

ПРОЄКТ

**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»
освітня кваліфікація: Бакалавр з технології виробництва і
переробки продукції тваринництва**

**ЗАТВЕРДЖЕНО
ВЧЕНОЮ РАДОЮ
Голова вченої ради
_____ Михайло БРОШКОВ
(протокол №__ від «__» _____ 2024р.)**

Освітня програма вводиться в дію з 01 вересня 2024р.

**Ректор _____ Михайло БРОШКОВ
(наказ № _____ від «__» _____ 2024р.)**

Місто Одеса 2024 р

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ

освітньо-професійної програми «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»

1. Координаційна рада з питань якості освіти: протокол №_ від «__» __ 2024 р.

Голова координаційної ради з питань якості освіти

_____ Інна МАЛЕЦЬКА «___» _____ 2024 р.

2. Погоджено:

Керівник навчально-методичного відділу

_____ Вячеслав СЕДОВ «___» _____ 2024 р.

Керівник відділу забезпечення якості вищої освіти

_____ Ольга КОСТЮХІНА «___» _____ 2024 р.

3. Вчена рада ННІ біотехнологій та аквакультури

Протокол №__ від «__» _____ 2024 р.

Голова Вченої ради ННІ Б та А

_____ Олена БЕЗАЛТИЧНА «___» _____ 2024 р.

Розробники:

1. Керівник проектної групи

Тетяна ПУШКАР, доцент кафедри ТВППТ, к. с.-г. н

_____ «___» _____ 2024 р.

Члени проектної групи:

2. *Руслан СУСОЛ*, професор кафедри ТВППТ, д. с.-г. н., професор
_____ «___» _____ 2024 р.

3. *Микола БОГДАН*, доцент кафедри генетики, розведення та годівлі с.-г. тварин, к. с.-г. н., доцент
_____ «___» _____ 2024 р.

4. *Наталія КІРОВИЧ*, зав. кафедри ТВППТ, к. с.-г. н., доцент
_____ «___» _____ 2024 р.

5. *Світлана КОСЕНКО*, доцент кафедри ТВППТ, к. с.-г. н., доцент
_____ «___» _____ 2024 р.

6. *Анастасія БОВА*, здобувач освітнього ступеня «бакалавр»
_____ «___» _____ 2024 р.

Фахівці, залучені до розроблення стандарту:

Фахову експертизу проводили:

**1. ПРОФІЛЬ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ
ЗІ СПЕЦІАЛЬНОСТІ 204 «ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА І ПЕРЕРОБКИ
ПРОДУКЦІЇ ТВАРИННИЦТВА»**

| <i>1. Загальна інформація</i> | |
|---|--|
| Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу | Одеський державний аграрний університет Навчально-науковий інститут біотехнологій та аквакультури Кафедра технології виробництва і переробки продукції тваринництва |
| Освітня кваліфікація | Бакалавр з технології виробництва і переробки продукції тваринництва |
| Професійна(і) кваліфікація(і) | не передбачено |
| Кваліфікація в дипломі | Ступінь вищої освіти – бакалавр Спеціальність – 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» |
| Офіційна назва освітньо-професійної програми | Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва |
| Тип диплому та обсяг освітньої програми | Диплом бакалавра, одиничний, додаток до диплому європейського зразка. Обсяг програми: - на базі повної загальної середньої освіти – 240 кредитів ЄКТС. Термін навчання – 3 роки 10 місяців -на базі молодшого бакалавра, фахового молодшого бакалавра (ОКР молодшого спеціаліста) – 180 кредитів ЄКТС. Термін навчання – 2 роки 10 місяців. |
| Наявність акредитації | Сертифікат про акредитацію, серія НД № 1692893. Рішення акредитаційної комісії від 16.06.2016 р., протокол № 121 (наказ МОН України від 21.06. 2016 № 79 А). Термін дії сертифікату – до 1 липня 2026 р. |
| Цикл/рівень | НРК України – 6 рівень, FQ -EHEA - перший цикл, EQF-LLL – 6 рівень |
| Передумови | Повна загальна середня освіта. Ступень, «молодший бакалавр», «фаховий молодший бакалавр» (освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст») на основі результатів фахових вступних випробувань – на скорочений термін навчання. |
| Обмеження щодо форм навчання | Відсутні |
| Мова(и) викладання | Українська |
| Термін дії освітньої програми | 3 років 10 місяці |
| Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми | http://osau.edu.ua/pro-universytet/pratsivnykam/osvitni-programy/ |
| <i>2. Мета освітньо-професійної програми</i> | |
| Метою освітньо-професійної програми є підготовка здобувачів ступеня бакалавр у галузі знань 20 «Аграрні науки та продовольство» зі спеціальності 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва», що передбачає формування теоретичних знань та розвиток практичних навичок та умінь, завдяки яким висококваліфікований фахівець здатний вирішувати типові задачі технолога в галузі виробництва та переробки продукції тваринництва. | |

