

СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ

ПІДГОТОВКА ТА ЗАХИСТ КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ

1. Загальна інформація про освітньої компоненти	
Спеціальність	G13 Харчові технології
Освітньо-професійна програма	Харчові технології та інженерія
Рівень вищої освіти	перший (бакалаврський)
Повна офіційна назва закладу вищої освіти	Заклад вищої освіти «Подільський державний університет»
Факультет (Інститут)	Навчально-науковий інститут харчових технологій
Кафедра	Харчових технологій виробництва й стандартизації харчової продукції
Обсяг дисципліни, кредити ЄКТС/години	4 кредит ЄКТС / 120 год.
Мова викладання	Українською мовою
Інформація про викладача освітньої компоненти	ПРИЛІПКО Тетяна Миколаївна, доктор сільськогосподарських наук, професор https://pdatu.edu.ua/pro-universitytet/kafedra-kharchovikh-tekhnologij-virobnitstva-j-standartizatsiji-kharchovoji-produktsiji.html Електронна пошта: vtl280726p@ukr.net Номер телефону: +38(067) 2507997 ФЕДОРІВ Віктор Михайлович, кандидат технічних наук, доцент https://pdatu.edu.ua/pro-universitytet/kafedra-kharchovikh-tekhnologij-virobnitstva-j-standartizatsiji-kharchovoji-produktsiji.html Електронна пошта: fedoriv55@ukr.net Номер телефону: +38(067) 293 48 47 КОСТАШ Володимир Борисович, кандидат сільськогосподарських наук, доцент https://pdatu.edu.ua/pro-universitytet/kafedra-kharchovikh-tekhnologij-virobnitstva-j-standartizatsiji-kharchovoji-produktsiji.html Електронна пошта: kostashv@ukr.net Номер телефону: +38(067) 4380139
2. Місце освітньої компоненти в освітній програмі	
Статус освітньої компоненти	Обов'язкова
Передумови для вивчення освітньої компоненти	«Підготовка та захист кваліфікаційної роботи» ґрунтується на вивченні здобувачем вищої освіти усіх обов'язкових компонент ОПП «Харчові технології та інженерія» ОС «Бакалавр».
Політика освітньої компоненти	Академічна доброчесність. Відповідно до принципів академічної доброчесності та нормативних документів ЗВО «ПДУ» щодо політики академічної доброчесності, очікується, що роботи здобувачів будуть їх оригінальними дослідженнями та міркуваннями. Здобувачі, відповідально відноситимуться щодо дотримання норм законодавства про авторське право, вказуватимуть посилання на джерела інформації у

	разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей, уникатимуть фальсифікації або фабрикації інформації. Дотримуватимуться усіх зобов'язань відповідно до укладеної декларації про дотримання академічної доброчесності http://surl.li/noftg , http://surl.li/foccn .
3. Мета освітньої компоненти	
Метою «Підготовка та захист кваліфікаційної роботи» є комплексна перевірка теоретичної та практичної фахової підготовки здобувачів-випускників з метою встановлення відповідності їх кваліфікаційного рівня вимогам стандарту вищої освіти, освітньо-професійній програмі, навчальному плану і робочим програмам підготовки за освітніми компонентами; прийняття рішення про присудження ступеня вищої освіти: бакалавр. Освітньої кваліфікації: бакалавр з харчових технологій. За результатами засвоєння матеріалу обов'язкової компоненти «Підготовки та захисту кваліфікаційної роботи» у здобувачів вищої освіти мають сформуватися загальні та спеціальні (фахові, предметні) компетентності спеціальності.	
ІК	Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій.
К01	Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.
К02	Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.
К03	Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.
К04	Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій.
К05	Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел
К06	Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.
К07	Здатність працювати в команді.
К08	Здатність працювати автономно.
К09	Навички здійснення безпечної діяльності.
К10	Прагнення до збереження навколишнього середовища.
К11	Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.
К12	Здатність спілкуватися іноземною мовою.
К13	Здатність реалізувати свої права та обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини та громадянина в Україні.
К14	Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для забезпечення здорового способу життя.
К14¹	Здатність ухвалювати рішення та діяти, дотримуючись принципу неприпустимості корупції та будь-яких інших проявів не доброчесності.
К15	Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.
К16	Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення.
К17	Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням

