

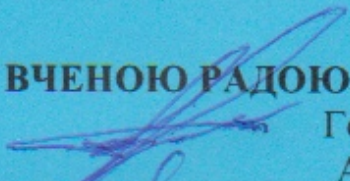
МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПОЛТАВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ПРОГРАМА АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ
ОСВІТИ

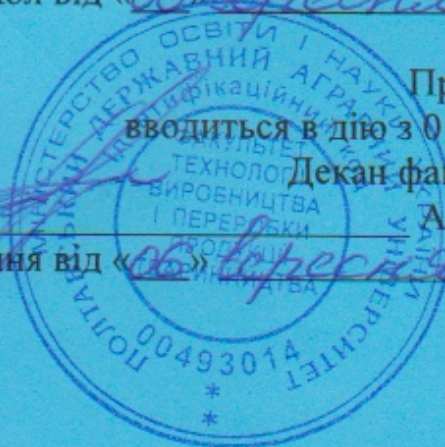
ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА І ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ
ТВАРИННИЦТВА

першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
за спеціальністю 204 Технологія виробництва і переробки продукції
тваринництва
галузь знань 20 Аграрні науки та продовольство

ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ ФАКУЛЬТЕТУ


Голова вченої ради
Анатолій ШОСТЯ
(протокол від «06» вересня 2022 р. № 2)

Програма атестації
вводиться в дію з 01 вересня 2022 р.
Декан факультету ТВППТ
Анатолій ШОСТЯ
(розпорядження від «06» вересня 2022 р. № 79)



Полтава, 2022

ПЕРЕДМОВА

Програма атестації здобувачів вищої освіти. Освітньо-професійна програма Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва, галузі знань 20 Аграрні науки та продовольство.

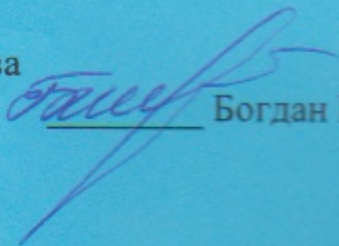
1. ВНЕСЕНО кафедрою Технології виробництва продукції тваринництва Полтавського державного аграрного університету протокол від «01» вересня 2022 р. № 1.

2. РОЗРОБНИКИ:

1. Лариса КУЗЬМЕНКО, к.с.-г.н., доцент
2. Віктор СЛИНЬКО, к.с.-г.н., доцент
3. Олена МИРОНЕНКО, к.с.-г.н., доцент

СХВАЛЕНО

Радою з якості вищої освіти
спеціальності «Технологія виробництва
і переробки продукції тваринництва»
Протокол від «01» вересня 2022 р. № 1
Голова Ради з якості вищої освіти
спеціальності «Технологія виробництва
і переробки продукції тваринництва»



Богдан ШАФЕРІВСЬКИЙ

ЗМІСТ

ВСТУП	4
1. ВИМОГИ ДО АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ.....	5
2. ВИМОГИ ДО АТЕСТАЦІЙНОГО ЕКЗАМЕНУ	8
3. ВИМОГИ ДО КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ.....	9
4. ОЦІНЮВАННЯ РІВНЯ ЯКОСТІ ПІДГОТОВКИ	12
4.1. Критерії оцінювання атестаційного екзамену	12
4.2. Критерії оцінювання кваліфікаційної роботи	13
5. ПОРЯДОК ПРИСВЄННЯ КВАЛІФІКАЦІЇ	15
6. ПЕРЕЛІК НОРМАТИВНИХ ДОКУМЕНТІВ, НА ЯКИХ БАЗУЄТЬСЯ ПРОГРАМА АТЕСТАЦІЇ.....	16

ВСТУП

«Програма атестації здобувачів вищої освіти. Освітньо-професійна програма Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва, галузі знань 20 Аграрні науки та продовольство» (далі – Програма атестації) – це унормовані та регламентовані методики, призначені для кількісного та якісного оцінювання відповідності засвоєних здобувачами вищої освіти рівня та обсягу знань, умінь, результатів навчання, інших компетентностей, які відповідають вимогам стандарту вищої освіти України та освітньо-професійної програми спеціальності 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти галузі знань 20 Аграрні науки та продовольство.