| 3. Характеристика освітньо-професійної програми | |
|--|---|
| Предметна область(галузь знань, спеціальність) | Галузь знань: 20 Аграрні науки та продовольство. Спеціальність: 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва |
| Орієнтація освітньої програми | <p><u>Об'єкти вивчення</u> – виробництво та переробка тваринницької продукції на підприємствах різних форм власності.</p> <p><u>Теоретичний зміст предметної області</u> – знання з технології виробництва і переробки продукції тваринництва, які базуються на засадах прибутковості бізнесу з урахуванням біологічних особливостей тварин та процесів переробки продукції тваринництва.</p> <p><u>Методи, методика та технології</u> – загальнонаукові (гіпотеза, експеримент, аналіз, індукція, дедукція, моделювання, узагальнення), спеціальні (лабораторний, діагностичний, біологічні, хімічні) методи досліджень у зооінженерії, статистичні методи аналізу даних, зоотехнічні заходи, загальні технології виробництва і переробки продукції тваринництва; випускник має забезпечувати параметри та здійснювати контроль технологічних процесів при виробництві та переробці продукції тваринництва, дотримуватися операційних карт технологічних процесів у тваринництві, контролювати ведення первинного та зоотехнічного обліку, володіти професійними знаннями з технології переробки сировини тваринницького походження.</p> <p><u>Інструменти та обладнання об'єкти/предмети, пристрої та прилади, які здобувач вищої освіти вчиться застосовувати і використовувати</u> – обладнання для оцінювання екстер'єру тварин та контролю їх індивідуального розвитку, поживності кормів, параметрів мікроклімату тваринницьких приміщень, а також пристрої, предмети та прилади для проведення фахової діяльності з метою оцінки якості продукції тваринництва, сировини, напівфабрикатів і готової продукції</p> |
| Основний фокус освітньої програми | Підготовка висококваліфікованих кадрів з технології виробництва і переробки продукції тваринництва |
| Особливості та відмінності | Освітньо-професійна програма включає навчальну та практичну підготовку, які поглиблюють професійні навички, компетентності та знання спеціальних розділів фундаментальних та професійно-орієнтованих дисциплін і тим самим забезпечують можливість засвоєння професійних програм для бакалаврів. |
| 4. Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання | |
| Працевлаштування | <p>Фахівець здатний виконувати зазначену професійну роботу відповідно до національного класифікатора професій ДК 003:2010 та/або International Standard Classification of Occupations 2008 (ISCO-08).</p> <p>3211 – Лаборант (біологічні дослідження)</p> <p>3211 – Технік-лаборант (біологічні дослідження)</p> <p>3212 – Технік з виробництва продукції аквакультури</p> <p>3212 – Технік-рибовод</p> <p>3212 – Технік-технолог з переробки риби та морепродуктів</p> <p>3212 – Технолог з виробництва продукції аквакультури</p> <p>3212 – Технік-технолог з переробки риби та морепродуктів</p> <p>3213 – Зоотехнік відділення (комплексу, сільськогосподарської ділянки, ферми)</p> <p>3213 – Технік-технолог з виробництва та переробки продукції</p> |

| | |
|---|---|
| | <p>тваринництва</p> <p>3213 – Технолог з виробництва і переробки продукції тваринництва</p> <p>3213 – Фахівець з організації та ведення фермерського господарства</p> <p>3213 – Технік з племінної справи</p> <p>3213 – Фахівець з бджільництва</p> <p>3213 – Інструктор службового собаківництва</p> <p>3213 – Фахівець із звірівництва</p> <p>3530 – Технік-технолог з виробництва молочних продуктів</p> <p>3540 – Технік-технолог з виробництва м'ясних продуктів</p> |
| Подальше навчання | <p>За освітніми програмами другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва», інших спеціальностей магістерського рівня в галузі знань 20 «Аграрні науки та продовольство», а також інших галузей.</p> |
| 5. Викладання та оцінювання | |
| Викладання та навчання | <p>Проведення лекційних, практичних та лабораторних занять, розв'язання ситуаційних завдань, використання кейс-методу, ділових ігор, тренінгів, що розвивають лідерські здібності та уміння працювати в команді.</p> <p>Участь студентів у науковій роботі, що передбачає проведення досліджень з актуальних проблем технології виробництва і переробки продукції тваринництва, публікацію наукових статей, організацію круглих столів, конкурсів та олімпіад, апробацію результатів на наукових конференціях та семінарах.</p> <p>Виконання індивідуальних завдань, в тому числі курсових робіт, рефератів, презентацій, завдань з виробничої та навчальної практики. Застосовуються інноваційні технології електронного навчання.</p> |
| Оцінювання | <p>Поточний контроль – опитування, модульні контрольні роботи, тестовий контроль, звіти з практик, захист курсових робіт, презентація індивідуальних завдань.</p> <p>Підсумковий контроль – екзамени та заліки.</p> <p>Атестація здійснюється у формі здачі комплексного кваліфікаційного іспиту та публічного захисту (демонстрації) кваліфікаційної роботи у встановленому порядку.</p> |
| 6. Програмні компетентності та результати навчання | |
| Інтегральна компетентність | <p>Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми з технології виробництва і переробки продукції тваринництва або у процесі навчання, що передбачає застосування теорій та методів зоотехнічної науки і характеризується комплексністю та невизначеністю умов</p> |
| Загальні компетентності (ЗК) | <p>ЗК1 Здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.</p> <p>ЗК2 Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя</p> |

