


МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
СХІДНОУКРАЇНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ВОЛОДИМИРА ДАЛЯ

Кафедра тваринництва та харчових технологій

В.о. декана
аграрного факультету
 Лілія МАРТИНЕЦЬ
“15” серпня 2022 р.



РОБОЧА НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА ДИСЦИПЛІНИ

ОК9. Підготовка кваліфікаційної (магістерської) роботи

(шифр і назва навчальної дисципліни)

Ступінь вищої освіти _____

Магістр

(бакалавр, магістр)

Факультет (назва)	Галузь знань (шифр і назва галузі знань)	Спеціальність (шифр і назва спеціальності)	Освітня програма (назва освітньої програми)
Аграрний	20 «Аграрні науки та продовольство»	204 «Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва»	«Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва»

Дніпро – 2022

Робоча програма дисципліни «Підготовка кваліфікаційної (магістерської) роботи» для здобувачів вищої освіти (денна/заочна форми навчання) спеціальності 204 «Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва»
«12» серпня 2022 року – 10 с.

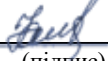
Розробник:

Берестова Л.Є., канд. с.-г. наук, доцент кафедри тваринництва і харчових технологій

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри тваринництва та харчових технологій

Протокол від «12» серпня 2022 р. № 11

В.о. завідувачки кафедри

тваринництва та харчових технологій  Наталія НЕДОСЕКОВА
(підпис) (ініціали і прізвище)

Схвалено проектною групою освітньої програми «Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва»

Робоча програма дисципліни «Підготовка кваліфікаційної (магістерської)» роботи складена відповідно до освітньої програми підготовки магістр галузі знань 20 «Аграрні науки та продовольство» формує інтегральні, загальні та спеціальні (фахові) компетентності та програмні результати навчання, якими оволодіють здобувачі вищої освіти.

Виконання студентом кваліфікаційної роботи ставить своєю *метою* розвиток і закріплення навичок самостійної роботи та набуття умінь планування і проведення досліджень, аналізу і систематизації, розширення наукових і експериментальних фактів, теоретичних знань щодо технологічних рішень у галузі, аналізу стану наукової проблеми у відповідності з темою роботи, розвиток навиків постановки і вирішення науково-технічних і науково-біологічних задач, визначення економічної ефективності і технологічної обґрунтованості та доцільності впровадження у виробництво відповідної складової технологічного процесу чи наукової розробки.

Кваліфікаційна робота магістра повинна містити результати власних досліджень здобувача вищої освіти і засвідчити рівень його професійної підготовки.

Інтегральна компетентність (ІК) Здатність розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері технології виробництва і переробки продукції тваринництва.:

Загальні компетентності (ЗК):ЗК1 Здатність застосовувати знання в практичних ситуаціях. ЗК4 Здатність спілкуватися іноземною мовою.

Спеціальні (фахові) компетентності (СК): СК4. Здатність моделювати та проектувати технологічні процеси виробництва і переробки продукції тваринного походження. СК8. Здатність розробляти і реалізовувати наукові та прикладні проекти у сфері технологій виробництва та переробки продукції тваринництва та з дотичних до неї міждисциплінарних напрямів з урахуванням технічних, економічних, соціальних, правових та екологічних аспектів. СК10. Здатність зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців, зокрема до осіб, які навчаються.

Програмні результати навчання (ПРН): ПРН1. Оцінювати та забезпечувати якість та безпечність технологій виробництва продукції тваринництва, кормів та кормових засобів, рівнів живлення тварин та продукції тваринного походження.

ПРН2. Розробляти, впроваджувати й модернізувати ефективні технології і процеси у сфері виробництва і переробки продукції тваринництва.

ПРН3. Здійснювати дослідження та/або провадити інноваційну діяльність з метою отримання нових знань та створення нових технологій та продуктів в сфері тваринництва та в ширших мультидисциплінарних контекстах

ПРН5. Відшукувати необхідні дані в науковій літературі, базах даних та інших джерелах, аналізувати та оцінювати ці дані.

