

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПОЛТАВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ



ПРОГРАМА АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ
ОСВІТИ

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

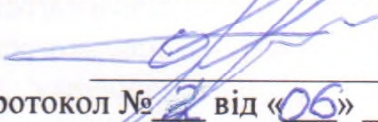
Технології виробництва і переробки продукції тваринництва

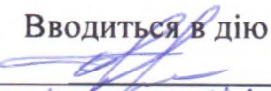
Магістр рівня вищої освіти

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 № 2 від «06» 09 2021 р)

Програма атестації
Вводиться в дію з 1 вересня 20__р.
Декан 
(розпорядження № 44 від «14» 09 2021 р)

Полтава, 2021

ПЕРЕДМОВА

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

1. ВНЕСЕНО кафедрою Технологія виробництва продукції тваринництва Полтавського державного аграрного університету «30» серпня 2021 р. протокол № 1

2. РОЗРОБНИКИ:

1. Анатолій ПОЛЩУК – завідувач кафедри технології виробництва продукції тваринництва, доктор сільськогосподарських наук, професор
2. Світлана УСЕНКО – завідувач кафедри технологій дрібного тваринництва, доктор сільськогосподарських наук, старший науковий співробітник, гарант ОПП
3. Богдан ШАФЕРІВСЬКИЙ – голова науково-методичної ради спеціальності Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва, доцент кафедри технологій дрібного тваринництва, кандидат сільськогосподарських наук
4. Анатолій ШОСТЯ – декан факультету технології виробництва і переробки продукції, доктор сільськогосподарських наук, професор
5. Лариса КУЗЬМЕНКО – заступник декана факультету технології виробництва і переробки продукції тваринництва з навчальної роботи, завідувач кафедри годівлі та зоогієни сільськогосподарських тварин, кандидат сільськогосподарських наук, доцент.
6. Ніна БУДНИК – завідувач кафедри харчових технологій, кандидат технічних наук, доцент

ЗМІСТ

ВСТУП	4
1. ВИМОГИ ДО АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ.....	6
2. ВИМОГИ ДО АТЕСТАЦІЙНОГО ІСПИТУ	9
3. ВИМОГИ ДО КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ.....	10
3.1. Загальні положення.....	10
3.2. Тематика, основні етапи та вимоги до структурних елементів змістовної частини кваліфікаційної роботи	11
4. ОЦІНЮВАННЯ РІВНЯ ЯКОСТІ ПІДГОТОВКИ	14
4.1. Критерії оцінювання атестаційного іспиту	14
4.2. Критерії оцінювання кваліфікаційної роботи	14
5. ПОРЯДОК ПРИСВЕННЯ КВАЛІФІКАЦІЇ	16
6. ПЕРЕЛІК НОРМАТИВНИХ ДОКУМЕНТІВ, НА ЯКИХ БАЗУЄТЬСЯ ПРОГРАМА АТЕСТАЦІЇ.....	17

ВСУП

У сучасному інформаційному просторі для молоді, яка пов'язує себе з виробництвом та переробкою продукції тваринництва, не останнє місце займає здобута освіта у вищому навчальному закладі, яка гарантує набуття ґрунтовних знань, принципів самовдосконалення й самозатвердження морально-етичних якостей.

Сьогоднішні професіограми роботодавців включають різні вимоги до магістрів з технології виробництва і переробки продукції тваринництва: знати та розуміти предметну область професійної діяльності; забезпечувати якість виконаних робіт; спілкуватись державною та іноземною мовами; використовувати інформаційні і комунікаційні технології; діяти соціально відповідально та свідомо; вміти вирішувати проблеми, приймати обґрунтовані рішення; прагнути до самовдосконалення; проводити та реалізувати власні дослідження в виробництво, з подальшою мотивацією праці.

Здобувач другого (магістерського) рівня освіти спеціальності Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва повинен володіти теоретичними знаннями, вміти, розуміти та аналізувати, а також розв'язувати складні задачі й проблеми у своїй фаховій сфері.

Атестація якості підготовки здобувачів ступеня вищої освіти магістр спеціальності Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва та присвоєння професійної кваліфікації Магістр з технології виробництва і переробки продукції тваринництва, здійснюється екзаменаційною комісією з атестації здобувачів вищої освіти, через визначення рівня сформованості компетентностей відповідно до освітньо-професійної програми та змін до неї другого (магістерського) рівня вищої освіти (*Затверджена та введена в дію наказом ректора Полтавської державної аграрної академії № 139, від «26» червня 2019 р.*).