| | |
|---|---|
| | ЗК3 Здатність застосовувати знання в практичних ситуаціях |
| | ЗК4 Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності |
| | ЗК5 Здатність до адаптації та дії в новій ситуації |
| | ЗК6 Здатність працювати в команді та мати навички міжособистісної взаємодії |
| | ЗК7 Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт |
| | ЗК8 Прагнення до збереження навколишнього середовища |
| | ЗК9 Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел |
| Фахові компетентності (ФК) | ФК1 Здатність використовувати професійні знання в галузі виробництва і переробки продукції тваринництва для ефективного ведення бізнесу |
| | ФК2 Здатність використовувати сучасні знання про способи відтворення, закономірності індивідуального розвитку та розведення тварин для ефективної професійної діяльності у галузі тваринництва |
| | ФК3 Здатність використовувати знання з основних технологій заготівлі, виробництва та зберігання кормів для формування кормової бази підприємства |
| | ФК4 Здатність до складання раціонів для різних видів і статевовікових груп тварин та організації їх нормованої годівлі з урахуванням наявних фінансових та ресурсних обмежень |
| | ФК5 Здатність застосовувати доцільні системи та способи утримання сільськогосподарських тварин і контролювати та оптимізувати мікроклімат технологічних приміщень |
| | ФК6 Здатність застосовувати базові знання економіки, організації та менеджменту у виробництві та переробці продукції тваринництва |
| | ФК7 Здатність здійснювати контроль технологічних процесів під час виробництва та переробки продукції скотарства |
| | ФК8 Здатність здійснювати контроль технологічних процесів під час виробництва та переробки продукції свинарства |
| | ФК9 Здатність здійснювати контроль технологічних процесів під час виробництва та переробки продукції птахівництва |
| | ФК10 Здатність застосовувати знання морфології, фізіології та біохімії різних видів тварин для реалізації ефективних технологій виробництва і переробки їх продукції |
| | ФК11 Здатність застосовувати знання організації та управління технологічним процесом переробки продукції тваринництва для ефективного ведення господарської діяльності підприємства |
| | ФК12 Здатність аналізувати господарську діяльність підприємства, вести первинний облік матеріальних цінностей, основних засобів, праці та її оплати |
| | ФК13 Здатність використовувати спеціальні знання для проведення санітарно-гігієнічних і профілактичних заходів на фермах та інших об'єктах із виробництва і переробки продукції тваринництва |
| | <i>Додаткові фахові компетентності</i> |
| | ФК 14 Здатність здійснювати контроль технологічних процесів під час виробництва та переробки продукції вівчарства |
| ФК 15 Здатність застосовувати доцільні технології утримання, | |

| | |
|---|--|
| | розведення, експонування, збереження декоративних і диких тварин у домашніх умовах, умовах ex situ, та формування навичок обґрунтування і створення живих зооекспозиції. |
| | ФК 16 Здатність застосовувати знання і навички з методики проведення зоотехнічних дослідів, систематизації, аналізу і оцінки результатів досліджень, оформлення наукової роботи або патентної документації, набуття та захисту авторських прав, вимог наукової доброчесності. |
| Програмні результати навчання | ПРН1 Забезпечувати дотримання параметрів та контролювати технологічні процеси з виробництва і переробки продукції тваринництва |
| | ПРН2 Навчати співробітників підприємства сучасних та нових компонентів технологічних процесів з виробництва і переробки продукції тваринництва |
| | ПРН3 Виконувати функціональні обов'язки, нівелюючи вплив різних чинників та виробничих ситуацій |
| | ПРН4 Організовувати спільну діяльність робочого колективу |
| | ПРН5 Забезпечувати якість виконуваних робіт |
| | ПРН6 Впливати на дотримання вимог щодо збереження навколишнього середовища |
| | ПРН7 Здійснювати пошук, оброблення та узагальнення інформації із застосуванням сучасних інформаційних технологій |
| | ПРН8 Застосовувати знання з відтворення та розведення сільськогосподарських тварин для ефективного ведення господарської діяльності підприємства |
| | ПРН9 Обирати раціональні технології заготівлі, виробництва та зберігання кормів |
| | ПРН10 Здійснювати нормовану годівлю тварин |
| | ПРН11 Забезпечувати оптимальні умови утримання сільськогосподарських тварин і мікроклімат технологічних приміщень |
| | ПРН12 Застосовувати закони економіки, організації та менеджменту у виробництві та переробці продукції тваринництва |
| | ПРН13 Забезпечувати параметри та здійснювати технологічний контроль сучасних технологій з виробництва молока та яловичини |
| | ПРН14 Забезпечувати параметри та здійснювати технологічний контроль сучасних технологій виробництва свинини |
| | ПРН15 Забезпечувати параметри та здійснювати технологічний контроль виробництва продукції птахівництва |
| | ПРН16 Впроваджувати і використовувати на практиці науково обґрунтовані технології виробництва і переробки продукції тваринництва |
| | ПРН17 Розробляти і ефективно управляти технологічними процесами переробки продукції тваринництва |
| | ПРН18 Здійснювати первинний облік матеріальних цінностей, основних засобів, праці та її оплати |
| | ПРН19 Забезпечувати дотримання біологічної безпеки на підприємствах із виробництва та переробки продукції тваринництва |
| | ПРН20 Застосовувати міжнародні та національні стандарти і практики в професійній діяльності |
| | ПРН21 Знати основні історичні етапи розвитку предметної області |
| | Додаткові програмні результати: |
| ПРН22 Забезпечувати параметри та здійснювати технологічний | |