ПРН6. Будувати та досліджувати моделі технологічних процесів виробництва і переробки продуктів тваринництва, оцінювати їх адекватність, визначати межі застосовності.

ПРН7. Здійснювати управління складною діяльністю у сфері виробництва і переробки продуктів тваринництва, визначати цілі та завдання, планувати і розподіляти роботи, управляти ресурсами. **ПРН10.** Нести відповідальність за розвиток професійних знань і практик, оцінювання стратегічного розвитку команди, формування ефективної кадрової політики

1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Найменування показників	Опис підготовки фахівців	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів - 10	Галузь знань :20 «Аграрні науки та продовольство»	Обов'язкова	
	Спеціальність 204 «Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва» Освітня програма Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва		
Змістових модулів -	Рівень вищої освіти: другий Ступінь освіти: магістр	Рік підготовки:	
		2	2
		Семестр	
Загальна кількість годин: 300		3	3
		Лекції	
		.	год.
		Практичні	
		-	-
		Самостійна робота	
		-	300 год.
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних - самостійної роботи здобувача -		Форма контролю: захист кваліфікаційної роботи	

2 ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

2.1. Тематика кваліфікаційних робіт здобувачів ступеня вищої освіти магістр актуальна, відповідає сучасному стану і перспективам розвитку науки і техніки, безпосередньо пов'язана з вирішенням завдань професійної діяльності, що визначені в освітньо-професійній програмі магістра спеціальності 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва.

2.2. Тематику кваліфікаційних робіт розробляють провідні викладачі профільних кафедр, щорічно доповнюють і затверджують вченою радою факультету.

2.3. 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.

2.4. Підготовка кваліфікаційної роботи здобувачем ступеня вищої освіти магістр 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.
- Обґрунтування напрямів вирішення проблеми, яка досліджується, економічне обґрунтування доцільності впровадження результатів досліджень.
- Підготовка вступу, викладення результатів дослідження в тестовій формі, висновків, додатків, упорядкування списків використаних джерел.
- Оформлення дипломної роботи.
- Підготовка до захисту. - Захист дипломної роботи на засіданні екзаменаційної комісії.

3. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Кваліфікаційна робота повинна бути виконана у відповідності до ДСТУ 3008-95 «Документація. Звіти у сфері науки і техніки. Структура і правила оформлення». Кваліфікаційну роботу на захист подають у вигляді спеціально підготовленого рукопису у твердому переплетенні. Кваліфікаційна робота має бути написана державною мовою. Кваліфікаційна робота здобувача ступеня вищої освіти магістр повинна мати орієнтовний об'єм та структуру.

Орієнтовна структура та обсяг кваліфікаційної роботи

Назва розділу, підрозділу роботи
Титульна сторінка
Завдання на кваліфікаційну роботу
Зміст
Реферат
Перелік умовних позначень (у разі потреби)
Вступ
Основна частина:
• Огляд літератури
• Матеріали та методика досліджень
• Результати власних досліджень
• Економічна ефективність
Висновки
Пропозиції
Список використаних джерел
Додатки (за необхідності)

4. Методи навчання

Практико-орієнтоване навчання передбачає виконання практичного завдання. Самостійному навчанню сприятиме робота студента за темою кваліфікаційної роботи з вирішення професійних завдань щодо технології виробництва і переробки продукції тваринництва, збір і всебічний аналіз матеріалів кваліфікаційної роботи. Під час підготовки до захисту роботи студенти розвиватимуть навички самостійного навчання, критичного аналізу, синтезу та аналітичного мислення.

5. ФОРМИ КОНТРОЛЮ, МЕТОДИ І КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Підсумкова атестація здобувачів вищої освіти здійснюється у формі атестації, як захисту кваліфікаційної роботи

Оцінювання кваліфікаційної роботи приймається більшістю голосів членів екзаменаційної комісії за результатами публічного захисту з урахуванням критерію оцінювання, висновків кафедри де була виконання кваліфікаційна робота та рецензента (таблиця 5. 1).