	сучасних методів.
K18	Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.
K19	Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.
K20	Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки.
K21	Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів.
K22	Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач.
K23	Здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці).
K24	Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів.
K25	Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб.
K26	Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію.
K27	Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту.
K28	Здатність використовувати у фаховій діяльності знання будови і технічних характеристик машин та обладнання для моделювання технологічних процесів на підприємствах харчової промисловості.
K29	Здатність до використання технічних засобів систем автоматизації технологічних процесів, доцільності застосування технологій та інженерно-технічних заходів з підтримання технічних засобів в працездатному стані.

Окрім цього передбачено формування соціальних навичок та компетентностей сталого розвитку. Зокрема: самопрезентація в новому колективі, здатність керувати емоціями, уміння реагувати на критику, творче мислення, робота в команді, знання професійної етики, міжособистісне спілкування, відповідальність (soft skills); системне мислення, компетентність випередження, нормативна компетентність, компетентність співпраці, компетентність самоусвідомлення, компетентність критичного мислення (greencomp).

4. Зміст підготовки кваліфікаційної роботи

1. Вступ.
2. Основні етапи виконання кваліфікаційної роботи.
3. Організація виконання кваліфікаційної роботи.
4. Вибір теми кваліфікаційної роботи.
5. Вимоги до написання кваліфікаційної роботи, її структури та обсягу.
6. Правила оформлення кваліфікаційної роботи.
7. Порядок підготовки та захисту кваліфікаційної роботи.

5. Очікувані результати підготовки кваліфікаційної роботи

Після успішної підготовки кваліфікаційної роботи здобувач вищої освіти зможе:

ПР01	Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.
ПР02	Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.
ПР03	Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення

	досліджень прикладного характеру.
ПР04	Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.
ПР05	Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.
ПР06	Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.
ПР07	Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.
ПР08	Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.
ПР09	Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти.
ПР10	Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів.
ПР11	Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).
ПР12	Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення.
ПР13	Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроектованого асортименту.
ПР14	Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.
ПР15	Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства.
ПР16	Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.
ПР17	Організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.
ПР18	Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.
ПР19	Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.
ПР20	Вміти укладати ділову документацію державною мовою.
ПР21	Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.
ПР22	Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами.
ПР23	Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності.
ПР24	Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести

	облік витрат матеріальних ресурсів.
ПР25	Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки.
ПР26	Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо.
ПР27	Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя.
ПР28	Мати навички з удосконалення технологій, покращення якості продуктів харчування, умов їх зберігання та реалізації.
ПР29	Вибирати машини і обладнання та режими їх роботи у механізованих технологічних процесах. Проектувати технологічні процеси та обґрунтовувати комплекси машин для механізованого виробництва.
ПР30	Визначати показники якості технологічних процесів, машин та обладнання і вибирати методи їх визначення згідно з нормативною документацією.

6. Види навчальних занять

Видами навчальних занять є вступне заняття, консультування здобувачів з усіх питань завдання на кваліфікаційну роботу та забезпечення здобувачів освіти необхідними методичними розробками, контроль на усіх етапах підготовки кваліфікаційної роботи, надання допомоги та консультацій у вирішенні складних питань та самостійна робота (СР).

7. Методи навчання

Методи підготовки та виконання кваліфікаційної роботи включають загальнонаукові методи (історичний, системний, функціональний, моделювання, прогнозування), методи дослідження літератури (термінологічний, патентний, пошук в інтернеті) та методи планування (визначення етапів роботи, складання плану-графіка). Вибір конкретних методів залежить від теми та специфіки кваліфікаційної роботи.

