

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ



СИЛАБУС ОBOB'ЯЗKOBOTO OCВІТНЬOГО КОМПОНЕНТУ
«АТЕСТАЦІЯ: ПІДГОТОВКА ТА ЗАХИСТ КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ
РОБОТИ МАГІСТРА»

Мова навчання – *українська*

Шифр та найменування галузі знань *G «Інженерія, виробництво
будівництва»*

Код та найменування спеціальності *G13 «Харчові технології»*

Освітньо-професійна програма *«Технології, якість і безпечність у молочній
та олійно-жировій галузях»*

Ступінь вищої освіти *магістр*

Затверджено на засіданні

Методичної Ради зі спеціальності *G13 «Харчові технології»*

« _____ » *2026 р. протокол № _____*

Реєстраційний номер в навчальному відділі

R 09 - 04 / 2025 - 26

Загальна інформація

Кафедра: [Технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси](#)

Викладач: **Скрипніченко Дмитро Михайлович**, доцент кафедри технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси, кандидат технічних наук

[Профайл](#)

Контакти: e-mail: skripnichenkodm@gmail.com
тел.: (048) 712-40-23, (048)712-40-45

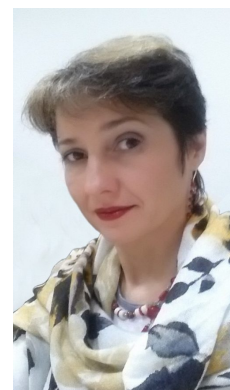


Ткаченко Наталія Андріївна, професор кафедри технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси, доктор технічних наук

Викладач:

Контакти: e-mail: nataliya.n2013@gmail.com,
048-712-42-45, 048-712-40-09

[Профайл](#)



Чагаровський Олександр Петрович, д-р техн. наук, професор кафедри, заслужений діяч науки і техніки України,

Викладач:

академік Української академії аграрних наук.

Контакти: e-mail: uaachlactol@gmail.com ,
048-712-40-09

[Профайл](#)



Чабанова Оксана Борисівна, доцент кафедри технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси, кандидат технічних наук

Викладач:

Контакти: e-mail: oksana_chabanova17@ukr.net,
048-712-40-09

[Профайл](#)



Дец Надія Олександрівна, доцент кафедри технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси, кандидат технічних наук

Викладач:

Контакти: e-mail: dets.nadin@gmail.com
048-712-40-09

[Профайл](#)



Кручек Оксана Анатоліївна, доцент кафедри технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси, кандидат технічних наук

Викладач:

Контакти:
kruchek.oksana@gmail.com,
+380503901274

[Профайл](#)



Викладач:

[Профайл](#)

Ланженко Любов Олександрівна,
доцент кафедри технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси, кандидат технічних наук
Контакти: e-mail: lanjenko87@gmail.com
048-712-40-06



Викладач:

[Профайл](#)

Котляр Євгеній Олександрович, доцент кафедри технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси, кандидат технічних наук
Контакти: e-mail: yevhenii11@ukr.net
048-712-40-06



Викладач:

[Профайл](#)

Севастьянова Олена Володимирівна
доцент кафедри технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси, кандидат хімічних наук
Контакти: e-mail:
elena.vladimirovn.sevastyanova@gmail.com
048-712-40-09



Викладач:

[Профайл](#)

Маковська Тетяна Валентинівна
канд. техн. наук, старший викладач кафедри технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси, кандидат технічних наук
Контактна інформація: makov-t@ukr.net
048-712-40-09



Освітній компонент викладається на 2 курсі у 3 семестрі
Кількість: кредитів - 21, годин – 630

Самостійна робота, годин	Денна – 630	Заочна – 630
--------------------------	-------------	--------------

[Розклад занять](#)

2. Анотація освітнього компоненту

Кваліфікаційна робота магістра є підсумковою кваліфікаційною роботою, яка дає можливість виявити рівень засвоєння здобувачем теоретичних знань та практичної підготовки, здатність до самостійної роботи за обраною спеціальністю на первинних посадах відповідно до узагальненого об'єкта діяльності. Освітній компонент «Атестація: підготовка та захист кваліфікаційної роботи магістра» базується на знаннях, отриманих здобувачем вищої освіти в результаті вивчення обов'язкових освітніх компонент за освітньо-професійною програмою «Технології, якість і безпечність у молочній та олійно-жировій галузях».

