

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ  
АГРАРНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**



**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА  
ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА І ПЕРЕРОБКИ  
ПРОДУКЦІЇ ТВАРИННИЦТВА**  
початкового (короткого циклу) рівня вищої освіти  
зі спеціальності 204 Технологія виробництва і переробки  
продукції тваринництва  
галузі знань 20 Аграрні науки та продовольство  
**Кваліфікація: молодший бакалавр з технології виробництва і  
переробки продукції тваринництва**

**ВСТУП 2021**

**ЗАТВЕРДЖЕНО**

**Вченою радою ХДАЕУ  
(протокол від 27.05.2021 № 12)**

**Освітня програма вводиться в дію  
з 01 вересня 2021 року**

**Ректор ХДАЕУ  
Юрій КИРИЛОВ**

**Наказ від 27.05.2021 р. № 52-ОД**



Херсон 2021


## ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ

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

рівень вищої освіти – початковий (короткий цикл)  
спеціальність – 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва  
галузь знань – 20 Аграрні науки та продовольство  
кваліфікація – Молодший бакалавр з технології виробництва і переробки продукції тваринництва

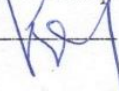
#### РОЗРОБЛЕНО:

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


 Олена ВЕДМЕДЕНКО

#### СХВАЛЕНО:


Випусковою кафедрою технологій переробки та зберігання сільськогосподарської продукції, протокол № 12 від « 29 » квітня 2021 р.  
Завідувач кафедри

 Віктор ПЕЛИХ

Випусковою кафедрою ветеринарії, гігієни та розведення тварин імені В.П.Коваленка, протокол № 11 від « 12 » квітня 2021 р.  
Завідувач кафедри

 Наталія ПЕЛИХ

Випусковою кафедрою технології виробництва продукції тваринництва, протокол № 11 від « 22 » квітня 2021 р.  
Завідувач кафедри

 Олена ВЕДМЕДЕНКО

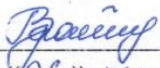
#### РЕКОМЕНДОВАНО

Вченою радою біолого-технологічного факультету, протокол № 9 від « 25 » травня 2021 р.  
Декан біолого-технологічного факультету


 Ірина БАЛАБАНОВА

#### ПОГОДЖЕНО

Перший проректор, проректор з науково-педагогічної роботи ХДАЕУ

 Вікторія ГРАНОВСЬКА  
від « 26 » травня 2021 р.

Начальник навчально-методичного відділу університету

 Регіна АНДРУСОВА  
від « 26 » травня 2021 р.

## ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма підготовки фахівців «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» початкового (короткого циклу) рівня вищої освіти, ступеня вищої освіти – молодший бакалавр, галузі знань 20 Аграрні науки та продовольство, спеціальності 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва.

### **Розроблено робочою групою у складі:**

**Ведмеденко Олена Володимирівна**, кандидат сільськогосподарських наук, доцент, завідувач кафедри технології виробництва продукції тваринництва;

**Пелих Віктор Григорович**, доктор сільськогосподарських наук, професор, заслужений діяч науки і техніки України, академік НААН України, завідувач кафедри технологій переробки та зберігання сільськогосподарської продукції;

**Балабанова Ірина Олександрівна**, декан біолого-технологічного факультету, кандидат сільськогосподарських наук, доцент кафедри технологій переробки та зберігання сільськогосподарської продукції;

**Пелих Наталія Леонідівна**, кандидат сільськогосподарських наук, доцент, завідувач кафедри ветеринарії, гігієни та розведення тварин імені В.П. Коваленка;

**Корбич Наталія Миколаївна**, кандидат сільськогосподарських наук, доцент кафедри технології виробництва продукції тваринництва;

**Папакіна Наталія Сергіївна** - кандидат сільськогосподарських наук, доцент кафедри ветеринарії, гігієни та розведення тварин імені В.П. Коваленка.

**Коломацька Ольга Валеріївна** - заступник начальника промислової зони філії «Чорнобаївське» приватного акціонерного товариства «Агрохолдинг Авангард»;

**Постова Поліна Андріївна** – здобувач вищої освіти початкового (короткого циклу) рівня освітньо-професійної програми «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» спеціальності 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва.

**1. Профіль освітньої програми зі спеціальності  
204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва**

<b>1 - Загальна інформація</b>	
<b>Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу</b>	Херсонський державний аграрно-економічний університет Біолого-технологічний факультет
<b>Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу</b>	Молодший бакалавр; Молодший бакалавр з технології виробництва і переробки продукції тваринництва
<b>Офіційна назва освітньої програми</b>	Освітньо-професійна програма «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» початкового (короткого циклу) рівня вищої освіти галузі знань – 20 Аграрні науки та продовольство спеціальності 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва
<b>Тип диплому та обсяг освітньої програми</b>	Одиничний; 120 кредитів ECTS, 1 рік 10 місяців
<b>Наявність акредитації</b>	Первинна акредитація планується на 2022 р.
<b>Цикл/рівень</b>	Початковий (короткого циклу) рівень вищої освіти; НРК України – 5 рівень, FQ-EHEA – короткий цикл, EQF-LLL – 5 рівень
<b>Передумови</b>	Повна загальна середня освіта. Вимоги до вступників визначаються Правилами прийому на освітньо-професійну програму «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» зі спеціальності 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва за початковим (короткого циклу) рівнем вищої освіти.
<b>Мова(и) викладання</b>	Українська
<b>Термін освітньої програми дії</b>	Освітня програма діє два роки
<b>Інтернет - адреса постійного розміщення опису освітньої програми</b>	<a href="http://www.ksau.kherson.ua/">http://www.ksau.kherson.ua/</a>

