

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПОДІЛЬСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНО-ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

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»
кваліфікація: бакалавр з технології виробництва і переробки продукції
тваринництва

ЗАТВЕРДЖЕНО:

Вченою радою Подільського державного
аграрно-технічного університету

Голова Вченої ради  В.В. Іванишин

(протокол № 4 від «19» травня 2020 р.)

Освітня програма вводиться в дію
з 1 вересня 2020 р.

Ректор  В.В. Іванишин

(наказ № 64 від «22» травня 2020 р.)

м. Кам'янець-Подільський, 2020 р.

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»
для підготовки здобувачів вищої освіти
першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
за спеціальністю 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»

РОЗРОБЛЕНО ПРОЕКТНОЮ ГРУПОЮ У СКЛАДІ

(наказ №177/І від «2» вересня 2019 р.)

1. Цвігун Анатолій Тимофійович, доктор сільськогосподарських наук, професор, керівник проектної групи
2. Приліпко Тетяна Миколаївна, доктор сільськогосподарських наук, професор
3. Євстафієва Юлія Миколаївна, кандидат сільськогосподарських наук, доцент

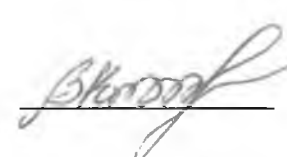


Рецензенти (роботодавці):

1. Бориліук В.М. Начальник відділу організації виробництва продукції тваринництва, переробної та харчової промисловості Департаменту агропромислового розвитку Хмельницької облдержадміністрації



2. Коляско В.П. начальник відділу управління персоналом, юридичної роботи та діловодства Департаменту агропромислового розвитку Хмельницької облдержадміністрації



ЛИСТ-ПОГОДЖЕННЯ

освітньо-професійної програми


«Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»

за спеціальністю 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»

галузі знань 20 «Аграрні науки та продовольство»

кваліфікація: бакалавр з технології виробництва і переробки продукції тваринництва

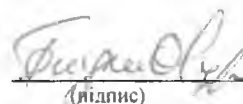
Завідувач кафедри технології виробництва,
переробки і стандартизації продукції
тваринництва, доктор сільськогосподарських
наук, член-кореспондент НААН України,
професор
(протокол № 7 від 15.05 2010 р.)



(підпис)

Цвігун А.Т.

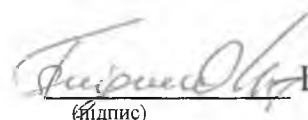
Декан факультету ветеринарної медицини
і технологій у тваринництві,
кандидат ветеринарних наук, доцент



(підпис)

Цвігун О.А.

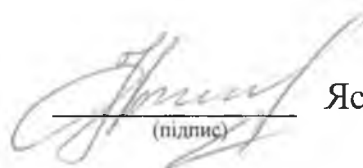
Голова Вченої ради факультету ветеринарної
медицини і технологій у тваринництві,
кандидат ветеринарних наук, доцент
(протокол № 6 від 15.05 2010 р.)



(підпис)

Цвігун О.А.

Голова НМР університету,
доктор економічних наук, професор
(протокол № 2 від 18.05 2010 р.)



(підпис)

Ясінецька І.А.

**Профіль освітньої програми «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»
зі спеціальності
204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»**

1 – Загальна інформація	
Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу	Подільський державний аграрно-технічний університет
Ступінь вищої освіти назва та кваліфікація мовою оригіналу	Бакалавр, бакалавр з технології виробництва і переробки продукції тваринництва
Офіційна назва освітньої програми	Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом бакалавра, одиничний, 240 кредитів ЄКТС, термін навчання – 3 роки 10 місяців (на основі повної загальної середньої освіти). Диплом бакалавра, одиничний, 180 кредитів ЄКТС, термін навчання – 2 рік 10 місяців (на основі ступенів «молодший бакалавр», «фаховий молодший бакалавр», освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст»)
Наявність акредитації	
Цикл/рівень	НРК України – 7 рівень, FQ-EHEA – перший цикл, EQF-LLL – 6 рівень
Передумови	Наявність повної загальної середньої освіти, ступенів «молодший бакалавр», «фаховий молодший бакалавр», освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст»
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	1 липня 2028 року
Інтернет постійного розміщення опису освітньої програми	https://pdatu.edu.ua/osvitno-profesiini-prohramy.html
2. – Мета освітньої програми	
Забезпечення теоретичної і практичної підготовки фахівців, здатних застосовувати набуті знання, уміння, навички та розуміння з гуманітарних, фундаментальних і професійно-орієнтованих дисциплін для вирішення типових задач діяльності технолога в галузі виробництва та переробки продукції тваринництва на відповідній посаді, сферу застосування яких передбачено визначеними нормативно-правовими актами органів державної влади і місцевого самоврядування з питань агропромислового комплексу та галузі тваринництва; державними стандартами на продукцію тваринництва	
3. – Характеристика освітньої програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність)	Галузь знань 20 «Аграрні науки та продовольство»; Спеціальність 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна програма. Розвиток комплексу загальних та спеціальних компетентностей, необхідних фахівцю в процесі професійної діяльності, прийнятті професійних рішень, розв'язання актуальних задач і проблем в галузі виробництва і переробки продукції