3. Мета освітнього компоненту

Метою та завданням освітнього компонента «Атестація: підготовка та захист кваліфікаційної роботи магістра» є розв'язання конкретних практичних завдань відповідно до спеціальності на основі застосування комплексу теоретичних знань і практичних навичок, здобутих у процесі всього періоду навчання. Кваліфікаційна робота магістра виконується відповідно до напрямів наукових і прикладних досліджень, і має засвідчити комплексний набір теоретичних та практичних знань та навичок, необхідних для майбутнього фахівця у галузі технології, якості та безпечності молочних та олійно-жирових продуктів.

4. Компетентності та програмні результати навчання

У результаті підготовки та захисту кваліфікаційної роботи здобувач вищої освіти отримує наступні програмні компетентності та програмні результати навчання, які визначені в Стандарті вищої освіти зі спеціальності 18 «ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ» та освітньо-професійній програмі магістрів «ТЕХНОЛОГІЇ, ЯКІСТЬ І БЕЗПЕЧНІСТЬ У МОЛОЧНІЙ ТА ОЛІЙНО-ЖИРОВІЙ ГАЛУЗЯХ».

Інтегральна компетентність

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері харчових технологій.

Загальні компетентності:

- ЗК 1.** Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.
- ЗК 2.** Здатність проводити дослідження на різному рівні.
- ЗК 3.** Здатність генерувати нові ідеї (креативність).
- ЗК 4.** Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.
- ЗК 5.** Здатність працювати в міжнародному контексті.

Спеціальні компетентності:

- СК 1.** Здатність обирати та застосовувати спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, науково-обґрунтовані методи та програмне забезпечення для проведення наукових досліджень у сфері харчових технологій.
- СК 2.** Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі.
- СК 3.** Здатність захищати інтелектуальну власність у сфері харчових технологій.
- СК 4.** Здатність розробляти програми ефективного функціонування підприємств харчової промисловості та/або закладів ресторанного господарства відповідно до прогнозів розвитку галузі в умовах глобалізації.
- СК 5.** 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.
- СК 7*.** Здатність до розроблення, удосконалення та впровадження у виробництво інноваційних технологій високоякісних та безпечних вітчизняних молочних, молоковмісних та олійно-жирових продуктів на підприємствах молочної та олійно-жирової галузей, у т.ч. у Південному регіоні України.
- СК 8*.** Здатність до розробки, впровадження нових сучасних або удосконалення існуючих систем менеджменту якості та управління безпечністю; до застосування сучасних методів контролю та оцінки безпечності, якості та виявлення фальсифікації сировини, напівфабрикатів та готових молочних, молоковмісних та олійно-жирових продуктів на підприємствах молочної та олійно-жирової галузей, у т.ч. у Південному регіоні України.

Програмні результати навчання:

- РН 1.** Відшукувати, 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.

- PH 3.** Застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти, у тому числі математичне і комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач у харчових технологіях.
- PH 4.** Застосовувати статистичні методи обробки експериментальних даних в галузі харчових технологій, використовувати спеціалізоване програмне забезпечення для обробки експериментальних даних.
- PH 5.** Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій.
- PH 6.** Розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств галузі на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки.
- PH 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.
- PH 8.** Здійснювати захист інтелектуальної власності у сфері харчових технологій, виконувати відповідні патентні дослідження, готувати документи на отримання патентів на винаходи і корисні моделі.
- PH 9.** Вільно володіти державною та іноземною мовами для обговорення професійної діяльності, результатів досліджень та інновацій у сфері харчових технологій.
- PH 10.** Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки.
- PH 11.** Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів.
- PH 12*.** Розробляти, удосконалювати та впроваджувати у виробництво інноваційні технології високоякісних та безпечних вітчизняних харчових продуктів та продуктів для індустрії краси з метою забезпечення їх високої конкурентоспроможності на підставі сучасних світових тенденцій та міжнародного досвіду.
- PH 13*.** Розробляти та впроваджувати системи менеджменту якості та управління безпечністю; застосовувати сучасні методи контролю та оцінки безпечності, якості та виявлення фальсифікації сировини, напівфабрикатів та готових молочних, молоковмісних та олійножирових продуктів на підприємствах молочної та олійно-жирової галузей, у т.ч. у Південному регіоні України.