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

Таблиця 5.1.

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

Таблиця 5.2 – Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		Екзаменаційна оцінка	Залік
90-100	A	відмінно	зараховано
82-89	B	добре	
74-81	C		
64-73	D	задовільно	
60-63	E		
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
1-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

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 і, виконана не самостійно, не переплетена і оформлена не відповідно вимог, в якій відсутня рецензія, і яка містить ознаки плагіату до захисту не допускається.

Таблиця 5.3 Взаємозв'язок між результатами навчання та обов'язковими видами навчальної діяльності (робіт)

Результати навчання	Види робіт		
	Практична робота	Тест	Усна відповідь
ПРН1. Оцінювати та забезпечувати якість та безпечність технологій виробництва продукції тваринництва, кормів та кормових засобів, рівнів живлення тварин та продукції тваринного походження	+		
ПРН2. Розробляти, впроваджувати й модернізувати ефективні технології і процеси у сфері виробництва і переробки продукції тваринництва. ПРН3. Здійснювати дослідження та/або провадити інноваційну діяльність з метою отримання нових знань та створення нових технологій та продуктів в сфері тваринництва та в ширших мультидисциплінарних контекстах .	+		
ПРН5. Відшуковувати необхідні дані в науковій літературі, базах даних та інших джерелах, аналізувати та оцінювати ці дані.	+		

ПРН6. Будувати та досліджувати моделі технологічних процесів виробництва і переробки продуктів тваринництва, оцінювати їх адекватність, визначати межі застосовності	+		
ПРН7. Здійснювати управління складною діяльністю у сфері виробництва і переробки продуктів тваринництва, визначати цілі та завдання, планувати і розподіляти роботи, управляти ресурсами	+		
ПРН10. Нести відповідальність за розвиток професійних знань і практик, оцінювання стратегічного розвитку команди, формування ефективної кадрової політики	+		

Критерії оцінювання

Здобувачі другого (магістерського) рівня вищої освіти, які успішно пройшли атестацію (склали єдиний державний кваліфікаційний іспит та захистили кваліфікаційну роботу), отримують диплом. Кваліфікація в дипломі магістра, Ступінь вищої освіти – магістр Спеціальність – 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва / TECHNOLOGY OF PRODUCTION AND PROCESSING OF LIVESTOCK PRODUCTS

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.

Здобувачі вищої освіти, які отримали незадовільну оцінку при складанні єдиного державного кваліфікаційного іспиту або на захисті кваліфікаційної роботи, відраховуються з університету та одержують академічні довідки.

6. ІНСТРУМЕНТИ, ОБЛАДНАННЯ, ПРОГРАМНЕ, НАВЧАЛЬНО-МЕТОДИЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ

Програмне забезпечення: Office 365 (рік введення в експлуатацію – 2020 рік).
Методичне забезпечення з використанням корпоративної платформи Teams і Moodle Комп'ютер, мультимедійний проектор.

7. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

1. Закон України “Про вищу освіту” від 01.07.2014р. № 1556-VII.
2. Закон України «Про освіту» від 05.09.2017 № 2145-VIII. –
3. Національний класифікатор України: “Класифікатор професій”\ДК 003:2010
4. Методичні рекомендації щодо розроблення стандартів вищої освіти. Затверджені Наказ Міністерства освіти і науки України від 01.06.2017 р. № 600 (у редакції наказу Міністерства освіти і науки України від 30.04.2020 р. № 584.

5. Методичні вказівки до виконання і оформлення випускної роботи студентами факультету біологічних і харчових технологій денної і заочної форм навчання освітньо-кваліфікаційного рівня магістр за спеціальністю 204 "Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва", // укл. Шабля В. П., Германенко О.М., Берестова Л.Є., Василюк В. Г., Шахова Ю.Ю., Золотарьова С.А., Шпота Н. О. – Старобільськ: ЛНАУ, 2019 – 49 с.