	тваринництва.	
Основний фокус освітньої програми	Професійна освіта за спеціальністю «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва». Формування фахівця, здатного розв'язувати складні спеціалізовані завдання та практичні проблеми в галузі виробництва і переробки продукції тваринництва, здатний забезпечувати параметри та здійснювати контроль технологічних процесів при виробництві та переробці продукції тваринництва, використовувати методики оцінки показників індивідуального розвитку і розведення тварин, повноцінності годівлі, мікроклімату приміщень та способів утримання тварин, дотримуватися операційних карт технологічних процесів у тваринництві, контролювати ведення первинного та зоотехнічного обліку, володіти професійними знаннями з технології переробки сировини тваринницького походження. Ключові слова: виробництво, годівля, заготівля, переробка молока, переробка м'яса, економічна ефективність, безпечна продукція, рентабельність, інноваційні технології.	
Особливості програми	Програма ґрунтується на знаннях з організації та контролю технологій виробництва і переробки продукції тваринництва та методів проведення наукових досліджень, які базуються на засадах економічної доцільності ведення бізнесу з урахуванням біологічних особливостей різних видів і статевовікових груп тварин.	
4. – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання		
Придатність до працевлаштування	Фахівець здатний виконувати зазначену професійну роботу відповідно до національного класифікатора професій ДК 003:2010 та/або International Standard Classification of Occupations 2008 (ISCO-08). Секція А. Сільське господарство, мисливство, лісове господарство Розділ 01.2. Тваринництво Група 01.21 Розведення великої рогатої худоби та коней Група 01.22 Розведення дрібної рогатої худоби Група 01.23 Розведення свиней Група 01.24 Розведення птиці Група 01.25 Розведення хутрових звірів та собак Група 01.26 Розведення бджіл Група 01.27 Розведення екзотичних тварин та птиці Група 01.28 Розведення риб Після закінчення навчання за освітньою програмою спеціальності «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» фахівець здатний виконувати професійну роботу:	
	Професійна назва робіт	Код КП
	технік з племінної справи, зоотехнік, зоотехнік з контролю якості продукції, зоотехнік з племінної справи	3213.2
	технолог з виробництва і переробки продукції тваринництва, фахівець з організації та ведення фермерського господарства, зоотехнік відділення (комплексу, ферми)	3213
	інструктор виробничого навчання	3340
Подальше навчання	Продовження навчання для здобуття другого (магістерського) рівня вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій у системі післядипломної освіти	
5. – Викладання та оцінювання		
Викладання та	За домінуючими методами та способами навчання: пасивні	

навчання	(пояснювальні-ілюстративні); активні (проблемні, інтерактивні, проектні, інформаційно-комп'ютерні само-розвиваючі) тощо. За організаційними формами: колективного та інтегративного навчання тощо. За орієнтацією педагогічної взаємодії: позиційного та контекстного навчання, технології співпраці тощо.
Оцінювання	100-бальна система оцінювання через такі види контролю з накопиченням отриманих балів: поточний (усне та письмове опитування), контрольний, проміжний (захист лабораторних, практичних, самостійних робіт), підсумковий (письмові екзамени (переважно у тестовій формі), залікові роботи, захисти звітів з практик та курсових робіт), самоконтроль, державна атестація (комплексний державний іспит)
6. – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми з технології виробництва і переробки продукції тваринництва або у процесі навчання, що передбачає застосування певних теорій та методів відповідної науки і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.
Загальні компетентності (ЗК)	<p>ЗК. 1. 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>ЗК. 2. 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> <p>ЗК. 3. Здатність застосовувати знання в практичних ситуаціях.</p> <p>ЗК. 4. Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності.</p> <p>ЗК. 5. Здатність до адаптації та дії в новій ситуації.</p> <p>ЗК. 6. Здатність працювати в команді та мати навички міжособистісної взаємодії.</p> <p>ЗК. 7. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.</p> <p>ЗК. 8. Прагнення до збереження навколишнього середовища.</p> <p>ЗК. 9. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.</p>
Спеціальні компетентності спеціальності (СК)	<p>СК. 1. Здатність використовувати професійні знання в галузі виробництва і переробки продукції тваринництва для ефективного ведення бізнесу.</p> <p>СК. 2. Здатність використовувати сучасні знання про способи відтворення, закономірності індивідуального розвитку та розведення тварин для ефективно професійної діяльності у галузі тваринництва.</p> <p>СК. 3. Здатність використовувати знання з основних технологій заготівлі, виробництва та зберігання кормів для формування кормової бази підприємства.</p> <p>СК. 4. Здатність до складання раціонів для різних видів і статеві-вікових груп тварин та організації їх нормованої годівлі з урахуванням наявних фінансових та ресурсних обмежень.</p>

