

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
 СХІДНОУКРАЇНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
 ІМЕНІ ВОЛОДИМИРА ДАЛЯ

Кафедра тваринництва та харчових технологій

**“ЗАТВЕРДЖУЮ”**

Декан

аграрного факультету

Лілія МАРТИНЕЦЬ

“20” вересня 2023 р.



## ПРОГРАМА

**кваліфікаційного іспиту з  
 атестації здобувачів другого  
 (магістерського) рівня вищої  
 освіти**

**Галузі знань 20 Аграрні науки  
 та продовольство**

**спеціальність 204 Технологія виробництва і переробка продукції  
 тваринництва**

**TECHNOLOGY OF PRODUCTION AND PROCESSING**

Київ, 2023

Розробник: Стрижак Т.А., канд. с.-г. наук, доцент кафедри  
**тваринництва та харчових технологій**  
(прізвище та ініціали, посада, науковий ступень та вчене звання)

  
(підпис)

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри:

**тваринництва та харчових технологій**  
(назва кафедри)

Протокол № 13 від 04 серпня 20 23 р.

Завідувач кафедри: тваринництва та харчових  
 технологій

  
(підпис)

**Валентина  
 МОГУТОВА**

(прізвище та ініціали)

Схвалено методичною комісією факультету:

**Аграрного**

(назва факультету)

Протокол № 9 від 14 вересня 20 23 р.

Голова методичної комісії:

  
(підпис)

**Овчаренко О. А.**

(прізвище та ініціали)

## **Структура програми кваліфікаційного іспиту**

- 1. ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА**
- 2. ЗМІСТ ПРОГРАМИ КВАЛІФІКАЦІЙНОГО ІСПИТУ**
- 3. КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ**
- 4. СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ**

### **1. ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА**

Етапом перевірки рівня теоретичної підготовки здобувачів вищої освіти другого (магістерського) рівня вищої освіти ступеня вищої освіти «магістр» за спеціальністю 204 «Технології виробництва і переробки продукції тваринництва» є кваліфікаційний (атестаційний) іспит, на якому випускники повинні продемонструвати глибокі знання з основних фундаментальних та загально професійних дисциплін, навчальною, нормативною, довідковою, патентною та науково-технічною літературою і показати готовність до майбутньої професійної діяльності

Атестація проводиться у формі кваліфікаційного (атестаційного) іспиту, як один комплексний іспит з декількох дисциплін навчального плану. Перелік та кількість дисциплін кваліфікаційного (атестаційного) іспиту визначаються випусковою кафедрою та подаються у програмі.

Метою кваліфікаційного іспиту є визначення і підтвердження нормативного змісту підготовки здобувачів другого (магістерського) рівня, що володіють професійними загальними знаннями з технологій виробництва і переробки продукції тваринництва, які дають змогу їм здійснювати на сучасному рівні приймання, зберігання, виробництва і переробки тваринницької сировини, впроваджувати інноваційні технології переробки тваринницької сировини.

Здобувач ступеня вищої освіти магістр у своїй майбутній діяльності має:

- застосовувати навички своєї самостійної роботи, подавати ініціативу та виявляти свої високі організаторські здібності, бути

- організованим і мати раціоналізаторські здібності;
- демонструвати толерантність та адаптивність у нових ситуаціях, у роботі на виробництві відповідно до сучасних технологій;
  - застосовувати у професійній роботі різні види інноваційних технологічних процесів виробництва та переробки продукції тваринництва;
  - проводити моніторинг сучасного виробництва та переробки продукції тваринництва, володіти питаннями чинного законодавства України в галузі агровиробництва;
  - застосовувати сучасні інформаційні технології у процеси виробництва та переробки продукції тваринництва і забезпечувати процеси виробництва, заготівлі та зберігання кормів, кормових добавок, преміксів;
  - використовувати набуті знання з біо- та екобезпеки в виробництво продукції тваринництва, застосовувати системи контролю безпеки харчових виробництв і продуктів відповідно до ТУ й ДСТУ України та міжнародних ;
  - брати на себе відповідальність за біоетику, морально-етичні норми, правила впровадження технологічних ініціатив при виробництві та переробці продукції тваринництва;
  - проводити економічні розрахунки ефективності виробництва технологічних процесів у тваринництві;
  - реалізовувати різні заходи щодо впровадження кращого закордонного досвіду у технологічні процеси виробництва і переробки продукції тваринництва, використовувати методи наукового пізнання;

Здобувач другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва має володіти теоретичними знаннями, розуміти та аналізувати, а також розв'язувати складні завдання й професійні питання у своїй фаховій сфері.

Атестація якості підготовки здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти ступеня вищої освіти «магістр» спеціальності 204 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 другого (магістерського) рівня вищої освіти.