Нормативними формами атестації компетентностей здобувачів ступеня вищої освіти магістр спеціальності 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва є:

- атестаційний іспит;
- кваліфікаційна робота.

Мета атестації – підтвердження нормативного змісту підготовки здобувачів другого (магістерського) рівня. Здобувач ступеня вищої освіти магістр повинен у своїй майбутній діяльності:

- застосовувати навички самостійної роботи, виявляти ініціативу та організаторські здібності, бути критичним і самокритичним;
- демонструвати гнучкість та адаптивність у нових ситуаціях, у роботі із новими технологіями, та у невизначених умовах;
- демонструвати здатність діяти соціально відповідально, свідомо та толерантно;

- застосовувати в процесі фахової діяльності раціональне поєднання набутих знань і вмінь, для підвищення рентабельності технологічних процесів;
- застосовувати в фаховій діяльності різні види сучасних технологічних процесів виробництва та переробки продукції тваринництва;
- вміти проводити моніторинг світового агровиробництва, знати чинне законодавство України в галузі виробництва та переробки продукції тваринництва;
- вміти застосовувати сучасні прилади та пристрої для проведення фахової діяльності;
- впроваджувати інформаційні технології у процеси виробництва та переробки продукції тваринництва;
- забезпечувати процеси виробництва, заготівлі та зберігання кормів, кормових добавок, преміксів;
- проводити селекційну роботу для ефективного ведення галузі тваринництва;
- застосовувати знання з біо- та екобезпеки в технологію виробництва і переробки продукції тваринництва;
- застосовувати системи контролю безпеки харчових продуктів відповідно до Державних та Міжнародних стандартів;
- нести відповідальність за біоетику, морально-етичні норми, правила і принципи використання технологічних процесів при виробництві та переробці продукції тваринництва;
- уміти проводити економічні розрахунки технологічних процесів виробництва і переробки продукції тваринництва;
- демонструвати розуміння особливостей фахової діяльності та функціонування галузевих виробничих структур у сучасних умовах господарювання;
- демонструвати здатність професійно діяти при розробці та реалізації заходів щодо підвищення ефективності виробництва продукції тваринництва;
- уміти реалізовувати заходи щодо адаптації, впровадження кращого закордонного досвіду у вітчизняні технологічні процеси виробництва і переробки продукції тваринництва;
- застосовувати знання основних теоретичних та практичних положень щодо організації та проведення наукових досліджень, використовувати методи наукового пізнання;
- розуміти та самостійно формувати зміст, структуру і висновки наукових та аналітичних текстів в галузі виробництва і переробки продукції тваринництва.

1. ВИМОГИ ДО АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

1.1. Атестація здобувачів ступеня вищої освіти магістр здійснюється згідно з Положенням «Про атестацію здобувачів вищої освіти у Полтавській державній аграрній академії» (*Ухвалено Вченою радою академії «26» червня 2019 року, протокол №23*) – надалі Положення.

Відповідно до Положення:

- атестація здобувачів ступеня вищої освіти магістр спеціальності Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва здійснюється екзаменаційною комісією, у захисту кваліфікаційної роботи та атестаційного іспиту;
- 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 магістр зі спеціальності «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва», прийняття рішення про присвоєння здобувачам вищої освіти кваліфікації Магістр з технології виробництва і переробки продукції тваринництва та прийняття рішення щодо видачі диплома (диплома з відзнакою з урахуванням рекомендації випускової кафедри);
- персональний склад членів екзаменаційної комісії затверджується наказом ректора Полтавського державного аграрного університету не пізніше ніж за місяць до початку роботи державної 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 магістр спеціальності Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва 2021 року набору, затвердженим ректором Полтавського державного аграрного університету;
- не пізніше ніж за один день до початку атестації (захисту кваліфікаційної роботи та атестаційного іспиту) методистом деканату до екзаменаційної комісії подаються: витяг з наказу про затвердження персонального складу екзаменаційної комісії з напрямку підготовки, 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 здобувачів вищої освіти; результати наукової (творчої) роботи здобувачів вищої освіти, екзаменаційні матеріали, розроблені відповідно до даної програми, рекомендації випускової кафедри;

- рішення екзаменаційної комісії про оцінку результатів захисту кваліфікаційної роботи та атестаційного іспиту, а також про видачу випускникам дипломів (дипломів з відзнакою) про закінчення Полтавського державного аграрного університету, присвоєння здобувачам вищої освіти кваліфікації Магістр 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 засіданнях випускаючих кафедр, вченої ради факультету, вченої ради Полтавського державного аграрного університету.