	<p>СК. 5. Здатність застосовувати доцільні системи та способи утримання сільськогосподарських тварин і контролювати та оптимізувати мікроклімат технологічних приміщень.</p> <p>СК. 6. Здатність застосовувати базові знання економіки, організації та менеджменту у виробництві та переробці продукції тваринництва.</p> <p>СК. 7. Здатність здійснювати контроль технологічних процесів під час виробництва та переробки продукції скотарства.</p> <p>СК. 8. Здатність здійснювати контроль технологічних процесів під час виробництва та переробки продукції свинарства.</p> <p>СК. 9. Здатність здійснювати контроль технологічних процесів під час виробництва та переробки продукції птахівництва.</p> <p>СК. 10. Здатність застосовувати знання морфології, фізіології та біохімії різних видів тварин для реалізації ефективних технологій виробництва і переробки їх продукції.</p> <p>СК. 11. Здатність застосовувати знання організації та управління технологічним процесом переробки продукції тваринництва для ефективного ведення господарської діяльності підприємства.</p> <p>СК. 12. Здатність аналізувати господарську діяльність підприємства, вести первинний облік матеріальних цінностей, основних засобів, праці та її оплати.</p> <p>СК. 13. Здатність використовувати спеціальні знання для проведення санітарно-гігієнічних і профілактичних заходів на фермах та інших об'єктах із виробництва і переробки продукції тваринництва.</p>
	<p>7. – Програмні результати навчання (ПРН)</p>
<p>Програмні результати навчання (ПРН)</p>	<p>ПРН. 1. Застосовувати міжнародні та національні стандарти і практики в професійній діяльності.</p> <p>ПРН. 2. Знати основні історичні етапи розвитку предметної області.</p> <p>ПРН.3. Навчати співробітників підприємства сучасних та нових компонентів технологічних процесів з виробництва і переробки продукції тваринництва.</p> <p>ПРН. 4. Забезпечувати дотримання параметрів та контролювати технологічні процеси з виробництва і переробки продукції тваринництва.</p> <p>ПРН. 5. Здійснювати нормовану годівлю тварин.</p> <p>ПРН. 6. Застосовувати знання з відтворення та розведення сільськогосподарських тварин для ефективного ведення господарської діяльності підприємства.</p> <p>ПРН. 7. Здійснювати первинний облік матеріальних цінностей, основних засобів, праці та її оплати.</p> <p>ПРН. 8. Здійснювати пошук оброблення та узагальнення інформації із застосуванням сучасних інформаційних технологій.</p> <p>ПРН. 9. Забезпечувати оптимальні умови утримання сільськогосподарських тварин і мікроклімат технологічних приміщень.</p> <p>ПРН. 10. Обирати раціональні технології заготівлі, виробництва та зберігання кормів.</p> <p>ПРН. 11. Організовувати спільну діяльність робочого колективу.</p> <p>ПРН. 12. Виконувати функціональні обов'язки, нівелюючи вплив різних чинників та виробничих ситуацій.</p> <p>ПРН. 13. Впливати на дотримання вимог, щодо збереження навколишнього середовища.</p> <p>ПРН. 14. Застосовувати закони економіки, організації та менеджменту у виробництві та переробці продукції тваринництва.</p>