За результатами кваліфікаційного іспиту оформляється протокол, який підписує голова та члени екзаменаційної атестаційної комісії.

Здобувача вищої освіти, який за результатами атестації не атестований з будь-яких причин, відраховують з Університету, як такого, що закінчив повний теоретичний і практичний курс навчання, але не пройшов атестації, з правом повторного проходження атестації упродовж трьох років. Повторне складання кваліфікаційного іспиту дозволяється тільки під час наступного терміну роботи ЕК протягом трьох років після закінчення Університету.

Повторне проведення кваліфікаційного іспиту здобувачів вищої освіти з метою підвищення оцінки не дозволяється.

Якщо здобувач вищої освіти не з'явився на засідання ЕК для складання кваліфікаційного іспиту, то у протоколі комісії відзначають, що він не атестований у зв'язку з неявкою на засідання ЕК. У протоколі засідання ЕК фіксуються оцінки, одержані здобувачем вищої освіти на іспиті, виставлені в національній шкалі та шкалі ЄКТС; запитання, поставлені здобувачеві; присвоєну кваліфікацію.

За підсумками діяльності ЕК голова комісії складає звіт.

## **2. ЗМІСТ ПРОГРАМИ КВАЛІФІКАЦІЙНОГО ІСПИТУ**

### **БІОЛОГІЯ ПРОДУКТИВНОСТІ ТА ГЕНЕТИЧНІ РЕСУРСИ**

Тема 1. Світовий генофонд овець та кіз.

Тема 2. Світовий генофонд скотарства.

Тема 3. Світовий генофонд конярства.

Тема 4. Світовий генофонд свинарства, кролівництва та звірівництва.

Тема 5. Шляхи та методи збереження генофонду сільськогосподарських тварин.

Тема 6. Інноваційні технології у тваринництві.

Тема 7. Індустріальні технології у тваринництві.

Тема 8. Ресурсоощадні технології у тваринництві як концепція сталого розвитку.

### **НУТРИЦІОЛОГІЯ**

Тема 1. Вступ. Живлення тварин як наука та функція організму тварин за використання поживних речовин кормів.

Тема 2. - 3. Оцінка поживності кормів за хімічним складом. Метод вивчення обміну речовин.

Тема 4. Оцінка енергетичної поживності кормів.

Тема 5. Оцінка протеїнової поживності кормів.

Тема 6. Оцінка вуглеводної і жирової поживності кормів.

Тема 7. Оцінка мінеральної і вітамінної поживності кормів

Тема 8 - 9. Комплексна оцінка поживності кормів

Тема 10. - 11. Сучасні підходи щодо використання кормів та кормових добавок у раціонах годівлі с.-г. тварин.

Тема 12 - 13. Наукові основи щодо нормованої годівлі с.-г. тварин.

Тема 14. Наукові основи щодо органічної годівлі с.-г. тварин.

### **ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА ПРОДУКЦІЇ ТВАРИННИЦТВА**

Тема 1. Інноваційні напрямки розвитку галузі тваринництва Основи повноцінної годівлі.

- Тема 2. Інноваційні методи заготівлі кормів
- Тема 3. Інноваційні технології виробництва комбікормів і преміксів
- Тема 4. Інноваційні технології нормованої годівлі високопродуктивних тварин
- Тема 5. Інноваційні методи годівлі свиней
- Тема 6. Інноваційні методи годівлі сільськогосподарської птиці.
- Тема 7. Біологічні особливості сільськогосподарських тварин.
- Тема 8. Індивідуальний розвиток тварин.
- Тема 9. Забезпечення комфортних умов утримання для тварин.
- Тема 10. Зоотехнічний і племінний облік у тваринництві.
- Тема 11. Селекція у тваринництві.
- Тема 12. Оцінювання племінних якостей тварин.
- Тема 13. Молочна та м'ясна продуктивність сільськогосподарських тварин.
- Тема 14. Інші види продуктивності сільськогосподарських тварин.
- Тема 15. Перспективи і шляхи збільшення виробництва продукції тваринництва та покращення якості за рахунок впровадження інновацій

## ***ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ ТВАРИННИЦТВА***

- Тема 1. Значення переробки продукції. Методи та способи обробки продуктів.
- Тема 2. Вплив різних чинників на склад і властивості молока.
- Тема 3. Технології виробництва питного молока, вершків, молочних консервів, морозива та дитячих молочних продуктів.
- Тема 4. Виробництво кисломолочних продуктів.
- Тема 5. Технології виробництва твердого сиру.
- Тема 6. Технології виробництва вершкового масла.
- Тема 7. Загальна характеристика м'ясної продуктивності забійних

тварин.

Тема 8. Методи консервування м'яса, їх обґрунтування і значення.

Тема 9. Технології ковбасних і шинкових виробів.

Тема 10. Технології переробки яєць.