Програма атестації здобувачів вищої освіти 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 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва є підтвердження нормативного змісту підготовки здобувачів вищої освіти у формі захисту кваліфікаційної роботи та атестаційного екзамену.

1. ВИМОГИ ДО АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

1.1. Атестація здобувачів ступеня вищої освіти бакалавр здійснюється згідно з Положенням «Про атестацію здобувачів вищої освіти та екзаменаційну комісію у Полтавському державному аграрному університеті» (Ухвалено Вченою радою університету «15» вересня 2021 року, протокол №2) – надалі Положення.

Відповідно до Положення:

- атестація здобувачів вищої освіти ступеня бакалавр спеціальності Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва здійснюється екзаменаційною комісією у формі захисту кваліфікаційної роботи та атестаційного екзамену;
- формування, організацію роботи та контроль за діяльністю екзаменаційних комісій здійснює ректор Полтавського державного аграрного університету;
- завданнями екзаменаційної комісії є: атестація осіб, які здобувають ступінь вищої освіти бакалавр зі спеціальності 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва, прийняття рішення про присвоєння здобувачам вищої освіти кваліфікації бакалавр з технології виробництва і переробки продукції тваринництва та прийняття рішення щодо видачі диплома (диплома з відзнакою з урахуванням рекомендації кафедри, що відповідає за реалізацію освітньо-професійної програми Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва);
- персональний склад членів екзаменаційної комісії затверджується наказом ректора Полтавського державного аграрного університету не пізніше ніж за місяць до початку роботи екзаменаційної комісії. Засідання екзаменаційної комісії оформляються протоколами;
- екзаменаційна комісія працює у строки, визначені графіком навчального процесу, що розроблений на основі навчального плану здобувачів ступеня вищої освіти бакалавр спеціальності Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва 2022 року набору, який затверджений ректором Полтавського державного аграрного університету;
- не пізніше ніж за один день до початку атестації (захисту кваліфікаційної роботи) методистом деканату до екзаменаційної комісії подаються: витяг з наказу про затвердження персонального складу екзаменаційної комісії за освітньо-професійною програмою спеціальності Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва, розклад роботи екзаменаційної комісії, списки здобувачів вищої освіти (за навчальними групами), допущених до атестації, зведена відомість, завірена деканом факультету про виконання здобувачами вищої освіти навчального плану й отримані ними оцінки з теоретичних дисциплін, курсових проектів і робіт, практик тощо протягом усього

строку навчання, залікові книжки (індивідуальні плани) здобувачів вищої освіти, допущених до атестації; результати наукової (творчої) роботи здобувачів вищої освіти, екзаменаційні матеріали, розроблені відповідно до даної програми, рекомендації кафедри, що відповідає за реалізацію освітньо-професійної програми Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва;

- рішення екзаменаційної комісії про оцінку результатів захисту кваліфікаційної роботи та атестаційного екзамену, а також про видачу випускникам дипломів (дипломів з відзнакою) про закінчення Полтавського державного аграрного університету;
- присвоєння здобувачам вищої освіти кваліфікації Бакалавр з технології виробництва і переробки продукції тваринництва приймається на закритому засіданні екзаменаційної комісії відкритим голосуванням звичайною більшістю голосів членів екзаменаційної комісії, які брали участь в її засіданні. При однаковій кількості голосів голова екзаменаційної комісії має вирішальний голос;
- за підсумками діяльності екзаменаційної комісії голова екзаменаційної комісії складає звіт, який затверджується на її заключному засіданні.
- звіт про роботу екзаменаційної комісії після обговорення на її заключному засіданні подається ректору Полтавського державного аграрного університету в двох примірниках (один примірник залишається в деканаті) у двотижневий термін після закінчення роботи екзаменаційної комісії.
- результати роботи, пропозиції і рекомендації екзаменаційної комісії обговорюються на засіданні кафедри, що відповідає за реалізацію освітньо-професійної програми Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва та вченій раді факультету.

1.2. Атестація здобувачів вищої освіти – це встановлення відповідності засвоєних здобувачами вищої освіти рівня та обсягу знань, умінь, інших компетентностей до вимог освітньо-професійної програми Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, спеціальності 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва, галузі знань 20 Аграрні науки і продовольство. Атестація здійснюється відкрито і гласно.