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 другого (магістерського) рівня вищої освіти, спеціальності 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва, галузі знань 20 Аграрні науки і продовольство.

1.3. Атестація здобувачів вищої освіти здійснюється за допомогою засобів контролю ступеня досягнення кінцевих цілей освітньо-професійної підготовки з дотриманням принципів формування і реалізації системи засобів діагностики якості знань.

1.4. Принципами формування і реалізації системи засобів діагностики якості знань магістра 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 магістра за освітньо-професійною програмою Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва другого (магістерського) 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 магістра за освітньо-професійною програмою Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва, передбачає використання поєднання таких методів комплексної діагностики: захисту кваліфікаційної роботи та атестаційного іспиту.

1.7. Засоби діагностики якості вищої освіти за освітньо-професійною програмою Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва другого (магістерського) 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 магістра 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 другого (магістерського) 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 ІСПИТУ

2.1. Атестаційний іспит 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 другого (магістерського) рівня, спеціальності 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва, галузі знань 20 Аграрні науки та продовольство.

2.2. Атестаційний іспит 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 кваліфікаційного іспиту є тести 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 компетенцій магістра 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 єдиного державного кваліфікаційного іспиту здобувач вищої освіти повинен продемонструвати знання та виявити вміння, що складають комплекс професійних компетенцій магістра з виробництва і переробки продукції тваринництва, визначений освітньо-професійною програмою Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва другого (магістерського) рівня, спеціальності 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва, галузі знань 20 Аграрні науки та продовольство.

3. ВИМОГИ ДО КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ

3.1. Загальні положення

3.1.1. Кваліфікаційна робота є підсумковою кваліфікаційною роботою, яка дає змогу виявити рівень засвоєння здобувачами вищої освіти, що пройшли підготовку за освітньо-професійною програмою Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва другого рівня вищої освіти за спеціальністю 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва галузі знань 20 Аграрні науки та продовольство, теоретичних знань та практичної підготовки, здатність до самостійної роботи за спеціальністю на первинних посадах відповідно до узагальненого об'єкта діяльності. Кваліфікаційна робота є одним із видів індивідуальних робіт здобувача вищої освіти, оригінальним, завершеним науковим дослідженням у галузі знань 20 Аграрні науки та продовольство і містить сукупність результатів, положень, що пропонуються для публічного захисту.

3.1.2. Мета кваліфікаційної роботи – розв'язання складної задачі або проблеми в сфері технології виробництва і переробки продукції тваринництва, задачі або проблеми в сфері технології виробництва і переробки продукції тваринництва, що потребує здійснення досліджень та/або інновацій і характеризується комплексністю і невизначеністю умов.

3.1.3. Кваліфікаційна робота як метод оцінювання рівня якості підготовки має продемонструвати, що магістр 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 і науково-дослідницької та педагогічної діяльності, та вміє:

- розв'язувати складні задачі та проблем у сфері технології виробництва і переробки продукції тваринництва, що передбачає проведення досліджень та здійснення інновацій та характеризується невизначеністю умов та вимог;
- 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;
- опанувати 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 предметній сфері наукових досліджень;
- робити висновки щодо результатів проведених досліджень.

3.1.4. 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;
- елементи наукової новизни з предмета дослідження;
- бути належно оформленою і мати всі необхідні супровідні документи.

3.2. Тематика, основні етапи та вимоги до структурних елементів змістовної частини кваліфікаційної роботи

3.2.1. Кваліфікаційна робота виконується на матеріалах реальних об'єктів – підприємств, організацій будь-якої форми власності та їх об'єднань, установ і організацій, які, як правило, є юридичними особами та мають самостійну звітність. 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 магістра.

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

3.2.3. Керівником кваліфікаційної роботи призначається викладач, який, як правило, має науковий ступінь доктора або кандидата наук та/або вчене звання або має достатню кількість наукових публікації з напрямку наукового дослідження кваліфікаційної роботи. Здобувач вищої освіти магістр 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.