| | |
|---|---|
| | <p>контроль виробництва продукції вівчарства</p> <p>ПРН23 Розуміти і застосовувати особливості процесів росту і розвитку декоративних і диких тварин, теорії та принципи ведення зоопаркової справи для вирішення завдань професійної діяльності</p> <p>ПРН24 Самостійно добувати нові знання шляхом проведення експериментів на тваринах, брати участь у реальних проектних і конструкторсько-технологічних розробках.</p> |
| 7. Ресурсне забезпечення реалізації програми | |
| Кадрове забезпечення | Понад 90 % науково-педагогічних працівників, задіяних до викладання лекцій професійно-орієнтованих дисциплін зі спеціальності мають наукові ступені та вчені звання, а також підтверджений науковий і професійний рівень |
| Матеріально-технічне забезпечення | Усі приміщення відповідають будівельним і санітарним нормам, повне забезпечення гуртожитками відповідно до потреби, забезпеченість комп'ютерними робочими місцями та прикладними комп'ютерними програмами достатнє для виконання навчальних планів, забезпеченість навчальними лабораторіями, які обладнані необхідним устаткуванням для проведення занять з професійно-орієнтованих дисциплін. Соціальна інфраструктура, що включає спортивні зали, їдальню, медпункт, базу відпочинку |
| Інформаційне та навчально-методичне забезпечення | Офіційний веб-сайт http://osau.edu.ua/ містить інформацію про освітні програми, освітню і наукову діяльність, структурні підрозділи, правила прийому, контакти. Матеріали навчально-методичного забезпечення освітньо-професійної програми викладені на платформі MOODLE https://moodle.osau.edu.ua/ та електронному каталозі http://lib.osau.edu.ua:8080/ . Бібліотечний фонд багатогалузевий, нараховує понад 700 тисяч примірників вітчизняної та зарубіжної літератури, у т.ч. рідкісних видань, спец. видів науково-технічної літератури і документів, авторефератів дисертацій, дисертацій і періодичних видань (http://library-odau.blogspot.com/). Фонд комплектується матеріалами із сільського господарства, економіки, техніки та суміжних наук. |
| 8. Академічна мобільність | |
| Національна кредитна мобільність | Індивідуальна академічна мобільність реалізується у рамках міжуніверситетських договорів про встановлення науково-освітніх відносин для задоволення потреб розвитку освіти і науки |
| Міжнародна кредитна мобільність | Між Одеським державним аграрним університетом та навчальними закладами, науковими установами, організаціями країн-партнерів відбувається науково-інформаційний обмін, заключені договори/меморандуми про співробітництво: <ul style="list-style-type: none"> - Університетом природничих та гуманітарних наук (м. Сьедельце, Польща) від 04.11.2019 р.; - Університетом Інчунь (Китай), від 09.12.2019 р.; - Аграрним університетом - Пловдив (Болгарія) від 25.07.2020 р., - Університетом аграрних наук і ветеринарної медицини (м. Яси, Румунія) від 18.05.2017 р., - Національним університетом Чонбук (Південна Корея) від 01.06.2018 р.; - Академією сільськогосподарських наук Грузії від 11.10.2021 р., - Університетом Ататюрк (Туреччина) від 26.02.2020 р., |

| | |
|---|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> - Аграрним університетом (м. Пловдів, Болгарія) від 25.07.2020р., - Державний аграрний університет Молдови від 20.04.2021 р.; - Краківським сільськогосподарським університетом ім. Гуго Коллантая (Польща) від 20.04.2022 р., - Технічним університетом (м. Варна, Болгарія) від 30.03.2021 р.; - Азербайджанським державним аграрним університетом (Республіка Азербайджан) від 14.04.2021р.; - Державним університетом Мінданао (Філіппіни), від 20.09.2019 р. |
| Навчання іноземних здобувачів вищої освіти | Особливість ОПП: вивчення української як іноземної в кількості 20-25 кредитів. |