	<p>ПРН. 15. Впроваджувати і використовувати на практиці науково обґрунтовані технології виробництва і переробки продукції тваринництва.</p> <p>ПРН. 16. Забезпечувати якість виконуваних робіт.</p> <p>ПРН. 17. Забезпечувати дотримання біологічної безпеки на підприємствах із виробництва та переробки продукції тваринництва.</p> <p>ПРН. 18. Забезпечувати параметри та здійснювати технологічний контроль сучасних технологій з виробництва молока та яловичини.</p> <p>ПРН. 19. Забезпечувати параметри та здійснювати технологічний контроль сучасних технологій виробництва свинини.</p> <p>ПРН. 20. Забезпечувати параметри та здійснювати технологічний контроль виробництва продукції птахівництва.</p> <p>ПРН. 21. Розробляти і ефективно управляти технологічними процесами переробки продукції тваринництва.</p>
8. – Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	<p>Науково-педагогічний персонал відповідає вимогам чинного законодавства України.</p> <p>Науково-педагогічні працівники, залучені до реалізації освітньої програми, є співробітниками університету, відповідальні за курси мають науковий ступінь і вчене звання та підтверджений рівень наукової і професійної активності.</p> <p>Поширеною практикою є проведення гостьових лекцій провідними вітчизняними та зарубіжними фахівцями.</p>
Матеріально-технічне забезпечення	<p>Матеріально-технічне забезпечення освітнього процесу (навчальні приміщення, спеціалізовані кабінети, комп'ютерні класи, навчальна лабораторія, мультимедійне обладнання тощо) відповідає вимогам потреби до проведення занять з професійно орієнтованих дисциплін, у т. ч. в дистанційному режимі.</p> <p>Навчальний процес включає виїзні практичні заняття студентів, навчальні та виробничі практики у спеціалізованих підприємствах різних форм власності</p>
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	<p>Належна забезпеченість бібліотеки підручниками та посібниками, вітчизняними і закордонними фаховими періодичними виданнями відповідного профілю, доступ до мережі Інтернет, авторських розробок професорсько-викладацького складу.</p> <p>Вимоги щодо проведення лекційних і практичних занять науково-педагогічними працівниками визначаються Положенням про організацію освітнього процесу в ПДАТУ та іншими внутрішніми положеннями.</p> <p>Навчально-методичне забезпечення підготовки здобувачів вищої освіти відповідає ліцензійним та акредитаційним вимогам і включає:</p> <ul style="list-style-type: none"> - освітні програми, які затверджені у визначеному порядку і підлягають перегляду один раз на п'ять років, вміщують опис загальних та фахових програмних компетентностей та результатів навчання; - засоби діагностики якості вищої освіти; навчальний план, затверджений у вищезазначеному порядку; - навчально-методичне забезпечення для кожної навчальної дисципліни навчального плану: типових і робочих навчальних програм дисциплін, лекційного комплексу, плани семінарських та практичних занять, методичні вказівки і тематики курсових проектів; пакети контрольних завдань для перевірки знань з навчальних

	<p>дисциплін загальної, галузевої та фахової підготовки;</p> <ul style="list-style-type: none"> - програми всіх видів практик, методичні вказівки щодо виконання методичних робіт; - дидактичне забезпечення самостійної роботи студентів; - критерії оцінювання знань та вмінь здобувачів. <p>Наявна внутрішньо вузівська система «антиплагіат».</p>
9. – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	Можлива, у разі укладання угод про академічну мобільність з ВНЗ України.
Міжнародна кредитна мобільність	Можлива, у разі укладання угод про академічну мобільність з ВНЗ інших країн.
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Можливе прийняття на навчання громадян інших держав на підставі договорів укладених між навчальним закладом та зарубіжними навчальними закладами й організаціями.

2. Перелік компонент освітньо-професійної програми та їх логічна послідовність

2.1. Перелік компонент ОП

2.1.1. На основі повної загальної середньої освіти

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практика, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів ЄКТС	Форма підсумкового контролю
I. ОBOB'ЯЗКОВІ КОМПОНЕНТИ			
OK1	Біохімія тварин з основами фізичної і колоїдної хімії	4	Іспит
OK2	Морфологія сільськогосподарських тварин	4	Іспит
OK3	Біонеорганічна хімія	4	Залік
OK4	Органічна хімія	4	Залік
OK5	Фізіологія сільськогосподарських тварин	6	Іспит
OK6	Технологія відтворення тварин	4	Іспит
OK7	Годівля тварин і технологія кормів	10	Залік, іспит, курсовий проект
OK8	Генетика з біометрією	8	Залік, іспит
OK9	Розведення тварин	10	Залік, іспит
OK10	Гігієна тварин	5	Іспит
OK11	Технологія виробництва продукції птахівництва	8	Іспит
OK12	Технологія виробництва продукції вівчарства і козівництва	6	Іспит
OK13	Конярство та кіннозаводство	5	Іспит
OK14	Технологія виробництва молока і яловичини	9	Залік, іспит
OK15	Технологія виробництва продукції свинарства	7	Залік, іспит
OK16	Технологія виробництва продукції бджільництва	3	Іспит
OK17	Технологія виробництва харчових продуктів	8	Іспит, курсовий проект
OK18	Біотехнологія	5	Іспит
OK19	Технологічне забезпечення і оцінка придатності приміщень з виробництва і переробки продукції тваринництва	10	Залік, іспит
OK20	Технологія виробництва продукції кролівництва і звірівництва	3	Іспит
OK21	Історія та культура України	4	Залік
OK22	Основи екології	3	Залік
OK23	Іноземна мова	5	Залік, іспит
OK24	Філософія	3	Іспит
OK25	Українська мова	3	Залік
OK 26	Вступ до фаху	3	Залік
OK27	Сільськогосподарська радіобіологія	3	Залік
OK28	Етологія та біоетика	3	Залік
OK29	Біофізика	3	Залік
OK30	Агрономія	3	Залік
OK31	Вища математика	3	Залік
OK32	Охорона праці і безпека життєдіяльності	3	Іспит
OK33	Інформаційні технології	4	Залік
OK34	Виробнича практика	8	Залік
OK35	Єдиний державний кваліфікаційний іспит	2	Іспит