3.2.4. Підготовка кваліфікаційної роботи здобувачем ступеня вищої освіти магістр передбачає такі основні етапи виконання:

- вибір і затвердження теми роботи;
- складання і затвердження розгорнутого плану та завдання на кваліфікаційну роботу;
- опрацювання інформаційних джерел;
- збір, вивчення і обробка інформації, необхідної для виконання роботи;
- виконання теоретичного розділу роботи;
- виконання практичного розділу роботи;
- оформлення тексту роботи;
- попередній захист роботи на кафедрі;
- нормоконтроль;
- доопрацювання роботи з урахуванням зауважень і пропозицій;
- перевірка тексту роботи на наявність заповнень.

3.2.5. За структурою кваліфікаційна робота містить вступ, основну частину (3 розділи, кожний з яких має підрозділи), висновки, пропозиції виробництву, список використаних джерел, додатки.

3.2.6. Кваліфікаційна робота освітнього ступеня Магістр виконується обсягом 3,0-3,5 авторських аркушів (54-60 сторінок), кількість використаних джерел – 60-70. 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».

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.

3.2.7. 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 «Положення про запобігання та виявлення академічного плагіату в Полтавській державній аграрній академії».

3.2.8. Здобувачі другого рівня вищої освіти (магістр) пишуть реферат кваліфікаційної роботи, який містить загальну характеристику кваліфікаційної роботи (інформацію щодо структури, кількості додатків, ілюстрацій, таблиць, використаних джерел; обсяг кваліфікаційної роботи у сторінках) та стислий виклад основного змісту (за розділами), висновки, список публікацій здобувача та анотації (українською, російською та однією з іноземних мов (переважно – англійською)). Обсяг реферату – до 4-х сторінок. Реферат подається з кваліфікаційною роботою до захисту.

3.2.9. Складовою реферату є анотація. Її обсяг складає до 500 знаків, зазначається прізвище та ініціали здобувача вищої освіти, назва кваліфікаційної роботи, основний зміст та результати дослідження. Ключові слова (слова специфічної термінології за темою, які найчастіше зустрічаються у кваліфікаційній роботі) наводяться у називному відмінку. Кількість ключових слів – 5-7. Анотація подається українською, російською та однією з іноземних мов (переважно – англійською) і розміщується разом з ключовими словами.

3.2.10. захист кваліфікаційної роботи відбувається прилюдно на відкритому засіданні екзаменаційної комісії.

Кваліфікаційна робота, яка не відповідає вимогам щодо змісту та оформлення, написана без дотримання затвердженого плану, не містить матеріалів конкретного дослідження теми, обґрунтованих висновків та пропозицій, а також не має рецензії, до захисту не допускається.

4. ОЦІНЮВАННЯ РІВНЯ ЯКОСТІ ПІДГОТОВКИ

4.1. Критерії оцінювання атестаційного іспиту

Перший етап діагностики рівня професійних знань, умінь, навичок та ступеня сформованості професійних компетентностей здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва – атестаційний іспит, розроблений у вигляді тестових завдань.

Атестаційний іспит проводиться у складі академічної групи на відкритому засіданні екзаменаційної комісії за екзаменаційними білетами, які представлені у вигляді тестових завдань з навчальних дисциплін, внесених до атестації здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти, відповідно навчального плану 2021 року набору.

Кожен екзаменаційний білет атестаційного іспиту містить 50 запитань та 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 іспиту відводиться 1 (одна) астрономічна година.

Голова та члени екзаменаційної комісії після закінчення іспиту перевіряють бланки відповідей випускників, підраховуючи кількість правильних відповідей, проставляють кількість отриманих балів у бланках та ставлять свої підписи. Правильна відповідь на кожне завдання білету оцінюється в 2 бали. Максимальна кількість балів, яку здобувач вищої освіти може набрати при складанні атестаційного іспиту, 100 балів, представлена у таблиці 1.

Таблиця 1.

Шкала оцінювання

Кількість правильних відповідей	Оцінка		
	кількість балів за 100-бальною шкалою	за ЄКТС	за чотирьох бальною шкалою
50-45	100-90	A	відмінно
44-41	88-82	B	добре
40-37	80-74	C	
36-32	72-64	D	задовільно
31-30	62-60	E	
29-18	58-36	FX	незадовільно
17-1	34-2	F	

4.2. Критерії оцінювання кваліфікаційної роботи

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.

