



## Силабус курсу «ВИКОНАННЯ КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ»

Ступінь вищої освіти магістр

Освітня програма 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва (денна/заочна форма)

Назва кафедри тваринництва та харчових технологій

Рік підготовки: 2. Семестр: 3

Кількість кредитів: 7,8. Мова викладання: державна (українська)

Вид семестрового контролю: захист кваліфікаційної роботи

### Автор курсу та лектор

ППП:  
СТРИЖАК  
Тетяна Анатоліївна

кандидат сільськогосподарських наук,  
старший науковий співробітник,  
доцент кафедри тваринництва та харчових технологій

**Контактна інформація** [t.strizhak@snu.edu.ua](mailto:t.strizhak@snu.edu.ua) (E-Mail, Teams) телефон +380988592697

### Анотація курсу

Курс освітньої компоненти «Виконання кваліфікаційної роботи» складена відповідно до освітньої програми підготовки магістрів галузі знань 20 «Аграрні науки та продовольство» спеціальності 204 «Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва» 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.

### Літературні джерела

1. Закон України «Про вищу освіту» від 01.07.2014р. № 1556-VII чинний (редакція станом на 28.05.2023) Про вищу освіту | від 01.07.2014 № 1556-VII (rada.gov.ua).

2. Закон України «Про освіту» від 05.09.2017 № 2145-VIII чинний. (редакція від 02.07.2023). Про освіту | від 05.09.2017 № 2145-VIII (rada.gov.ua)
3. Національний класифікатор України: “Класифікатор професій” ДК 003:2010 від 24.06.2023 № 6312 <https://prokadry.com.ua/article/4346-klasifikator-profesy>
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 рекомендації до підготовки та захисту кваліфікаційних робіт для здобувачів аграрного факультету / уклад. Л. Є. Берестова, О. В. Івлева, О. А. Овчаренко, Т. О. Степаненко / за заг. ред. Л.А. Мартинець. Київ : СНУ ім. В. Даля, 2023. 45 с.
6. 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., Василець В. Г., Шахова Ю.Ю., Золотарьова С.А., Шпота Н. О. – Старобільськ: ЛНАУ, 2019 – 49 с.
7. Дипломне проектування у вищих навчальних закладах Мінагрополітики України : Навчально-методичний посібник / За ред.. Т.Д. Іщенко, І.М. Бендери. -К.: Аграрна освіта, 2006. - 256 с.
8. Корнешук В. В. Методичні рекомендації до написання випускної кваліфікаційної роботи магістра / В. В. Корнешук. – Одеса: Видавець Бакаєв В. В., 2014. – 41 с.
9. Методичні рекомендації для закладів вищої освіти з підтримки принципів академічної доброчесності. URL [https://snau.edu.ua/wp-content/uploads/2020/02/Methods\\_2019-Final.pdf](https://snau.edu.ua/wp-content/uploads/2020/02/Methods_2019-Final.pdf)
10. <https://studies.in.ua/sovetu/3846-zagaln-polozhennya-pro-kvalifikacyn-roboti.html>

### Структура курсу

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 кваліфікаційної роботи

Назва розділу, підрозділу роботи
Титульний аркуш
Завдання на кваліфікаційну роботу
<b>АНОТАЦІЯ</b>
<b>ПЕРЕЛІК УМОВНИХ СКОРОЧЕНЬ (за необхідності)</b>
<b>ЗМІСТ</b>
<b>ВСТУП</b>
<b>РОЗДІЛ 1. ОГЛЯД ЛІТЕРАТУРИ</b>
<b>РОЗДІЛ 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПІДПРИЄМСТВА</b>
<b>РОЗДІЛ 3.МАТЕРІАЛ І МЕТОДИКА ВИКОНАННЯ ПРОЕКТУ</b>