2. ПЕРЕЛІК КОМПОНЕНТ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ

2.1. Перелік компонент освітньо-професійної програми

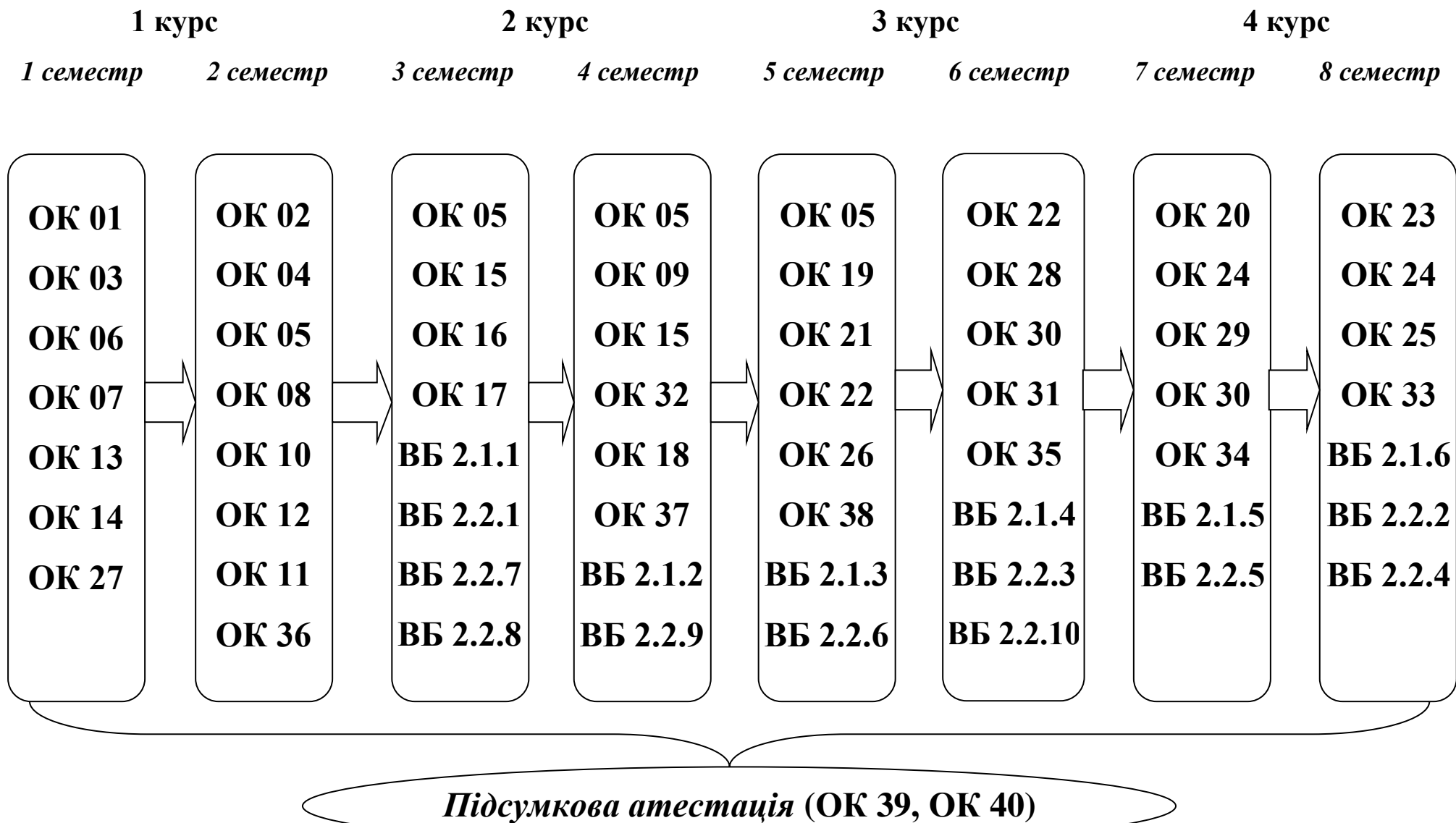
| Шифр | Назва компоненти ОПП | Кількість годин | Кількість кредитів | Форма підсумкового контролю |
|--|--|-----------------|--------------------|------------------------------|
| I. ОБОВ'ЯЗКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ | | | | |
| ОК 01 | Історія української державності | 90 | 3 | іспит |
| ОК 02 | Україна - Європейський союз | 90 | 3 | залік |
| ОК 03 | Алгоритмізація та програмування | 90 | 3 | залік |
| ОК 04 | Інформаційні системи і технології | 90 | 3 | залік |
| ОК 05 | Іноземна мова | 240 | 8 | заліки; іспит |
| ОК 06 | Хімія | 210 | 7 | іспит |
| ОК 07 | Морфологія тварин | 120 | 4 | іспит |
| ОК 08 | Українська мова за професійним спрямуванням | 90 | 3 | іспит |
| ОК 09 | Філософія | 90 | 3 | іспит |
| ОК 10 | Фізіологія тварин | 120 | 4 | іспит |
| ОК 11 | Біохімія тварин з основами фізичної та колоїдної хімії | 120 | 4 | іспит |
| ОК 12 | Генетика з біометрією | 240 | 8 | іспит |
| ОК 13 | Етологія та благополуччя тварин | 120 | 4 | залік |
| ОК 14 | Основи фахової діяльності | 90 | 3 | залік |
| ОК 15 | Годівля с.-г. тварин | 240 | 8 | залік, іспит, курсова робота |
| ОК 16 | Технологія виробництва та зберігання кормів | 90 | 3 | залік |
| ОК 17 | Гігієна с.-г. тварин | 150 | 5 | іспит, курсова робота |
| ОК 18 | Розведення с.-г. тварин | 150 | 5 | іспит |
| ОК 19 | Технологія відтворення с.-г. тварин | 120 | 3 | іспит |
| ОК 20 | Біотехнологія | 90 | 3 | іспит |
| ОК 21 | Технологія виробництва продукції птахівництва | 150 | 5 | іспит, курсова робота |
| ОК 22 | Технологія виробництва продукції свинарства | 210 | 7 | залік, іспит, курсова робота |
| ОК 23 | Технологія виробництва продукції вівчарства | 120 | 4 | іспит |
| ОК 24 | Технологія виробництва молока і яловичини | 240 | 8 | залік, іспит, курсова робота |
| ОК 25 | Конярство | 90 | 3 | іспит |
| ОК 26 | Методика дослідної справи | 90 | 3 | залік |
| ОК 27 | Декоративне тваринництво і зоопаркова справа | 90 | 3 | залік |
| ОК 28 | Економіка і організація аграрного виробництва | 90 | 3 | іспит |
| ОК 29 | Технологія продуктів забою | 120 | 4 | іспит |
| ОК 30 | Технологія переробки продукції тваринництва | 240 | 8 | залік, іспит, курсова робота |
| ОК 31 | Органічна годівля с.-г. тварин | 90 | 3 | іспит |
| ОК 32 | Безпека життєдіяльності фахівця з основами охорони праці | 90 | 3 | залік |
| ОК 33 | Системи штучного інтелекту | 90 | 3 | залік |
| ОК 34 | Бухгалтерський облік у тваринництві | 90 | 3 | залік |
| ОК 35 | Політико-правова система України | 90 | 3 | залік |

