуватись норм законодавства про авторське право і суміжні права;
- надавати достовірну інформацію про методики і результати досліджень, джерела використаної інформації та власну педагогічну (науково-педагогічну, творчу) діяльність.

Порядок перевірки кваліфікаційних робіт на наявність запозичень з інших джерел регламентується «Тимчасовим положенням про перевірку кваліфікаційних робіт на наявність запозичень з інших джерел».

2.9. Кваліфікаційна робота як метод оцінювання рівня якості підготовки має продемонструвати, як бакалавр володіє системою спеціальних знань, які здобуті у процесі навчання та практичної підготовки на рівні новітніх досягнень науки у харчових виробництвах і, що є запорукою його наукового мислення та творчої професійної діяльності, та вміє:

- розв'язувати спеціалізовані завдання та практичні проблеми у певній галузі харчової промисловості, що передбачає застосування теорій та наукових методів проведення досліджень та базується на принципах валідності, наукової насиченості, інформативності, інноваційності;
- працювати з інформаційними джерелами (законодавчими і нормативними документами, науковою спеціальною літературою, у тому числі виданою іноземними мовами, матеріалами Інтернету та Інтранету, даними звітності);
- викладати матеріал логічно та аргументовано;
- використовувати новітні прогресивні технології і методи;
- опановувати сучасні наукові методи для проведення теоретичних і емпіричних досліджень;
- використовувати набуті навички для розроблення пропозицій і обґрунтування рекомендацій з предмета дослідження;
- генерувати та обґрунтовувати гіпотези, ідеї, пропозиції у сфері наукових досліджень;
- робити висновки щодо результатів проведених досліджень.

2.10. Захист кваліфікаційної роботи відбувається прилюдно на відкритому засіданні екзаменаційної комісії.

2.11. Кваліфікаційна робота має бути оприлюднена на офіційному сайті навчального закладу вищої освіти, або його структурного підрозділу чи репозитарії закладу вищої освіти.

### **3. ОЦІНЮВАННЯ РІВНЯ ЯКОСТІ ПІДГОТОВКИ**

3.1. Оцінювання рівня якості підготовки бакалавра здійснюють члени екзаменаційної комісії на основі встановлених правил, принципів (об'єктивності, індивідуальності, комплексності, етичності та

компетентнісного підходу), критеріїв, системи і шкали оцінювання з використанням форм і методів діагностики, визначених програмою атестації з урахуванням рівня досягнення результатів навчання та сформованості програмних компетентностей.

3.2. Об'єктом оцінювання якості підготовки бакалавра є рівень досягнення результатів навчання та набута система сформованих компетентностей бакалавра спеціальності Харчові технології, відтворена у процесі виконання та захисту кваліфікаційної роботи.

3.3. Результати оцінювання рівня якості підготовки бакалавра з харчових технологій повинні довести, що здобувач вищої освіти:

- має концептуальні знання, здобуті у процесі навчання та практичної діяльності, включаючи основи знань сучасних досягнень науки у сфері професійної діяльності;

- вміє розв'язувати спеціалізовані завдання та практичні проблеми у сфері харчових технологій, що передбачає застосування теорій та наукових методів, проведення досліджень та здійснення інновацій і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

3.4. Рівень якості підготовки бакалавра визначається з використанням комплексної системи оцінювання: за 100-бальною, 4-бальною, та Європейською кредитною трансферно-накопичувальною системою (за шкалою «А», «В», «С», «D», «Е», «FX», «F»).

3.5. Критерії оцінювання захисту кваліфікаційної роботи:

- чіткість, повнота та послідовність розкриття кожного питання плану і теми роботи в цілому;

- науковість стилю викладання;

- відсутність орфографічних і синтаксичних помилок;

- правильне оформлення роботи відповідно до стандартів;

- повнота відповіді на запитання членів ЕК.

3.6. Результати захисту кваліфікаційної робіт оцінюються з використанням комплексної системи оцінювання: за 100-бальною, 4-бальною, та Європейською кредитною трансферно-накопичувальною системою (за шкалою «А», «В», «С», «D», «Е», «FX», «F»).

Захист кваліфікаційної роботи оцінюється на «відмінно» (90-100 балів; А – за шкалою ЄКТС), якщо в кваліфікаційній роботі: зроблено власне оцінювання різних літературних джерел, використано сучасні методи дослідження, побудовано формалізовану модель проблеми, проведено комплексні дослідження, розрахунки і на їх основі – аргументовано висновки та обґрунтовано пропозиції; результати дослідження опубліковано у наукових виданнях та/або матеріалах наукових конференцій: при захисті перед ЕК здобувач вищої освіти виявив глибоке розуміння основних проблем досліджуваної ним теми, досконале володіння її матеріалами, дав кваліфіковані відповіді на задані йому питання і подав істотні докази на захист висунутих в роботі окремих положень та висновків.