РОЗДІЛ 4. РЕЗУЛЬТАТИ ДОСЛІДЖЕНЬ
РОЗДІЛ 5. ОБРОБКА ТА ПЕРЕРОБКА ПРОДУКЦІЇ
РОЗДІЛ 6. ЕКОНОМІЧНА ЕФЕКТИВНІСТЬ ВИРОБНИЦТВА ПРОДУКЦІЇ
РОЗДІЛ 7. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ
РОЗДІЛ 8. ОХОРОНА ПРАЦІ
ВИСНОВКИ І ПРОПОЗИЦІЇ
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ
ДОДАТКИ (за необхідності)

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

Результати навчання	Види робіт		
	Практична робота	Тест	Усна відповідь
<b>ПРН1.</b> Оцінювати та забезпечувати якість та безпечність технологій виробництва продукції тваринництва, кормів та кормових засобів, рівнів живлення тварин та продукції тваринного походження	+	-	+
<b>ПРН2.</b> Розробляти, впроваджувати й модернізувати ефективні технології і процеси у сфері виробництва і переробки продукції тваринництва. <b>ПРН3.</b> 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 .	+	-	+
<b>ПРН5.</b> Відшукувати необхідні дані в науковій літературі, базах даних та інших джерелах, аналізувати та оцінювати ці дані.	+	-	+
<b>ПРН6.</b> Будувати та досліджувати моделі технологічних процесів виробництва і переробки продуктів тваринництва, оцінювати їх адекватність, визначати межі застосовності	+	-	+
<b>ПРН7.</b> Здійснювати управління складною діяльністю у сфері виробництва і переробки продуктів тваринництва, визначати цілі та завдання, планувати і розподіляти роботи, управляти ресурсами	+	-	+
<b>ПРН10.</b> Нести відповідальність за розвиток професійних знань і практик, оцінювання стратегічного розвитку команди, формування ефективної кадрової політики	+	-	+

### Політика оцінювання

- 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.
- Результати захисту кваліфікаційної роботи оцінюються за 100-бальною шкалою, яка відповідно переводиться в національну (чотирьох бальну) шкалу («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно») та шкалу ЄКТС. Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, відбуваються із дозволу декана за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).

### 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
<b>Загальна кількість балів</b>	<b>100</b>

- **Політика щодо академічної доброчесності:** Кваліфікаційна робота перевіряються на наявність плагіату і допускаються до захисту із коректними текстовими запозиченнями не більше 20%. Перевірка роботи на плагіат в системі Unicheck.
- **Політика щодо дедлайнів та перескладання** 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 ї, виконана не самостійно, не переплетена і оформлена не відповідно вимог, в якій відсутня рецензія, і яка містить ознаки плагіату до захисту не допускається.

## Оцінювання

### Шкала оцінювання студентів:

Оцінка в балах	Оцінка за університетською диференційованою шкалою	Оцінка за університетською недиференційованою шкалою	Оцінка за шкалою ECTS	
			Оцінка	Пояснення
90-100	Відмінно	зараховано	A	Відмінно (відмінне виконання лише з незначною кількістю помилок)
82-89	Добре		B	Дуже добре (вище середнього рівня з кількома помилками)
74-81			C	Добре (в цілому правильне виконання з певною кількістю суттєвих помилок)
64-73			Задовільно	D
60-63	E			Достатньо (виконання задовольняє мінімальним критеріям)
35-59	Незадовільно	незараховано	FX	Незадовільно (з можливістю повторного складання)
1-34			F	Незадовільно (з обов'язковим повторним курсом)
«не з'явився»		1. Запис здійснюється у разі відсутності здобувача на заліку та екзамені		
«усунений»		2. Запис здійснюється у разі порушення здобувачем встановлених правил внутрішнього розпорядку або морально-етичних норм поведінки на заліку та екзамені		
«не допущений»		3. Запис здійснюється у разі відсутності залікової книжки у здобувача під час семестрового контролю		

Здобувачі другого (магістерського) рівня вищої освіти, які успішно пройшли атестацію (склали єдиний державний кваліфікаційний іспит та захистили кваліфікаційну роботу), отримують диплом встановленого зразка. Кваліфікація в дипломі магістра, 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 єдиного державного кваліфікаційного іспиту або на захисті кваліфікаційної роботи, відраховуються з університету та одержують академічні довідки.