1.3. Атестація здобувачів вищої освіти здійснюється на підставі оцінювання якості засвоєння освітньо-професійної програми, рівня досягнення програмних результатів навчання та сформованості загальних та спеціальних компетентностей бакалавра з технології виробництва і переробки продукції тваринництва.

1.4. Принципами формування і реалізації системи засобів діагностики якості знань бакалавра із спеціальності Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва є: уніфікація, комплексність, взаємозамінність, взаємодоповненість, актуальність, інформативність, дієвість, індивідуальність, диференційованість, об'єктивність, відкритість, єдність вимог, предметність, інноваційність, валідність, варіативність.

1.5. Атестація здійснюється на підставі оцінки якості засвоєння освітньо-професійної програми, рівня професійних знань, набутих умінь та навичок, ступеня сформованості системи професійних компетентностей бакалавра за освітньо-професійною програмою Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва першого (бакалаврського) рівня, спеціальності 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва, галузі знань 20 Аграрні науки та продовольство.

1.6. Атестація здобувачів вищої освіти, які здобувають ступінь бакалавра за освітньо-професійною програмою Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва, передбачає використання таких методів комплексної діагностики як захист кваліфікаційної роботи та атестаційного екзамену з виробництва і переробки продукції тваринництва.

1.7. Засоби діагностики якості вищої освіти за освітньо-професійною програмою Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва першого (бакалаврського) рівня, спеціальності 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва, галузі знань 20 Аграрні науки та продовольство встановлюють вимоги, які забезпечують визначення рівня здатності розв'язувати складні спеціалізовані завдання, наукові і практичні проблеми у професійній діяльності, що передбачає проведення досліджень та здійснення інновацій в галузі виробництва і переробки продукції тваринництва.

1.8. Атестація якості підготовки бакалавра зі спеціальності Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва щодо встановлення фактичної відповідності рівня освітньої та професійної підготовки вимогам освітньо-професійної програми Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва першого (бакалаврського) рівня, спеціальності 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва, галузі знань 20 Аграрні науки та продовольство здійснюється Екзаменаційною комісією з цього фаху, голова якої затверджується наказом ректора Полтавського державного аграрного університету.

2. ВИМОГИ ДО АТЕСТАЦІЙНОГО ЕКЗАМЕНУ

2.1. Атестаційний екзамен є способом діагностики рівня набутих професійних компетентностей та готовності випускника до провадження професійної діяльності, яким встановлюється відповідність якості підготовки здобувачів вищої освіти та їх спроможність виконати вимоги освітньо-професійної програми Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва першого (бакалаврського) рівня, спеціальності 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва, галузі знань 20 Аграрні науки та продовольство.

2.2. Атестаційний екзамен проводиться на принципах об'єктивності, прозорості та публічності, незалежності, академічної доброчесності та законності, інтеграції в міжнародний освітній та науковий простір, обов'язковості.

2.3. Формою атестаційного екзамену є поєднання наступних компонентів:

- тестів із виробництва і переробки продукції тваринництва;
- практичних завдань із виробництва і переробки продукції тваринництва.

2.4. Інформаційною базою формування засобів об'єктивного контролю ступеня досягнення кінцевих цілей освітньо-професійної підготовки є зміст програм навчальних дисциплін, що формують систему компетентностей бакалавра зі спеціальності 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва.

2.5. Засоби об'єктивного контролю формуються шляхом структурної композиції змісту навчальних дисциплін, що наведені у навчальному плані спеціальності.

2.6. Під час атестаційного екзамену здобувач вищої освіти повинен продемонструвати знання та виявити вміння, що складають комплекс професійних компетентностей бакалавра з виробництва і переробки продукції тваринництва, визначений освітньо-професійною програмою Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва першого (бакалаврського) рівня, спеціальності 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва, галузі знань 20 Аграрні науки та продовольство.

3. ВИМОГИ ДО КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ

3.1. Кваліфікаційна робота є підсумковою роботою, яка дає змогу виявити рівень засвоєння здобувачем вищої освіти теоретичних знань та практичної підготовки, здатність до самостійної роботи за спеціальністю 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва на первинних посадах відповідно до узагальненого об'єкта діяльності.