8. Методи та критерії оцінювання

8.1 Критерії оцінювання

В освітньому процесі Університету використовуються такі види контролю: поточний, семестровий (підсумковий) та підсумкова атестація здобувачів вищої освіти. Оцінювання здобувачів здійснюється за накопичувальною 100-бальною системою.

Оцінка за кваліфікаційну роботу. Оцінка включає оцінювання знань здобувача, показаних ним під час захисту, якості графічної частини та пояснювальної записки, а також враховує дотримання графіку проектування, самостійність виконання кваліфікаційної роботи та новизну і оригінальність прийнятих рішень.

Розподіл балів, які можуть набрати здобувачі під час виконання кваліфікаційної роботи (форма контролю – екзамен):

Пояснювальна записка	Графічна частина	Захист кваліфікаційної роботи	Сума
30	30	40	100
Пояснювальна записка	Графічна частина	Захист кваліфікаційної роботи	Сума
30	30	40	100

Критерії оцінювання кваліфікаційної роботи

Параметри оцінювання	Кількість балів	Критерії оцінювання за бальною шкалою
----------------------	-----------------	---------------------------------------

Пояснювальна записка	30	Зміст кваліфікаційної роботи відповідає обраній темі; усі пункти завдання повністю виконані без помилок; здобувач виявив всебічне системне та глибоке знання матеріалу; засвоїв основну та додаткову літератури; чітко володіє математичним апаратом, методами, методиками та інструментами, передбаченими програмою навчальних дисциплін; вміє використовувати їх для вирішення як типових, так і нетипових практичних ситуацій.
	20	Зміст кваліфікаційної роботи відповідає обраній темі; усі пункти завдання повністю виконані без суттєвих помилок; здобувач належно засвоїв навчальний матеріал дисциплін; володіє необхідними методами, методиками та інструментами, передбаченими програмою дисциплін; вміє використовувати їх для вирішення як типових, так і нетипових практичних ситуацій, допускає окремі незначні помилки.
	10	Зміст кваліфікаційної роботи відповідає обраній темі, але матеріал викладено непослідовно та необґрунтовано. Проєкт виконувався не систематично та поданий на перевірку керівнику з порушенням плану виконання кваліфікаційної роботи.
	5	Зміст кваліфікаційної роботи не відповідає обраній темі. Проєкт не відповідає вимогам, які висуваються до кваліфікаційних робіт. У проєкті немає висновків або вони носять декларативний характер.
Графічна частина	30	Графічні матеріали виконані без помилок на високому рівні. Оформлення креслень здійснювалось із дотриманням стандартів і вимог, що висуваються.
	20	Графічні матеріали виконані без помилок на достатньому рівні. Оформлення креслень здійснювалось із деякими відхиленнями від стандартів і вимог, що висуваються.
	10	Графічні матеріали виконані з невеликою кількістю помилок, на середньому рівні. В оформленні креслень присутні відхилення від стандартів і вимог, що висуваються.
	5	Графічні матеріали низької якості.
Захист кваліфікаційної роботи	40	Доповідь логічно побудована, здобувач чітко та стисло викладає основні розрахункові результати, показує глибокі знання з питань дисциплін, оперує даними розрахунків, вносить пропозиції з теми подальшого дослідження, під час доповіді впевнено і докладно відповідає на поставлені запитання.
	35	Здобувач спроможний чітко та стисло викласти основні результати виконання кваліфікаційної роботи, дає правильні відповіді на всі запитання, але не завжди упевнений в аргументації, чи не завжди коректно її формулює.
	30	Здобувач спроможний чітко та стисло викласти основні результати виконання кваліфікаційної роботи, належно обґрунтовує положення кваліфікаційної роботи, але допускає неточності у відповідях на запитання.
	25	Здобувач спроможний чітко та стисло викласти основні результати виконання кваліфікаційної роботи, але допускає суттєві неточності у відповідях на запитання, не завжди належно обґрунтовує положення кваліфікаційної роботи.
	20	Здобувач невпорядковано викладає основні результати виконання кваліфікаційної роботи, намагається дати відповідь на поставлені запитання і робить спроби аргументувати положення кваліфікаційної роботи.
	15	Здобувач невпорядковано викладає основні результати виконання кваліфікаційної роботи, робить спроби аргументувати положення роботи, надає неповні, поверхові, необґрунтовані відповіді на поставлені питання.