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практика, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів ЄКТС	Форма підсумкового контролю
ОК36	Кваліфікаційна робота	4	Іспит
	Фізичне виховання (поза кредитна дисципліна)	8	Залік
Загальний обсяг обов'язкових компонент		180	
2. ВИБІРКОВІ КОМПОНЕНТИ СТУДЕНТА			
ВКС1	Професійна адаптація	4	Залік
ВКС2	Раціональне харчування людини	4	Залік
ВКС3	Технологія первинної переробки молока	4	Залік
ВКС4	Основи холод. технологій	4	Залік
ВКС5	Технологія переробки туш тварин	3	Залік
ВКС6	Біохімія молочних і м'ясних продуктів	3	Залік
ВКС7	Організація виробничих процесів	3	Залік
ВКС8	Мікробіологія молока і молочних продуктів	3	Залік
ВКС9	Основи ветеринарної медицини	3	Залік
ВКС10	Автоматизація виробничих процесів	3	Залік
ВКС11	Товарознавство, стандартизація	6	Залік
ВКС12	Екобіотехнологія	6	Залік
ВКС13	Виробництво та оцінка якості кормів	5	Іспит
ВКС14	Основи молекулярної біології	5	Іспит
ВКС15	Польове кормовиробництво	3	Залік
ВКС16	Технологія м'яса і м'ясних продуктів	3	Залік
ВКС17	Апробація і впровадження інновацій у тваринництві	3	Залік
ВКС18	Технологія продуктів забою	3	Залік
ВКС19	Технологічний контроль якості і безпеки харчових продуктів	4	Залік
ВКС20	Товарознавство, сортування і пакування тваринницької продукції	4	Залік
ВКС21	Економіка у тваринництві	3	Залік
ВКС22	Обчислювальна математика та програмування	3	Залік
ВКС23	Менеджмент і маркетинг у тваринництві	3	Залік
ВКС24	Економіка і бухгалтерський облік у тваринництві	3	Іспит
ВКС25	Психологія	3	Іспит
ВКС26	Етнокультурологія	3	залік
ВКС27	Правознавство	3	залік
ВКС28	Правова культура особистості	3	залік
ВКС29	Політологія і соціологія	3	Залік
ВКС30	Економічна теорія	3	Залік
ВКС31	Мікробіологія	3	Залік
ВКС32	Аналіз мікробіологічних ризиків у харчових продуктах і кормах	3	Залік
ВКС33	Технологія виробництва продукції аквакультури	4	Іспит
ВКС34	Ставове рибництво	4	Іспит
Усього за вибірковою компонентою		60	
Загальний обсяг освітньої програми		240	

2.1.2. На основі ступенів «молодший бакалавр», «фаховий молодший бакалавр», освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст»

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практика, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів ЄКТС	Форма підсумкового контролю
1. ОБОВ'ЯЗКОВІ КОМПОНЕНТИ			
OK1	Біохімія тварин з основами фізичної і колоїдної хімії	4	іспит
OK2	Морфологія, фізіологія тварин та радіобіологія	5	іспит
OK3	Хімія	4	залік
OK4	Мікробіологія	4	залік
OK5	Технологія відтворення тварин	4	іспит
OK6	Годівля тварин, і технологія кормів	6	іспит, курсовий проект
OK7	Генетика та розведення тварин	5	іспит
OK8	Гігієна тварин	4	іспит
OK9	Технологія виробництва продукції птахівництва	6	іспит
OK10	Конярство і кіннозаводство	5	іспит
OK11	Технологія виробництва продукції вівчарства і козівництва та конярство	4	іспит
OK12	Технологія виробництва молока, яловичини та м'ясне скотарство	6	залік, іспит
OK13	Технологія виробництва продукції свинарства	6	залік, іспит
OK14	Технологія виробництва продукції бджільництва	5	іспит
OK15	Технологія виробництва харчових продуктів	7	іспит курсовий проект
OK16	Біотехнологія	4	іспит
OK17	Технологічне забезпечення і оцінка придатності приміщень з виробництва і переробки продукції тваринництва	6	іспит
OK18	Технологія виробництва продукції кролівництва, звірівництва	4	іспит
OK19	Іноземна мова	4	іспит
OK20	Історія та культура України	3,0	залік
OK21	Основи екології	3,0	залік
OK22	Філософія	3,0	залік
OK23	Українська мова	3,0	залік
OK24	Психологія	3,0	залік
OK25	Охорона праці і безпека життєдіяльності	3,0	іспит
OK26	Інформаційні технології	3,0	залік
OK27	Агрономія з основами польового кормовиробництва	3,0	залік
OK28	Біофізика	3,0	залік
OK29	Основи ветеринарної медицини	3,0	залік
OK30	Виробнича практика	6	захист звіту
OK31	Єдиний державний кваліфікаційний іспит	2	іспит
OK32	Кваліфікаційна робота	4	іспит
	Фізичне виховання (позакредитна дисципліна)*	4	залік
Усього за обов'язковою компонентою		135	