3.2. Мета кваліфікаційної роботи – самостійне розв'язання спеціалізованих завдань та практичних проблем у галузі виробництва і переробки продукції тваринництва, що передбачає застосування теорій та наукових методів, характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

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

- розв'язувати спеціалізовані завдання та практичні проблеми у певній галузі сільського господарства та продовольства України, що передбачає застосування теорій та наукових методів, характеризується комплексністю та невизначеністю умов;
- 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 дидактичні 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;
- робити висновки щодо результатів проведених досліджень.

3.4. 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 предмета наукового дослідження;
- реальні обґрунтовані пропозиції щодо розв'язання спеціалізованих завдань та проблем у галузі виробництва і переробки продукції тваринництва та бути актуальними для впровадження у практику;
- бути оформленою і мати всі необхідні супровідні документи.

3.5. Тема кваліфікаційної роботи має відображати проблематику у галузі виробництва і переробки продукції тваринництва і конструюватися на основі нормативного змісту підготовки здобувачів вищої освіти,

сформульованого у результатах навчання, що формують складові професійної компетентності бакалавра.

3.6. Тематику кваліфікаційних робіт розробляють провідні викладачі профільних кафедр, щорічно доповнюють.

3.7. Здобувач вищої освіти має право обрати тему кваліфікаційної роботи, або запропонувати свій варіант з обґрунтуванням доцільності його розробки. Тема кваліфікаційної роботи здобувача вищої освіти за його письмовою заявою і поданням відповідної кафедри затверджується наказом ректора.

3.8. Підготовка кваліфікаційної роботи здобувачем ступеня вищої освіти бакалавр передбачає такі основні етапи виконання:

- вибір напрямку та теми дослідження, подання відповідної заяви і затвердження теми;
- визначення об'єкту, предмету, мети та завдань дослідження, затвердження індивідуального завдання на кваліфікаційну роботу.
- опрацювання джерел інформації, формування загальної концепції дослідження, методичних підходів та інструментарію, складання робочого плану кваліфікаційної роботи;
- формування теоретико-методологічних основ проблеми, яка досліджується, узагальнення існуючих концепцій, вивчення еволюції підходів до вирішення проблеми, систематизація сучасних поглядів вітчизняних та закордонних науковців;
- збирання фактичного матеріалу, економічна експертиза об'єкта дослідження, поглиблений аналіз та оцінювання показників, що характеризують предмет дослідження;
- підготовка вступу, викладення результатів дослідження в тестовій формі, висновків, додатків, упорядкування списків використаних джерел;
- оформлення дипломної роботи;
- підготовка до захисту;
- захист кваліфікаційної роботи на засіданні екзаменаційної комісії.

3.9. За структурою кваліфікаційна робота містить вступ, основну частину (2-4 розділи, кожний з яких може мати підрозділи), висновки, список використаних джерел, додатки.

3.10. Кваліфікаційна робота освітнього ступеня Бакалавр виконується обсягом 2,0-2,5 авторських аркушів (35-40 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 3008:2015 «Інформація та 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».

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

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

3.11. 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.

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

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

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

4. ОЦІНЮВАННЯ РІВНЯ ЯКОСТІ ПІДГОТОВКИ

4.1. Критерії оцінювання атестаційного екзамену

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.

Результати оцінювання рівня якості підготовки бакалавра спеціальності 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва 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 галузі виробництва і переробки продукції тваринництва, що передбачає застосування теорій та наукових методів і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

Діагностика рівня професійних знань, умінь, навичок та ступеня сформованості професійних компетентностей здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва – атестаційний екзамен, розроблений у вигляді тестових та практичних завдань.

Атестаційний екзамен проводиться в усній формі на відкритому засіданні екзаменаційної комісії за екзаменаційними білетами, які представлені у вигляді тестових завдань та практичних задач з навчальних дисциплін, внесених до атестації здобувачів ступеня вищої освіти бакалавр, відповідно навчального плану 2022 року набору та висвітлених у розділі 2 цієї програми.

Кожен екзаменаційний білет теоретичної частини атестаційного іспиту містить 50 запитань та 3-4 варіанти відповідей до них. Правильна відповідь зазначається здобувачем вищої освіти у бланку відповідей (який здобувач вищої освіти отримує разом з екзаменаційним білетом на початку іспиту).