| Шифр | Назва компоненти ОПП | Кількість годин | Кількість кредитів | Форма підсумкового контролю |
|--|---|-----------------|--------------------|-----------------------------|
| ОК 36 | Навчальна практика з основ фахової діяльності (1 курс) | 180 | 6 | залік |
| ОК 37 | Навчальна практика з основ технології виробництва продукції тваринництва (2 курс) | 180 | 6 | залік |
| ОК 38 | Виробнича загально-технологічна практика (3 курс) | 270 | 9 | залік |
| ОК 39 | Кваліфікаційна робота | 180 | 6 | іспит |
| ОК 40 | Атестація | 90 | 3 | іспит |
| Загальний обсяг обов'язкових компонент: | | 5400 | 180 | x |
| 2. ВИБІРКОВІ КОМПОНЕНТИ* | | | | |
| <i>2.1. Загальноуніверситетський каталог</i> | | | | |
| ВБ 2.1.1 | Вибіркова дисципліна 1 | 90 | 3 | залік |
| ВБ 2.1.2 | Вибіркова дисципліна 2 | 90 | 3 | залік |
| ВБ 2.1.3 | Вибіркова дисципліна 3 | 90 | 3 | залік |
| ВБ 2.1.4 | Вибіркова дисципліна 4 | 90 | 3 | залік |
| ВБ 2.1.5 | Вибіркова дисципліна 5 | 90 | 3 | залік |
| ВБ 2.1.6 | Вибіркова дисципліна 6 | 90 | 3 | залік |
| Всього загальноуніверситетський каталог | | 540 | 18 | x |
| <i>2.2. Професійний каталог</i> | | | | |
| ВБ 2.2.1 | Вибіркова дисципліна 1 | 90 | 3 | залік |
| ВБ 2.2.2 | Вибіркова дисципліна 2 | 120 | 4 | залік |
| ВБ 2.2.3 | Вибіркова дисципліна 3 | 120 | 4 | залік |
| ВБ 2.2.4 | Вибіркова дисципліна 4 | 120 | 4 | залік |
| ВБ 2.2.5 | Вибіркова дисципліна 5 | 180 | 6 | іспит |
| ВБ 2.2.6 | Вибіркова дисципліна 6 | 90 | 3 | залік |
| ВБ 2.2.7 | Вибіркова дисципліна 7 | 120 | 4 | залік |
| ВБ 2.2.8 | Вибіркова дисципліна 8 | 150 | 5 | іспит |
| ВБ 2.2.9 | Вибіркова дисципліна 9 | 150 | 5 | залік |
| ВБ 2.2.10 | Вибіркова дисципліна 10 | 120 | 4 | залік |
| Всього професійний каталог | | 1260 | 42 | x |
| Разом вибіркового компонент: | | 1800 | 60 | x |
| РАЗОМ ЗА ОПП | | 7200 | 240 | x |

* Згідно п. 1 Закону України "Про вищу освіту" студенти мають право на «вибір» навчальних дисциплін у межах, передбачених відповідною освітньою програмою та робочим навчальним планом, в обсязі, що становить не менш як 25 відсотків загальної кількості кредитів ЄКТС, передбачених для даного рівня вищої освіти. При цьому здобувачі певного рівня вищої освіти мають право вибирати навчальні дисципліни, що пропонуються для інших рівнів вищої освіти, та погодженням з керівником відповідного факультету чи підрозділу".

Вищі навчальні заклади самостійно визначають механізми реалізації права студентів на вибір навчальних дисциплін (описується відповідним Положенням). Вибіркові дисципліни можуть формуватися у блоки, тоді студент вибирає блок дисциплін, після чого усі дисципліни блоку стають обов'язковими для вивчення. Рекомендується використовувати як блочні форми вибору, так і повністю вільний вибір дисциплін студентами.

2.2. Структурно-логічна схема



3. ФОРМИ АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Атестація випускників освітньої програми спеціальності 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» здійснюється у формі публічного захисту (демонстрації) кваліфікаційної роботи та атестаційного екзамену.

Кваліфікаційний іспит зі спеціальності 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» є засобом об'єктивного контролю якості вищої освіти фахової підготовки студентів і повинен визначати рівень засвоєння студентами теоретичного матеріалу та рівень сформованості практичних умінь і навичок загальних та спеціальних, фахових компетентностей. Результати навчання повинні відображати вміння самостійно розв'язувати професійні завдання щодо вирощування, розведення і годівлі тварин, забезпечення параметрів та здійснення контролю технологічних процесів з виробництва та переробки продукції тваринництва.

Рівень фахової підготовки встановлюється опосередковано за допомогою різних за формою завдань і складається з:

- теоретичної частини (теоретичні питання інтегрованого характеру дають можливість виявити рівень теоретичних знань);
- тестової частини (завдання специфічної форми, які надають можливість оцінити ступінь оволодіння студентами навчальним матеріалом);
- практичної частини (розв'язання інтегрованих професійних завдань з дисциплін, завдання, для реалізації якого використовуються дидактичні та технічні засоби навчання, що дозволяє перевірити сформованість відповідних професійних умінь та навичок).

Кваліфікаційна робота зі спеціальності 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» має передбачати розв'язання складного спеціалізованого завдання або практичної проблеми технології виробництва і переробки продукції тваринництва, що характеризується комплексністю та невизначеністю умов, із застосуванням теорій та методів зоотехнічної науки.

У кваліфікаційній роботі не має бути академічного плагіату, фальсифікації та фабрикації.

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

Оприлюднення кваліфікаційної роботи, що містять інформацію з обмеженим доступом, здійснювати відповідно до вимог чинного законодавства.

Атестація здійснюється відкрито і публічно та завершується видачею документу встановленого зразка про присудження йому ступеня бакалавра із присвоєнням кваліфікації: бакалавр технології виробництва і переробки продукції тваринництва.