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практика, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів ЄКТС	Форма підсумкового контролю
2. ВИБІРКОВІ КОМПОНЕНТИ СТУДЕНТА			
ВКС1	Професійна адаптація	3,0	залік
ВКС2	Раціональне харчування людини	3,0	залік
ВКС3	Апробація і впровадження інновацій у тваринництві	3,0	залік
ВКС4	Організація виробничих процесів в галузі переробки продукції тваринництва	3,0	залік
ВКС5	Етологія та біоетика	3,0	залік
ВКС6	Основи холод. технологій	3,0	залік
ВКС7	Виробництво та оцінка якості кормів	5,0	іспит
ВКС8	Біохімія молочних і м'ясних продуктів	5,0	іспит
ВКС9	Товарознавство, стандартизація	5,0	залік
ВКС10	Мікробіологія молока і молочних продуктів	5,0	залік
ВКС11	Організація виробничих процесів	4,0	залік
ВКС12	Технологія м'яса і м'ясних продуктів	4,0	залік
ВКС13	Технологічний контроль якості і безпеки харчових продуктів	4,0	залік
ВКС14	Оцінка технологічної придатності підприємств з виробництва і переробки продукції тваринництва	4,0	залік
ВКС15	Технологія первинної переробки молока	4,0	залік
ВКС16	Автоматизація виробничих процесів	4,0	залік
ВКС17	Технологія переробки туш тварин	3,0	залік
ВКС18	Технологія м'яса і м'ясних продуктів	3,0	залік
ВКС19	Правознавство	3,0	залік
ВКС20	Правова культура особистості	3,0	залік
ВКС21	Менеджмент та маркетинг у тваринництві	3,0	залік
ВКС22	Економіка і бухгалтерський облік у тваринництві	3,0	залік
ВКС23	Технологія виробництва продукції аквакультури	5,0	іспит
ВКС24	Ставове рибництво	5,0	іспит
Загальний обсяг вибіркового компонент:		45	залік
Загальний обсяг освітньої програми		180	

2.2. Структурно-логічна схема ОП

2.2.1 На основі повної загальної середньої освіти

Семестр	Компоненти освітньої програми	Кількість кредитів ЄКТС
1	Морфологія сільськогосподарських тварин	5
	Біонеорганічна хімія	4
	Історія та культура України	4
	Українська мова	3
	Вступ до фаху	3
	Етологія та біоетика	3
	Вища математика	3
	Інформаційні технології	4
	Фізичне виховання (позакредитна дисципліна)	
Всього за 1 семестр		29
2	Органічна хімія	4
	Фізіологія сільськогосподарських тварин	6
	Генетика з біометрією	4
	Основи екології	3
	Іноземна мова	2
	Філософія	3
	Біофізика	3
	Агрономія	3
	Сільськогосподарська радіобіологія	3
	Фізичне виховання (позакредитна дисципліна)*	
Всього за 2 семестр		31
3	Біохімія тварин з основами фізичної і колоїдної хімії	4
	Генетика з біометрією	4
	Технологічне забезпечення і оцінка придатності приміщень з виробництва і переробки продукції тваринництва	4
	Іноземна мова	2
	Організація виробничих процесів	3
	Мікробіологія молока і молочних продуктів	3
	Виробництво та оцінка якості кормів	5
	Основи молекулярної біології	5
	Польове кормовиробництво	3
	Технологія м'яса і м'ясних продуктів	3
	Економіка у тваринництві	3
	Обчислювальна математика та програмування	3
	Мікробіологія	3
	Аналіз мікробіологічних ризиків у харчових продуктах і кормах	3
Фізичне виховання (позакредитна дисципліна)*		
Всього за 3 семестр		31
4	Годівля тварин і технологія кормів	5
	Розведення тварин	5
	Гігієна тварин	5
	Технологічне забезпечення і оцінка придатності приміщень з виробництва і переробки продукції тваринництва	5
	Біотехнологія	5
	Іноземна мова	1