На розв'язання тестових завдань атестаційного екзамену відводиться 1 (одна) астрономічна година.

Практична частина атестаційного екзамену складається з двох практичних задач, що пов'язані з вирішенням актуальних завдань галузей виробництва та переробки продукції тваринництва і входять до програми дисциплін, винесених на іспит.

Голова та члени екзаменаційної комісії після закінчення атестаційного екзамену перевіряють бланки відповідей випускників, підраховуючи кількість правильних відповідей, проставляють кількість отриманих балів у бланках та ставлять свої підписи. Максимальна кількість балів, яку здобувач

вищої освіти може набрати при складанні атестаційного іспиту, 100 балів, представлена у таблиці 1.

Правильна відповідь на кожне завдання білету *теоретичної частини* оцінюється в 1 бал (50 питань по 1 балу = 50 балів).

Оцінювання результатів виконання завдань теоретичної частини відбувається за такими критеріями:

- «відмінно» – 45-50 правильних відповідей;
- «добре» – 37-44 правильних відповідей;
- «задовільно» – 30-36 правильних відповідей;
- «незадовільно» – від 0 до 29 правильних відповідей.

Правильна відповідь на завдання білету *практичної частини* оцінюється від 0 до 50 балів (залежно від повноти розкриття питання). Оцінювання результатів розв'язання практичного завдання відбувається за такими загальними критеріями:

«відмінно» – завдання виконано повністю, відповідь обґрунтовано, висновки та пропозиції аргументовано і оформлено належним чином (45-50 балів);

«добре» – завдання виконано повністю, але припущено незначні неточності у розрахунках або оформленні (37-44 балів);

«задовільно» – завдання виконано не менш як на 60 % за умови належного оформлення (30-36 балів);

«незадовільно» – завдання виконано менше ніж на 60 % (0-29 бали).

Таблиця 1

Шкала оцінювання

Сума балів за виконання теоретичної і практичної частини іспиту	Оцінка		
	кількість балів за 100-бальною шкалою	за ЄКТС	за чотирьох бальною шкалою
100-90	100-90	A	відмінно
89-82	89-82	B	добре
81-74	81-74	C	
73-64	73-64	D	задовільно
63-60	63-60	E	
59-35	59-35	FX	незадовільно
34-1	34-1	F	

Результати складання здобувачами вищої освіти ЄДКІ екзаменаційна комісія оформляє протоколом.

4.2. Критерії оцінювання кваліфікаційної роботи

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.

Результати оцінювання рівня якості підготовки бакалавра спеціальності 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва 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 галузі виробництва і переробки продукції тваринництва, що передбачає застосування теорій та наукових методів і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

Оцінювання кваліфікаційної роботи приймається більшістю голосів членів екзаменаційної комісії за результатами публічного захисту з урахуванням критерію оцінювання (таблиця 2), висновків кафедри де була виконання кваліфікаційна робота та рецензента.

Таблиця 2

Критерії оцінювання кваліфікаційної роботи

Критерії оцінювання	Кількість балів
Уміння порушити проблему й обґрунтувати її актуальність	15
Чіткість, послідовність розкриття теми і завдань дослідження та повнота аналізу літературних джерел	15
Доцільність застосування методів та методики досліджень, які розкривають заплановану проблему кваліфікаційної роботи	10
Опрацювання результатів досліджень та їх аналіз, наявність власних міркувань, творчого підходу, самостійності в розробці узагальненні висновків	20
Відповідність висновків меті та завданням досліджень. Логічність висновків та пропозицій виробництву	10
Правильність оформлення роботи відповідно державних стандартів України та вимогам нормоконтролю спеціальності	15
Відповідність доповіді та наочного матеріалу змісту кваліфікаційної роботи	10
Вміння коректно, стисло та точно відповідати на запитання і зауваження	5
Загальна кількість балів	100

Результати захисту кваліфікаційної роботи оцінюються за 100-бальною шкалою, яка відповідно переводиться в національну (чотирьох бальну) шкалу («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно») та шкалу ЄКТС.