5. Інформаційний обсяг освітнього компоненту

Перелік завдань до самостійної роботи

Тема	Зміст теми	Кількість годин	
		денна	заочна
1	Вибір теми дослідження, обґрунтування її актуальності	20	20
2	Отримання завдання на проведення наукового дослідження та підготовка календарного плану виконання кваліфікаційної роботи, затвердження його керівником	20	20
3	Аналіз та дослідження літературних джерел, статистичних даних за темою кваліфікаційної роботи	100	100
4	Написання вступу кваліфікаційної роботи	30	30
5	Підготовка першого розділу кваліфікаційної роботи, узагальнення огляду літературних джерел. Висновки за розділом 1.	100	100
6	Виконання другого розділу кваліфікаційної роботи. Проведення аналітичної роботи та підготовка висновків за розділом 2.	100	100
7	Розробка та оформлення третього розділу кваліфікаційної роботи. Висновки за розділом 3.	100	100
8	Підготовка загальних висновків кваліфікаційної роботи. Надання рекомендацій і пропозицій.	20	20

9	Оформлення списку використаних джерел	20	20
10	Підготовка анотації	30	30
11	Оформлення роботи згідно методичних рекомендацій	30	30
12	Подання кваліфікаційної роботи для на кафедру, перевірка роботи на плагіат.	20	20
13	Подання роботи на зовнішнє рецензування	8	8
14	Підготовка доповіді та ілюстративних матеріалів до захисту роботи	30	30
15	Публічний захист виконаної роботи на засіданні Екзаменаційної комісії	2	2
Разом за ОК:		630	630

6. Система оцінювання та вимоги

Контроль успішності навчання здобувача проводиться у формі поточного і підсумкового контролів.

Формами поточного контролю є:

- перевірка якості виконання завдань згідно завдання кваліфікаційної роботи.
- підсумковий контроль – **публічний захист кваліфікаційної роботи.**
-

Нарахування балів:

Вид роботи, що підлягає контролю	Максимальна кількість оціночних балів	
	денна	заочна
Підготовка та оформлення кваліфікаційної роботи	70	70
Публічний захист кваліфікаційної роботи	30	30
Всього	100	100

Критерії оцінювання змісту кваліфікаційної роботи та її захисту

№	Критерії	Максимальний бал
Підготовка та оформлення кваліфікаційної роботи		
1.	Робота є актуальною, має новизну, оригінальність розв'язання задачі	10
2.	Кваліфікаційна робота має всі структурні елементи зазначені в методичних рекомендаціях	10
3.	Усі розділи роботи мають чітку структуру і достатній обсяг	10
4.	Результати дослідження є достатньо повними у відповідності до завдань роботи та висвітлені у висновках	10
5.	Робота має в достатньому обсязі таблиці, графіки, діаграми, рисунки та розрахунковий матеріал роботи є достатньо інформативним та зрозумілим	10
6.	У роботі є достатня кількість цитувань на сучасну літературу, пов'язану з даною темою; усі посилання, згадані в переліку літератури, наводяться в тексті і навпаки	10
7.	Оформлення роботи є грамотним: орфографія, стиль та граматики є правильними та зрозумілими	10
Всього		70
Публічний захист кваліфікаційної роботи		30
Разом		100

Нарахування балів за окремими елементами кваліфікаційної роботи

9,0-10,0	Елемент кваліфікаційної роботи виконаний у повному обсязі, згідно вимог	відмінно
7,0 – 8,9	Елемент кваліфікаційної роботи виконаний, але є допущені суттєві неточності	добре
5,0 – 6,9	Елемент кваліфікаційної роботи виконаний, але допущені грубі помилки	достатньо
0 – 4,9	Елемент кваліфікаційної роботи виконаний на низькому рівні або не виконаний	незадовільно

Публічний захист кваліфікаційної роботи

30,0 - 25,0	У доповіді відображено всі завдання з кваліфікаційної роботи, має якісну презентацію та якісно оформлена, надані повні обґрунтовані відповіді на поставлені запитання	відмінно
19,0 24,0	Доповідь підготовлена, має презентацію, але доповідач доповідає невпевнено, відповіді на питання неповні, допущені помилки	добре
14,0 10,0	Доповідь підготовлена, має презентацію, але доповідач доповідає невпевнено, відповіді на питання незадовільні, допущені грубі помилки	достатньо
0 – 9,0	Доповідь підготовлена на низькому рівні, або відсутня	незадовільно

7. Засоби діагностики успішності навчання

Проміжний контроль та атестація.

Публічний захист кваліфікаційної роботи.