	Охорона праці і безпека життєдіяльності	3
	Фізичне виховання (позакредитна дисципліна)*	
Всього за 4 семестр		29
5	Технологія відтворення тварин	4
	Годівля тварин і технологія кормів	5
	Розведення тварин	5
	Основи ветеринарної медицини	3
	Автоматизація виробничих процесів	3
	Технологічний контроль якості і безпеки харчових продуктів	4
	Товарознавство, сортування і пакування тваринницької продукції	4
	Психологія	3
	Етнокультурологія	3
	Правознавство	3
	Правова культура особистості	3
	Політологія і соціологія	3
Економічна теорія	3	
Всього за 5 семестр		30
6	Технологія виробництва продукції птахівництва	8
	Технологія виробництва продукції бджільництва	3
	Технологія виробництва продукції кролівництва і звірівництва	3
	Апробація і впровадження інновацій у тваринництві	3
	Технологія продуктів забою	3
	Товарознавство, стандартизація	6
	Екобіотехнологія	6
	Менеджмент і маркетинг у тваринництві	3
	Економіка і бухгалтерський облік у тваринництві	3
	Технологія виробництва продукції аквакультури	4
	Ставове рибництво	4
Всього за 6 семестр		30
7	Технологія виробництва продукції вівчарства і козівництва	6
	Конярство та кіннозаводство	5
	Технологія виробництва молока і яловичини	5
	Технологія виробництва продукції свинарства	4
	Технологія виробництва харчових продуктів	8
	Технологія переробки туш тварин	3
	Біохімія молочних і м'ясних продуктів	3
Всього за 7 семестр		31
8	Технологія виробництва молока і яловичини	4
	Технологія виробництва продукції свинарства	3
	Професійна адаптація	4
	Рациональне харчування людини	4
	Технологія первинної переробки молока	4
	Основи холод. технологій	4
	Виробнича практика	8
	Єдиний державний кваліфікаційний іспит	2
	Кваліфікаційна робота	4
Всього за 8 семестр		29

2.2.2. На основі ступенів «молодший бакалавр», «фаховий молодший бакалавр», освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст»

Семестр	Компоненти освітньої програми	Кількість кредитів ЄКТС
1	Морфологія, фізіологія тварин та радіобіологія	5
	Хімія	4
	Біотехнологія	4
	Основи екології	3
	Філософія	3
	Біофізика	3
	Агрономія з основами польового кормо виробництва	3
	Основи ветеринарної медицини	3
Всього за 1 семестр		28
2	Мікробіологія	4
	Годівля тварин, технологія виробництва і оцінка якості кормів	6
	Генетика та розведення тварин	5
	Гігієна тварин	4
	Іноземна мова	4
	Історія та культура України	3
	Українська мова	3
	Інформаційні технології	3
Фізичне виховання (позакредитна дисципліна)		
Всього за 2 семестр		32
3	Біохімія тварин з основами фізичної і колоїдної хімії	4
	Технологія відтворення тварин	4
	Технологія виробництва харчових продуктів	7
	Психологія	3
	Охорона праці і безпека життєдіяльності	3
	Етологія та біоетика	3
	Основи холод. технологій	3
	Виробництво та оцінка якості кормів	5
	Біохімія молочних і м'ясних продуктів	5
Всього за 3 семестр		29
4	Технологія виробництва продукції птахівництва	6
	Технологія виробництва продукції бджільництва	5
	Технологічне забезпечення і оцінка придатності приміщень з виробництва і переробки продукції тваринництва	6
	Апробація і впровадження інновацій у тваринництві	3
	Організація виробничих процесів в галузі переробки продукції тваринництва	3
	Правознавство	3
	Правова культура особистості	3
	Менеджмент та маркетинг у тваринництві	3
	Економіка і бухгалтерський облік у тваринництві	3
	Технологія виробництва продукції аквакультури	5
	Ставові рибництво	5
	Всього за 4 семестр	
5	Конярство та кіннозаводство	5
	Технологія виробництва продукції вівчарства і козівництва	4

	Технологія виробництва продукції кролівництва і звірівництва	4
	Технологія виробництва молока, яловичини та м'ясне скотарство	3
	Технологія виробництва продукції свинарства	3
	Товарознавство, стандартизація	5
	Мікробіологія молока і молочних продуктів	5
	Технологічний контроль якості і безпеки харчових продуктів	4
	Оцінка технологічної придатності підприємств з виробництва і переробки продукції тваринництва	4
Всього за 5 семестр		28
6	Технологія виробництва молока, яловичини та м'ясне скотарство	3
	Технологія виробництва продукції свинарства	3
	Професійна адаптація	3
	Раціональне харчування людини	3
	Організація виробничих процесів	4
	Технологія м'яса і м'ясних продуктів	4
	Технологія первинної переробки молока	4
	Автоматизація виробничих процесів	4
	Технологія переробки туш тварин	3
	Технологія молока і молочних продуктів	3
	Виробнича практика	6
	Єдиний державний кваліфікаційний іспит	2
	Кваліфікаційна робота	4
Всього за 6 семестр		32

3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація випускників освітньої програми спеціальності 204 - Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва проводиться у формі публічного захисту (демонстрації) кваліфікаційної роботи та єдиного державного кваліфікаційного іспиту і завершується видачею документу встановленого зразка про присудження йому ступеня бакалавр із присвоєнням кваліфікації: бакалавр з технології виробництва і переробки продукції тваринництва.