	10	Здобувач демонструє задовільні знання з навчального матеріалу кваліфікаційної роботи, але не може впевнено й чітко відповісти на додаткові запитання членів комісії та належно обґрунтувати положення кваліфікаційної роботи.
	5	Здобувач невпорядковано викладає основні результати виконання кваліфікаційної роботи, не спроможний дати відповідь на запитання, відстоювати свою позицію.

Підсумкова оцінка кваліфікаційної роботи обчислюється шляхом додавання набраних здобувачем вищої освіти балів за зміст і оформлення розрахунково-пояснювальної записки, графічної частини і балів за відповіді на питання під час захисту кваліфікаційної роботи. Підсумкова оцінка виставляється у відомості обліку успішності, індивідуальному навчальному плані.

Оцінювання результатів навчання здобувачів освіти здійснюється за 100-бальною шкалою. Відповідність семестрової рейтингової оцінки в балах оцінці за національною шкалою та шкалою ECTS відповідно до «Положення про організацію освітнього процесу в Закладі вищої освіти «Подільський державний університет» <https://surl.lu/xfvsrs>.

8.2 Методи оцінювання

Підготовка та захист кваліфікаційної роботи передбачає такі методи поточного формативного оцінювання: опитування та усні коментарі членів комісії за його результатами, настанови викладачів та керівника у процесі підготовки кваліфікаційної роботи, самооцінювання, обговорення та взаємооцінювання здобувачами вищої освіти виконаної кваліфікаційної роботи.

9. Ресурсне забезпечення освітньої компоненти

Засоби навчання	Навчальний процес потребує наступних засобів навчання: підручники, методичні вказівки проведення лабораторних робіт, інші інформаційні або методичні матеріали, опорні конспекти лекцій. Наглядний методичний матеріал: 1. Комп'ютер з електронним проектором та переносним екраном. 2. Методичні вказівки для підготовки та захисту кваліфікаційної роботи. Використання платформи Moodle для дистанційного навчання.
Інформаційне навчально-методичне забезпечення	1. Методичні рекомендації до підготовки та оформлення кваліфікаційної роботи для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності G13 (181) Харчові технології / Т.М. Приліпко В.М., Федорів, О.М. Семенов, В.В. Підлісний, В.Б. Косташ, Л.В. Ткач. Кам'янець-Подільський: ЗВО «ПДУ», 2025. 72 с. 2. Бібліотека Вернадського http://www.nbuv.gov.ua 3. Кабінет Міністрів України. URL: http://www.kmu.gov.ua/. 4. Верховна Рада України. URL: www.zakon.rada.ua. 5. Наукова бібліотека ЗВО «ПДУ» https://pdatu.edu.ua/naukova-biblioteka.html 6. Репозитарій університету https://pdatu.edu.ua/repozytarii.html 7. Доступ до наукометрії та бази даних SCOPUS Web of Science за посиланням https://pdatu.edu.ua/pro-universytet/naukometriya.html 8. Освітньо-професійна програма «Харчові технології та інженерія» для підготовки здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю G13 Харчові технології https://pdatu.edu.ua/images/navchalna-robota/opp/opp25/opp-b-niht-1-hti.pdf?v=03. 9. Електронний навчальний курс «Харчові технології» http://pdatu.net.ua/course/view.php?id=2335 10. Електронний навчальний курс «Технологічне обладнання переробних та харчових виробництв» http://pdatu.net.ua/course/view.php?id=2294 11.