**4. МАТРИЦЯ ВІДПОВІДНОСТІ ПРОГРАМНИХ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ КОМПОНЕНТАМ
ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ (ОБОВ'ЯЗКОВІ НАВЧАЛЬНІ ДИСЦИПЛІНИ)**

| Шифр | ОК 01 | ОК 02 | ОК 03 | ОК 04 | ОК 05 | ОК 06 | ОК 07 | ОК 08 | ОК 09 | ОК 10 | ОК 11 | ОК 12 | ОК 13 | ОК 14 | ОК 15 | ОК 16 | ОК 17 | ОК 18 | ОК 19 | ОК 20 | ОК 21 | ОК 22 | ОК 23 | ОК 24 | ОК 25 | ОК 26 | ОК 27 | ОК 28 | ОК 29 | ОК 30 | ОК 31 | ОК 32 | ОК 33 | ОК 34 | ОК 35 | ОК 36 | ОК 37 | ОК 38 | ОК 39 | ОК 40 | | | | |
|------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|---|---|---|---|
| ІК | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | | | |
| ЗК1 | + | + | | | + | | | + | + | | | | | | | | | | | | | | | | | | | + | | | | | + | | + | + | + | + | + | + | + | | | |
| ЗК2 | + | + | | | + | | | + | + | | | | | | | | | | | | | | | | | | | + | | | | | | | | | + | + | + | + | + | + | | |
| ЗК3 | + | | + | + | + | + | + | + | + | + | | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | | | |
| ЗК4 | | | + | + | | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | | | |
| ЗК5 | + | + | + | | + | | | | + | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | + | + | + | + | + | + | | |
| ЗК6 | + | | + | | + | | | + | + | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | + | | | | | + | + | + | + | + | + | + | | | |
| ЗК7 | | | + | + | | | + | | + | | | | + | | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | | | |
| ЗК8 | | | | + | | + | | | | | + | + | + | | + | + | + | | | | + | + | + | + | + | + | + | | | | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | | | |
| ЗК9 | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | | + | + | + | | | | | | | + | | | | | | | + | + | | | | + | + | | + | + | + | + | + | + | + | | |
| ФК1 | | | + | + | | | + | | + | | | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | | | |
| ФК2 | | | | | | | | | | + | | + | + | | | | | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | | + | | | | | | | | | | + | + | + | + | | |
| ФК3 | | | | | | | | | | | | | | | | + | + | | | | + | | | | | | | | | | | | | | | | | | | + | + | + | + | |
| ФК4 | | | | | | | | | | | | | | | + | | | | | | + | + | + | + | + | + | | | | | | + | | | | | | | | + | + | + | + | |
| ФК5 | | | | | | | | | | | | | | | | | + | | | | | + | + | + | + | + | | | | | | | | | | | | | | + | + | + | + | |
| ФК6 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | + | | | | | | | | | | | | + | + | + |
| ФК7 | | | | | | | | | | + | | + | | | + | | + | + | + | + | + | | | | + | | | | | | | | | | | | | | | + | + | + | + | |
| ФК8 | | | | | | | | | | + | | + | | | + | | + | + | + | + | + | | + | | | | | | | | | | | | | | | | | + | + | + | + | |
| ФК9 | | | | | | | | | | + | | + | | | + | | + | + | + | + | + | + | | | | | | | | | | | | + | | | | | | | + | + | + | + |
| ФК10 | | | | | | | + | | | + | + | | | | | | | | | + | | + | + | + | + | + | | | | + | + | | | | | | | | | + | + | + | + | |
| ФК11 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | + | + | + | + | + | + | | | | + | + | | | | | | | | | + | + | + | + | |
| ФК12 | | | | | | | | | | | | | | | | + | | | | | + | + | | + | + | | | | | | | + | | + | | | | | + | + | + | + | | |
| ФК13 | | | | | | | | | | + | | | | | | | + | | + | | + | + | + | + | + | + | | | | + | + | | + | | | | | | + | + | + | + | | |
| ФК14 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | + | | | | | | | | | | | | | | | | | + | + | + | + | |
| ФК15 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | + | | | | | | | | | | + | + | + | + | + | |
| ФК16 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | + | | | | | | | | | | | | + | + | + | + | |

**5. МАТРИЦЯ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ПРОГРАМНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ (ПРН)
ВІДПОВІДНИМИ КОМПОНЕНТАМИ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ
(ОБОВ'ЯЗКОВІ НАВЧАЛЬНІ ДИСЦИПЛІНИ)**