Тема 11. Технології переробки овечої шерсті.

Тема 12. Технології переробки шкур.

Тема 13. Організація і контроль різних систем та способи переробки продукції тваринництва.

Тема 14. Організація підприємницької і фінансової діяльності з переробки продукції тваринництва.

Тема 15. Продукція тваринництва від сировини до кінцевої продукції.

Ланцюг виробництва тваринництва від «лану до столу»

Сировина ланка і кінцева продукція галузі тваринництва.

Сировинна ланка та кінцева продукція галузі свинарства.

Сировинна ланка і кінцева продукція галузі птахівництва.

Сировинна ланка і кінцева продукція галузі дрібного тваринництва.

### **3. КРИТЕРІЙ ОЦІНЮВАННЯ**

3.1. 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.

3.2. Атестаційний іспит проводиться на принципах об'єктивності, прозорості та публічності, академічної добroчесності та законності, інтеграції в міжнародний освітній та науковий простір.

3.3. Формою атестаційного іспиту є компонента – білети з набору питань відповідно до змісту програм навчальних професійних дисциплін спеціальності 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва або тести із «Технології виробництва і переробки продукції тваринництва» подані на освітніх дистанційних платформах передбачає використання програмного забезпечення: *on-line: Microsoft Office 365, Teams, Moodle (GNU загальна суспільна ліцензія)* ;

3.4. 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.

3.5. Під час атестаційного іспиту здобувач вищої освіти повинен продемонструвати знання та навички, що складають комплекс професійних компетенцій магістра з виробництва і переробки продукції тваринництва, визначений освітньо-професійною програмою 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва другого (магістерського) рівня, спеціальності 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва, галузі знань 20 Аграрні науки та продовольство.

#### **4. ФОРМИ КОНТРОЛЮ, МЕТОДИ І КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ**

Комплексне оцінювання рівня професійних знань, навичок набутих професійних компетентностей здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва впроваджується шляхом атестаційного кваліфікаційного іспиту, розробленого у вигляді пакету білетів або тестових завдань.

Атестаційний іспит проводиться у складі академічної групи на відкритому засіданні екзаменаційної комісії за екзаменаційними білетами (тестами), які представленні у вигляді пакету білетів (тестових завдань) з навчальних дисциплін на електронному ресурсі навчально-методичного забезпечення освітньої компоненти дистанційній платформі *Moodle (GNU загальна суспільна ліцензія)*, внесених до атестації здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти, відповідно навчального плану.

Електронний ресурс містить пакет тестових завдань екзаменаційного єдиного кваліфікаційного іспиту, що складає 50 запитань та 4 варіанти відповідей до них (один варіант – вірний). На розв'язання тестових завдань єдиного кваліфікаційного іспиту відводиться 1 (одна) астрономічна година.

Пакет екзаменаційних білетів дублює вісь пакет тестових завдань екзаменаційного єдиного кваліфікаційного іспиту який містить 25 білетів по 4 запитання. На термін проведення екзаменаційних екзаменів єдиного кваліфікаційного іспиту відводиться 1 (одна) астрономічна година.

Голова та члени екзаменаційної комісії після закінчення іспиту перевіряють результати відповідей випускників, проставляють кількість отриманих балів протоколі проведення єдиного кваліфікаційного іспиту. Вірна відповідь на кожне тестове завдання оцінюється у 2 бали. Максимальна кількість балів, яку здобувач вищої освіти може набрати при складанні атестаційного іспиту, 100 балів, представлена у таблиці 4.1.

### Критерії оцінювання

Таблиця 4.1. – 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	

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

Здобувачі вищої освіти, які отримали незадовільну оцінку при складанні атестаційного іспиту або на захисті кваліфікаційної роботи, відраховуються з академії та одержують академічні довідки.

Кваліфікація в дипломі магістра, відповідно до «Національного класифікатора України. Класифікатор професій ДК 003:2010» – Магістр з технології виробництва і переробки продукції тваринництва

Електронні ресурси навчально-методичного забезпечення університету. Навчальна дисципліна передбачає використання програмного забезпечення: *online*: Microsoft Office 365, Teams, Moodle (*GNU загальна суспільна ліцензія*).

Навчально-методичне забезпечення:

Пакет тестових завдань для контролю знань (підсумковий контроль) Розробка на освітній платформі *Moodle* освітньої компоненти програми. Атестація для проведення єдиного кваліфікаційного іспиту ступіню вищої освіти – магістр, спеціальність – 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва / TECHNOLOGY OF PRODUCTION AND PROCESSING OF LIVESTOCK PRODUCTS шляхом тестування «Пакет підсумкових тестів «Технології виробництва та переробки продукції тваринництва»».