Атестація здійснюється відкрито і публічно перед Екзаменаційною комісією, яка затверджена наказом ректора ПДАТУ.

4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньо-професійної програми

4.1. На основі повної загальної середньої освіти

	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	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			
ЗК 1	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+			
ЗК 2	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+			
ЗК 3	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+			
ЗК 4	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+			
ЗК 5	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		
ЗК 6	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		
ЗК 7	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		
ЗК 8	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		
ЗК 9	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		
СК 1						+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+														+	+	+		
СК 2	+	+			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+																	+	+	+
СК 3							+			+									+	+											+					+	+	+	
СК 4							+			+								+	+	+											+					+	+	+	
СК 5					+	+				+	+	+	+	+	+	+	+				+															+	+	+	
СК 6											+	+	+	+	+	+	+															+		+		+	+	+	
СК 7						+	+		+	+				+																						+	+	+	
СК 8						+	+		+	+					+																					+	+	+	
СК 9						+	+		+	+	+																										+	+	+
СК 10	+	+			+						+	+	+	+	+	+	+				+															+	+	+	
СК 11											+	+	+	+	+	+	+				+															+	+	+	
СК 12											+									+									+				+		+	+	+	+	
СК 13											+							+					+							+					+	+	+	+	

4.2. На основі освітніх ступенів «молодший бакалавр», «фаховий молодший бакалавр», освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст»

	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	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		
ЗК 1	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		
ЗК 2	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
ЗК 3	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
ЗК 4	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
ЗК 5	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
ЗК 6	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
ЗК 7	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
ЗК 8	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
ЗК 9	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
СК 1						+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+											+	+	+	
СК 2	+	+			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+											+	+	+
СК 3							+			+								+	+													+	+	+
СК 4							+			+								+	+	+												+	+	+
СК 5					+	+				+	+	+	+	+	+	+	+				+											+	+	+
СК 6											+	+	+	+	+	+	+											+		+	+	+	+	
СК 7						+	+		+	+				+																		+	+	+
СК 8						+	+		+	+					+																	+	+	+
СК 9						+	+		+	+	+																					+	+	+
СК 10	+	+			+						+	+	+	+	+	+	+				+											+	+	+
СК 11											+	+	+	+	+	+	+				+											+	+	+
СК 12										+									+									+		+	+	+	+	+
СК 13											+							+														+	+	+

5. Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН) відповідними компонентами освітньо-професійної програми

5.1. На основі повної загальної середньої освіти

	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	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			
ПРН 1						+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+									+					+	+	+	+		
ПРН 2																					+				+														
ПРН 3						+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+									+						+	+	+	+	
ПРН 4						+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+									+						+	+	+	+	
ПРН 5							+																								+					+	+		
ПРН 6						+		+	+																														
ПРН 7																																+							
ПРН 8																																			+				
ПРН 9										+										+			+						+										
ПРН 10							+																							+									
ПРН 11																									+		+		+										
ПРН 12							+				+	+	+	+	+	+	+	+	+		+															+	+	+	
ПРН 13																							+					+	+							+	+	+	
ПРН 14							+				+	+	+	+	+	+	+	+	+		+															+	+	+	
ПРН 15							+				+	+	+	+	+	+	+	+	+		+															+	+	+	
ПРН 16							+				+	+	+	+	+	+	+	+	+		+															+	+	+	
ПРН 17																														+							+	+	+
ПРН 18							+								+																					+	+	+	
ПРН 19							+									+																				+	+	+	
ПРН 20							+				+																									+	+	+	
ПРН 21							+											+																		+	+	+	

5.2. На основі ступенів «молодший бакалавр», «фаховий молодший бакалавр», освітньо-кваліфікаційного рівня
«молодший спеціаліст»

	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	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
ПРН 1					+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+							+			+	+	+	+
ПРН 2																				+		+		+								
ПРН 3					+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+							+			+	+	+	+
ПРН 4					+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+							+			+	+	+	+
ПРН 5						+																						+		+	+	+
ПРН 6					+		+	+																								
ПРН 7																													+			
ПРН 8																													+			
ПРН 9									+									+			+					+						
ПРН 10						+																						+				
ПРН 11																						+		+		+						
ПРН 12						+				+	+	+	+	+	+	+	+	+		+										+	+	+
ПРН 13																					+				+	+				+	+	+
ПРН 14						+				+	+	+	+	+	+	+	+	+		+										+	+	+
ПРН 15						+				+	+	+	+	+	+	+	+	+		+										+	+	+
ПРН 16						+				+	+	+	+	+	+	+	+	+		+										+	+	+
ПРН 17																										+			+	+	+	
ПРН 18						+							+																	+	+	+
ПРН 19						+								+																+	+	+
ПРН 20						+				+																				+	+	+
ПРН 21						+										+														+	+	+