| Шифр | ОК 01 | ОК 02 | ОК 03 | ОК 04 | ОК 05 | ОК 06 | ОК 07 | ОК 08 | ОК 09 | ОК 10 | ОК 11 | ОК 12 | ОК 13 | ОК 14 | ОК 15 | ОК 16 | ОК 17 | ОК 18 | ОК 19 | ОК 20 | ОК 21 | ОК 22 | ОК 23 | ОК 24 | ОК 25 | ОК 26 | ОК 27 | ОК 28 | ОК 29 | ОК 30 | ОК 31 | ОК 32 | ОК 33 | ОК 34 | ОК 35 | ОК 36 | ОК 37 | ОК 38 | ОК 39 | ОК 40 | | | |
|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|---|---|---|
| ПРН1 | | | + | | | + | | | | | | | + | | | + | + | + | | + | | + | + | + | + | + | | | | + | + | | | | | + | + | + | + | + | | | |
| ПРН2 | | | + | | | | | | | | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | | | | + | + | | | | | | | + | + | + | + | + | |
| ПРН3 | + | + | | + | | | | + | + | | | | | | + | | | | | | + | + | + | + | + | + | | | + | + | + | + | + | + | | + | | + | + | + | + | | |
| ПРН4 | | | | | + | | | + | + | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | + | | | | + | | + | + | + | + | |
| ПРН5 | | | | | | + | | | | | | | | | + | + | + | | | | | + | + | + | + | + | + | | | + | + | + | + | + | + | | + | + | + | + | + | | |
| ПРН6 | | | | | | + | | | | | + | | | | | | + | | | | + | + | + | + | + | + | + | | | | | + | | | | | | + | + | + | + | + | |
| ПРН7 | | | + | + | + | | + | + | | | | + | + | + | + | | | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | | + | | + | + | + | + | + | |
| ПРН8 | | | | | | | | | | + | | | | | | | | + | + | + | | | | | | + | | | | | | | | | | | | | + | + | + | + | + |
| ПРН9 | | | | | | | | | | | | | | | + | + | | | | | | | | | | | | | | | | | + | | | | | | | + | + | + | + |
| ПРН10 | | | | | | | | | | | | | | | + | | | | | | | | | | | + | | + | | | | + | | | | | | | | + | + | + | + |
| ПРН11 | | | | | | | | | | | | | | | | | + | | | | | | | + | + | + | + | + | | | | | | | | | | | | + | + | + | + |
| ПРН12 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | + | + | + | + | + | | | + | | + | | | | | | | | | + | + | + | + |
| ПРН13 | | | | | | | | | | + | | | | | + | | + | + | + | + | | | | + | | | | | | | | | | | | | | | | + | + | + | + |
| ПРН14 | | | | | | | | | | + | | | | | + | | + | + | + | + | | | + | | | | | | | | | | | | | | | | | + | + | + | + |
| ПРН15 | | | | | | | | | | + | | | | | + | | + | + | + | + | | + | | | | | | | | | | | | | | | | | | + | + | + | + |
| ПРН16 | | | | | | | | | | | | | | | | + | | | | | | + | + | + | + | + | | | | | | | | | | | | | | + | + | + | + |
| ПРН17 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | + | + | | | | | | | | | + | + | + |
| ПРН18 | | | | | | | | | | | | | | | + | | | | | | | + | + | + | + | + | | | | | | | + | | | | | | + | + | + | + | |
| ПРН19 | | | | | | + | | | | | + | | | | | | + | | | | + | | | | | | | + | | | | | | | | | | | | + | + | + | + |
| ПРН20 | + | + | | | + | | | + | | | | + | | + | + | | | | | | | + | + | + | + | + | + | + | + | | + | | | | | | | | + | + | + | + | |
| ПРН21 | + | + | | | | | + | + | + | | + | + | + | + | + | | + | + | | | | + | + | + | + | + | + | | | | | | | | | | | + | + | + | + | + | |
| ПРН22 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | + | | | | | | | | | | | | | | | | + | + | + | + |
| ПРН23 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | + | | | | | | | | | | | + | + | + | + |
| ПРН24 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | + | | | | | | | | | | | | | | + | + | + |

ПЕРЕЛІК ВИКОРИСТАНИХ ДОКУМЕНТІВ, НА ЯКИХ БАЗУЄТЬСЯ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

Освітня програма розроблена на основі таких нормативних документів:

1. Закон України «Про вищу освіту». URL : <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1556-18>.

2. Закон України «Про освіту». URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2145-19#n478>.

3. Методичні рекомендації щодо розроблення стандартів вищої освіти. Затверджені наказом 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) URL : https://mon.gov.ua/storage/app/media/vyshcha/naukovo-metodychna_rada/2020-metod-rekomendaciyi.docx.

4. Національна рамка кваліфікацій. Затверджена Постановою Кабінету Міністрів України від 23.11.2011 р., в редакції від 25.06.2020 р. № 519 URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1341-2011-%D0%BF#Text>].

5. Національний класифікатор України: Класифікатор професій ДК 003:2010. URL : <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/va327609-10#Text>].

6. Національний класифікатор України: Класифікація видів економічної діяльності ДК 009:2010. URL : <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/vb457609-10#Text>.

7. Національний освітній глосарій: вища освіта / 2-е вид., перероб. і доп. / авт.-уклад.: В.М. Захарченко, С. А. Калашнікова, В. І. Луговий, А.В. Ставицький, Ю.М. Рашкевич, Ж.В. Таланова / За ред. В.Г. Кременя. К. : ТОВ «Видавничий дім «Плеяди», 2014. 100 с. ISBN 978-966-2432-22-0.

8. Перелік галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти. Затверджений наказом МОН України від 29 квітня 2015 р. № 266 URL: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/266-2015-п>.

9. Розроблення освітніх програм. Методичні рекомендації / Авт.: В.М. Захарченко, В.І. Луговий, Ю.М. Рашкевич, Ж.В. Таланова / За ред. В.Г. Кременя. К. : ДП «НВЦ «Пріоритети», 2014. 120 с.

10. Стандарт Вищої освіти першого (бакалаврського) рівня галузі знань 20 «Аграрні науки та продовольство» спеціальності 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» (Наказ Міністерства освіти і науки України 21.12.2018 р. № 1432) URL: <https://mon.gov.ua/storage/app/media/vishcha-osvita/zatverdzeni%20standarty/12/21/204-Tekhn.vyr.pererob.prod.tvarynnytstva-bakalavr-VO.18.01.pdf>