Кваліфікаційна робота, яка не відповідає вимогам щодо змісту та оформлення, не містить матеріалів дослідження, обґрунтованих пропозицій, подана керівнику на перевірку з порушеннями термінів, встановлених графіком, написана на тему, що не була затверджена наказом ректора університету, виконана не самостійно, не переплетена і оформлена не відповідно вимог нормоконтролю, в якій відсутня рецензія, і яка містить ознаки плагіату до захисту не допускається.

5. ПОРЯДОК ПРИСВОЄННЯ КВАЛІФІКАЦІЇ

5.1. Здобувачі першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, які успішно пройшли атестацію, захистили кваліфікаційну роботу та атестаційний екзамен, отримують диплом про здобуття вищої освіти за спеціальністю 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва та освітню кваліфікацію бакалавр зі спеціальності Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва.

5.2. Здобувачам ступеня вищої освіти бакалавр, які отримали підсумкові оцінки «відмінно» за чотирьох бальною системою оцінювання та «А» за рейтингом ЄКТС не менше, ніж 75 % з усіх дисциплін навчального плану та практичної підготовки, а також оцінки «відмінно» за результатами атестації, видається диплом з відзнакою.

5.3. Здобувачі вищої освіти, які отримали незадовільну оцінку при захисті кваліфікаційної роботи та/або атестаційного іспиту, відраховуються з університету та одержують академічні довідки.

5.4 Кваліфікація в дипломі бакалавра – «Бакалавр з технології виробництва і переробки продукції тваринництва».

6. ПЕРЕЛІК НОРМАТИВНИХ ДОКУМЕНТІВ, НА ЯКИХ БАЗУЄТЬСЯ ПРОГРАМА АТЕСТАЦІЇ

1. Закон України «Про вищу освіту» від 01.07.2014 №1556- VII. URL: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1556-18;>
2. Закон України «Про освіту» від 05.09.2017 №2145- VIII. URL: <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/2145-19;>
3. 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;>
4. Класифікатор професій: ДК 003:2010. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/va327609-10#Text>
5. Кодекс академічної доброчесності Полтавського державного аграрного університету. URL: <https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/4518/dobrodobro.pdf>
6. Кодекс про етику викладача та здобувача вищої освіти Полтавського державного аграрного університету. URL: <https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/4518/etykaetyka.pdf>
7. Освітньо-професійна програма Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва. Першого рівня вищої освіти галузі знань 20 Аграрні науки і продовольство за спеціальністю 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва. Кваліфікація: бакалавр з технології виробництва і переробки продукції тваринництва. URL: <https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/10000/oppbakalavradres202-2023nr.pdf>
8. Положення про організацію освітнього процесу в Полтавському державному аграрному університеті. URL: https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/5555/10012021polozhennya_proosvitniyprocespravlene.pdf
9. Положення про систему внутрішнього забезпечення якості вищої освіти в Полтавському державному аграрному університеті. URL: https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/5555/polozhennyaprosvzyaopdau100122_0.pdf
10. Положення про атестацію здобувачів вищої освіти та екзаменаційну комісію у Полтавському державному аграрному університеті. URL: https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/5555/polozhennyaproatestaci_yuzdobuvachivvyshchoiosvityupdau.pdf
11. Положення про запобігання та виявлення академічного плагіату в Полтавському державному аграрному університеті. URL: <https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/5555/polozhennyaprozapobigannyagotovonasayt.pdf>
12. Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти ПДАУ:

<https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/5555/polozhennyaproocinyuvannyarezultativnavchannyazdobuvachivvyshchoiosvityvpdau.pdf>

13. Положення про порядок замовлення, видачі та обліку документів про освіту державного зразка та додатку до диплома про вищу освіту європейського зразка (DIPLOMA SUPPLEMENT) у Полтавському державному аграрному університеті. URL: <https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/5555/polozhennyaproporyadokzamovlennyavydachitaoblikudokumentivprovysychuosvitatodatkudodyploma.pdf>
14. Тимчасове положення про перевірку кваліфікаційних робіт здобувачів вищої освіти на наявність запозичень з інших документів. URL: <https://www.pdaa.edu.ua/sites/default/files/node/4518/00polozhennya-pro-plagiat00021.pdf>;
15. Статут Полтавського державного аграрного університету (нова редакція). ЄДРПОУ – 00493014. URL: <https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/2371/poltavskyyagrarnyyuniversitytet04-02-2022.pdf>