8. Інформаційні ресурси

Базові (основні):

1. Технологія молока та молочних продуктів з елементами НАССР [Електронний ресурс]: навч. посіб. / М. П. Головка, І. Г. Власенко, Т. М. Головка, Т. В. Семко; Харків. держ. ун-т харчування та торгівлі.— Харків: Світ Книг, 2021.— 304 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2146810>

2. Мікробіологія молока і молочних продуктів. Практикум [Текст]: навч. посіб. / О. М. Бергілевич, В. В. Касянчук, І. Г. Власенко та ін.; за ред. В. В. Касянчук; Сум. нац. аграр. ун-т.— Стер. вид.— Суми: Унів. кн., 2024.— 205 с.— МОН. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2327113>

3. Технологія переробляння олій та жирів [Текст]: навч. посіб. для студентів ВНЗ спец. G 13 "Харчові технології" / І. В. Левчук, В. К. Тимченко, А. А. Коваленко та ін.; Нац. техн. ун-т «Харків. політехн. ін-т»; під заг. ред. Тимченко В. К.— Харків: Комунальне підприємство "МІСЬКА ДРУКАРНЯ", 2025.— 226 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.9237781>

4. Допоміжні хімічні речовини [Електронний ресурс]: навч. посіб. для студентів спец. 161 "Хімічні технології та інженерія" / А. А. Остапенко, О. М. Мовчанюк.— Київ: КПІ ім. Ігоря Сікорського, 2022.— 112 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2054738>

5. Інноваційні технології харчових виробництв [Електронний ресурс]: монографія / І. М. Берник, Н. В. Новгородська, А. М. Соломон та ін.; Вінниц. нац. аграр. ун-т.— Вінниця, 2022.— 300 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2297144>

Додаткові:

1. ДСТУ 3008-95 «Документація. Звіти у сфері науки і техніки. Структура і правила оформлення» [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <http://www.uazakon.com/document/spart94/inx94057.htm>

2. ДСТУ 8302:2015 «Система стандартів з інформації, бібліотечної та видавничої справи. Бібліографічний запис. Бібліографічний опис. Загальні вимоги та правила складання» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://library.nlu.edu.ua/Biblioteka/sait/DSTU_8302-2015.pdf

3. Положення про організацію дипломного проектування в Одеському національному технологічному університеті [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://ontu.edu.ua/download/pubinfo/Regulations-on-the-organization-of-diploma-design-inONUT.pdf>

9. Політика освітнього компоненту

Політика всіх освітніх компонент в ОНТУ є уніфікованою та визначена з урахуванням законодавства України, [Корпоративному кодексу ОНТУ](#), [Кодексу академічної доброчесності ОНТУ](#), [Положення про організацію освітнього процесу ОНТУ](#), [Положення про порядок перезарахування результатів навчання \(навчальних дисциплін\) в ОНТУ](#), [вимог ISO 9001:2015 та роботодавців](#).

Викладач	<u>ПІДПИСАНО</u>	Дмитро СКРИПНІЧЕНКО
Викладач	<u>ПІДПИСАНО</u>	Наталія ТКАЧЕНКО
Викладач	<u>ПІДПИСАНО</u>	Олександр ЧАГАРОВСЬКИЙ
Викладач	<u>ПІДПИСАНО</u>	Оксана ЧАБАНОВА
Викладач	<u>ПІДПИСАНО</u>	Надія ДЕЦ
Викладач	<u>ПІДПИСАНО</u>	Оксана КРУЧЕК
Викладач	<u>ПІДПИСАНО</u>	Любов ЛАНЖЕНКО
Викладач	<u>ПІДПИСАНО</u>	Євгеній КОТЛЯР
Викладач	<u>ПІДПИСАНО</u>	Олена СЕВАСТЬЯНОВА
Викладач	<u>ПІДПИСАНО</u>	Тетяна МАКОВСЬКА

Розглянуто та затверджено на засіданні кафедри технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси

Протокол від «__» _____ 2026 р. №

Завідувач кафедри	<u>ПІДПИСАНО</u>	Дмитро СРИПНІЧЕНКО
-------------------	------------------	--------------------

ПОГОДЖЕНО:

Гарант ОП «*Технології, якість і безпечність у молочній та олійно-жировій галузях*»
професор кафедри технології молока,
олійно-жирових продуктів
та індустрії краси

<u>ПІДПИСАНО</u>	Наталія ТКАЧЕНКО
------------------	------------------