Захист кваліфікаційної роботи оцінюється на «добре» (74-89 балів; С або В – за шкалою ЄКТС), якщо в кваліфікаційній роботі: зроблено власне



оцінювання використаних літературних джерел, самостійно проаналізовано підібраний матеріал, звітні дані підприємств/організації, на базі якого досліджувалася тема, проведено комплексні дослідження, зроблено висновки та сформульовано пропозиції, але вони не є достатньо аргументованими; при захисті перед ЕК здобувач вищої освіти виявив добре розуміння проблем досліджуваної ним теми, володіння її матеріалами, дав кваліфіковані відповіді на питання в роботі окремих положень та висновків.

Захист кваліфікаційної роботи оцінюється на «задовільно» (60-73 балів; D – за шкалою ЄКТС), якщо в кваліфікаційній роботі розкрито тему, прореферовано необхідні літературні джерела, проаналізовано підібраний матеріал, звітні дані підприємств/організації, на базі якого досліджувалася тема, проведено комплексні дослідження, сформульовані висновки без необхідного їх обґрунтування; при захисті перед ЕК здобувач вищої освіти вірно сформулював головні проблеми теми роботи, але правильно відповів не на всі поставленні йому питання.

Захист кваліфікаційної роботи оцінюється на «незадовільно» (1-59 балів; FX або F – за шкалою ЄКТС), якщо в кваліфікаційній роботі не дотримано більшість вимог, визначених цією програмою атестації; кваліфікаційна робота має компліятивний характер, більша частина роботи містить поверховий опис конкретних явищ, положень, показників; при захисті перед ЕК здобувач вищої освіти не виявив знань основних положень, не зміг відповісти на суттєві питання з теми дослідження.

3.7. За результатами захисту кваліфікаційної роботи на закритому засіданні ЕК більшістю голосів приймає рішення щодо оцінки захисту і роботи.

#### **4. ПОРЯДОК ПРИСВОЄННЯ КВАЛІФІКАЦІЇ**

4.1. За результатами успішного захисту кваліфікаційної роботи екзаменаційна комісія приймає рішення про присвоєння кваліфікації бакалавра з харчових технологій і про видачу здобувачу вищої освіти диплома державного зразка.

#### **5. ПЕРЕЛІК НОРМАТИВНИХ ДОКУМЕНТІВ, НА ЯКИХ БАЗУЄТЬСЯ ПРОГРАМА АТЕСТАЦІЇ.**

5.1. Програма атестації здобувачів вищої освіти формується на основі таких нормативних документів:

– Закон України «Про вищу освіту» від 01.07.2014 №1556-VII. URL : <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1556-18>;

– – Закон України «Про освіту» від 05.09.2017 №2145-VIII. URL : <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/2145-19>;

– Наказ Міністерства освіти і науки України від 01.06.2016 № 600 (у редакції наказу Міністерства освіти і науки України від 21.12.2017 № 1648) «Про затвердження та введення в дію Методичних рекомендацій щодо

- розроблення стандартів вищої освіти». URL : <https://mon.gov.ua/storage/app/media/vishcha-osvita/rekomendatsii-1648.pdf>;
- Наказ Міністерства освіти і науки України від 06.11.2015 № 1151 «Про особливості запровадження переліку галузей знань, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 29 квітня 2015 року № 266». URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1460-15>;
  - Національний освітній глосарій: вища освіта. URL : <http://onu.edu.ua/pub/bank/userfiles/files/nauk%20method%20rada/glossariy.pdf>;
  - Постанова Кабінету Міністрів України від 29.04.2015 № 266 «Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти» (зі змінами). URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/266-2015-%D0%BF>;
  - Кодекс академічної доброчесності Полтавської державної аграрної академії;
  - Кодекс про етику викладача та здобувача вищої освіти Полтавської державної аграрної академії;
  - Положення про організацію освітнього процесу в Полтавській державній аграрній академії;
  - Положення про систему внутрішнього забезпечення якості вищої освіти в Полтавській державній аграрній академії (нова редакція);
  - Положення про запобігання та виявлення академічного плагіату в Полтавській державній аграрній академії;
  - Положення про освітню (освітньо-професійну, освітньо-наукову) програму в Полтавській державній аграрній академії;
  - Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти в Полтавській державній аграрній академії;
  - Положення про видачу диплома з відзнакою Полтавської державної аграрної академії;
  - Положення про порядок замовлення, видачі та обліку документів про освіту державного зразка та додатку до диплома про вищу освіту європейського зразка (DIPLOMA SUPPLEMENT) у Полтавській державній аграрній академії;
  - Тимчасове положення про перевірку кваліфікаційних робіт здобувачів вищої освіти на наявність запозичень з інших документів;
  - Статут Полтавської державної аграрної академії (нова редакція).