## **5.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. Біологія продуктивності сільськогосподарських тварин. Навчальний посібник/ І.Ю. Горбатенко, М.І. Гиль. - Миколаїв, 2006.- 218с.
6. Біологія продуктивності сільськогосподарських тварин: навч. посібн. / Р. Л. Сусол, А. П. Китаєва, І. Б. Баньковська [та ін.]. – Одеса, 2019. – 288 с.
7. Бурлака В.А., Борщенко В.В., Кривий М.М. Біологія продуктивності сільськогосподарських тварин: Курс лекцій. - Житомир: Вид-во ЖДУ ім.. І.Франка, 2012. – 191 с.
8. Дурст Л., Віттман М. Годівля сільськогосподарських тварин: Навч. К.:

- Фенікс, 2006.–посібник. Пер. з нім. / За ред. І.І. Ібатулліна та Г. Штробеля. 384 с.
9. Ібатуллін І.І., Мельничук Д.О., Богданов Г.О. та ін. Годівля сільськогосподарських тварин. Підручник. – Вінниця: Нова Книга, 2007. –616 с.
- 10.Практикум з годівлі сільськогосподарських тварин: навч. посібн. / [Ібатуллін І.І., Чигрин А.І., Мельник Ю.Ф. та ін.] – Житомир: ПП «Рута», 2015. – 432 с.
- 11.Влізло В. В. Жиророзчинні вітаміни у ветеринарній медицині та тваринництві: монографія / В. В. Влізло, Б. М. Куртяк, І. В. Вудмаска, О. І. Віщур, А. П. Петрук. – Львів, 2015. – 436 с.
- 12.Технологія виробництва продукції тваринництва /О.Т. Бусенко, В.Д. Столюк, О.Й. Могильний та ін.; За ред. О.Т. Бусенко. - К.: Вища освіта, 2005. -496 с.
- 13.Технологія виробництва продукції тваринництва /О.Т. Бусенко, В.Є. Скоцик, М.І. Мащенко та ін.; За ред. О.Т. Бусенко. - К.: АгроВідомості, 2013. - 492 с.:іл.
- 14.Наукове обґрунтування технологій молочного та м'ясного скотарства / Я. М. Гадзalo, М. І. Бащенко, О. І. Костенко, О. М. Жукорський, О. ін. / Інститут тваринництва НААН України, Науково-методичний центр «Технології у тваринництві». – Харків. – 2015. – 498 с.
- 15.Височанська Р. П. Технологічне обладнання цехів по переробці продукції тваринництва. - К.: НМЦ, 2006.
- 16.Дацишин О. В. Машини та обладнання переробних підприємств. - К.: Вища освіта, 2005.
- 17.Клименко М. М, Віnnікова Л. Г., Береза І. Г. Технологія м'яса та м'ясних продуктів. - К.: Вища освіта, 2006.
- 18.Якубовський О. В., Натуркач Р. Я., Гордецька М. Л. Механізація переробки і зберігання сільськогосподарської продукції. - К.: Аграрна освіта. 2008.

20. Интенсификация промышленного свиноводства /Г.С. Походня, Ю.В. Засуха, Л.М. Цицюрський и др. – К.: Издательство УСХА, 1994. – 464с.
- 25.Інструкція з бонітування свиней; Інструкція з ведення племінного обліку у свинарстві / Затв. Міністерством аграрної політики України 17.12.2002. № 396. – К.: Видавничо-поліграфічний центр “ Київський університет”, 2003. – 64 с.
26. Коваленко В.П., Рябко В.М., Пелых В.Г. Перспективи свиноводства. – Херсон: Айлант, 2000. – 84 с.
27. Словарь терминов по биотехнологии для производства продовольствия и ведения сельского хозяйства [А. Заид, Х. Г. Хьюз, Э. Порчедлу, Ф. Николас]/ Продовольственная и сельскохозяйственная организация Объединенных наций. – Рим, 2008. – 395 с
28. Нормативно-правові акти з ідентифікації та реєстрації тварин. Мінагрополітики України. - К., 2005.- 194 с.
29. Бесулін В.І. та інш. Птахівництво і технологія виробництва яєць та м'яса птиці. Біла Церква, 2003 -448с.
30. Бородай В.П. та інш. Технологія виробництва продукції птахівництва. – Вінниця, 2006. – 353с.
31. Кошиш И.И., Петраш М.Г., Смирнов С.Б. Птицеводство /учебник/. – М.: Колос, 2003 – 247с.
32. Рубан Б.В. Птицы и птицеводство: учебноепособие, Харьков «Эспада», 2002. – 520с.
33. Кузнецов А.Ф., Демчук Н.В. Гигиена сельскохозяйственных животных. – М.: Агропромиздат, 1992.
34. Демчук М.В., Андрусишин Й.В. та ін. Гігієна тварин. Практикум. – Київ: Сільгоспосвіта, 1994.