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 академії, 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 ПРИСВЄННЯ КВАЛІФІКАЦІЇ

5.1. Здобувачі другого (магістерського) рівня вищої освіти, які успішно пройшли атестацію (склали атестаційний іспит та захистили кваліфікаційну роботу), отримують диплом про здобуття вищої освіти за спеціальністю 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва та професійну кваліфікацію Магістр.

5.2. Здобувачам ступеня вищої освіти магістр, 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 складанні єдиного державного кваліфікаційного іспиту або на захисті кваліфікаційної роботи, відраховуються з академії та одержують академічні довідки.

5.4 Кваліфікація в дипломі магістра – Магістр 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 10.05.2018 р. № 354 «Про затвердження переліку спеціальностей, за якими проводиться єдиний державний кваліфікаційний іспит для здобуття ступеня магістра». URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/354-2018-%D0%BF>;
4. Постанова Кабінету Міністрів України від 10.05.2018 р. № 354 «Про затвердження переліку спеціальностей, за якими проводиться єдиний державний кваліфікаційний іспит для здобуття ступеня магістра». URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/354-2018-%D0%BF>;
5. Постанова Кабінету Міністрів України від 17.07.2019 р. № 684 «Деякі питання атестації осіб, які здобувають ступінь магістра, у формі єдиного державного кваліфікаційного іспиту». URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/684-2019-%D0%BF#Text>
6. Кодекс академічної доброчесності Полтавської державної аграрної академії. URL: <https://www.pdaa.edu.ua/sites/default/files/node/4518/kodeks-akademichnoyi-dobrochesnosti.pdf>
7. Кодекс про етику викладача та здобувача вищої освіти Полтавської державної аграрної академії. URL: <https://www.pdaa.edu.ua/sites/default/files/node/4518/etychnyy-kodeks.pdf>
8. Освітньо-професійна програма Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва. Другого рівня вищої освіти галузі знань 20 Аграрні науки і продовольство за спеціальністю 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва. Кваліфікація: магістр з технології виробництва і переробки продукції тваринництва. URL: <https://www.pdaa.edu.ua/sites/default/files/node/7772/opp204tvpptmagistr2021.pdf>
9. Положення про організацію освітнього процесу в Полтавській державній аграрній академії. URL: https://www.pdaa.edu.ua/sites/default/files/node/5555/polozhennyaproosvitniyproces15042020_1.pdf
10. Положення про систему внутрішнього забезпечення якості вищої освіти в Полтавській державній аграрній академії (нова редакція). URL: <https://www.pdaa.edu.ua/sites/default/files/node/2371/polozhennyaprossystemuvnutrishnogozabezpechennyayakostivyshchoyiosvityvpdaa.pdf>
11. Положення про запобігання та виявлення академічного плагіату в Полтавській державній аграрній академії. URL: <https://www.pdaa.edu.ua/sites/default/files/node/5555/polozhennyaplgiat.pdf>
12. Положення (нова редакція) про освітню (освітньо-професійну, освітньо-наукову) програму в Полтавській державній аграрній академії. URL:

- <https://www.pdaa.edu.ua/sites/default/files/node/5555/polozhennyaopp2020.pdf>;
13. Положення (нова редакція) про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти в Полтавській державній аграрній академії. URL: <https://www.pdaa.edu.ua/sites/default/files/node/2371/polozhennyaoproocinyuvannyarezultativnavchannyazdobuvachivvyvshchoyiosvityvpdaa.pdf>
 14. Положення про видачу диплома з відзнакою Полтавської державної аграрної академії;
 15. 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. URL: <https://www.pdaa.edu.ua/sites/default/files/node/2371/polozhenniyadypлом.pdf>;
 16. 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>;
 17. Статут Полтавської державної аграрної академії (нова редакція). URL: <https://www.pdaa.edu.ua/sites/default/files/node/2371/statut17.pdf>.
 18. Стандарт вищої освіти України другого (магістерського) рівня освіти, ступеня вищої освіти – магістр, галузі знань – 20 Аграрні науки та продовольство, спеціальності – 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва. Затверджено та введено в дію наказом Міністерства освіти і науки України від 26.03.2021 р. № 389. URL: https://mon.gov.ua/storage/app/media/vishcha-osvita/zatverdzeni%20standarty/2021/03/31/204%20Tekhnolohiya%20vyrobnnytstva%20i%20pererobky%20produktsiyi%20tvarynnytstva_31.03.doc