<b>2 - Мета освітньої програми</b>	
<p>Підготовка молодших бакалаврів, що володіють базовими і професійними компетентностями в галузі аграрних наук та продовольства, направлені на здобуття теоретичних знань та практичних умінь та вирішенні спеціалізованих проблем в процесі професійної діяльності з виробництва і переробки продукції тваринництва.</p>	
<b>3 - Характеристика освітньої програми</b>	
<p><b>Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))</b></p>	<p>Галузь знань – 20 Аграрні науки та продовольство.            Спеціальність – 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва.  <i>Об'єкт(и) вивчення</i> – виробництво та переробка тваринницької продукції на підприємствах різних форм власності  <i>Цілі навчання</i> – підготовка фахівців, здатних самостійно вирішувати типові виробничі ситуації професійної діяльності в сфері виробництва і переробки продукції тваринництва, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов.  <i>Теоретичний зміст предметної області</i> – технології виробництва і переробки продукції тваринництва з розширеними компетенціями у сфері виробництва харчових продуктів тваринного походження.  <i>Методи, методика та технології</i> – зоотехнічні, лабораторні, спеціальні (органолептичні, біологічні, хімічні тощо) методи, методика та технології, необхідні для компетентного вирішення завдань професійної діяльності, що пов'язані з виробництвом і переробкою продукції тваринництва.  <i>Інструменти та обладнання об'єкти/предмети, пристрої та прилади, які здобувач вищої освіти вчиться застосовувати і використовувати</i> – обладнання для оцінювання екстер'єру тварин та контролю їх індивідуального розвитку, поживності кормів, вимірювання параметрів мікроклімату тваринницьких приміщень, а також інструменти та обладнання для оцінювання якості продукції тваринництва, сировини, напівфабрикатів і готової продукції.</p>
<p><b>Орієнтація освітньої програми</b></p>	<p>Освітньо-професійна, академічна</p>
<p><b>Основний фокус освітньої програми та спеціалізації</b></p>	<p>Загальна/спеціальна освіта в галузі 20 Аграрні науки та продовольство, спеціальності 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва сфокусована на підготовка кадрів, що можуть вирішувати типові спеціалізовані задачі з технології виробництва і переробки продукції тваринництва.</p>

	Ключові слова: технологія, виробництво, переробка, продукція тваринництва, добробут тварин, кліматичні зміни.
<b>Особливості програми</b>	Особливість ОП полягає в інтегрованому підході щодо забезпечення процесів з виробництва і переробки продукції тваринництва з урахуванням галузевої специфіки продовольчої безпеки регіону відповідно рекомендацій представників виробництва; у формуванні комплексних знань і умінь з адаптації технологій тваринництва та бджільництва до триваючих процесів змін клімату на Півдні України та підвищення рівня добробуту тварин з використанням сучасного обладнання та методів ентомоіндикації для моніторингу довкілля.
<b>4 – Придатність випускників до працевлаштування</b>	
<b>Придатність до працевлаштування</b>	<p>Фахівець підготовлений до роботи в галузі економіки за ДК 009:2010, затвердженим і введеним в дію наказом Держспоживстандарту України від 11.10.2010 № 457 (чинний від 01.01.2012 р).</p> <p>А. Сільське господарство, мисливство, лісове господарство.</p> <p>01.4. Тваринництво.</p> <p>01.41. Розведення великої рогатої худоби молочних порід.</p> <p>01.42. Розведення іншої великої рогатої худоби та буйволів.</p> <p>01.43. Розведення коней та інших тварин родини конячих .</p> <p>01.45. Розведення овець і кіз.</p> <p>01.46. Розведення свиней.</p> <p>01.47. Розведення свійської птиці.</p> <p>01.48. Розведення інших тварин.</p> <p>С. Переробна промисловість.</p> <p>10. Виробництво харчових продуктів.</p> <p>10.1. Виробництво м'яса та м'ясних продуктів.</p> <p>10.11. Виробництво м'яса.</p> <p>10.12. Виробництво м'яса свійської птиці.</p> <p>10.2. Перероблення та консервування риби, ракоподібних і моллюсків.</p> <p>10.4. Виробництво олії та тваринних жирів.</p> <p>10.5. Виробництво молочних продуктів.</p> <p>10.51. Перероблення молока, виробництво масла та сиру.</p> <p>10.9. Виробництво готових кормів для тварин.</p> <p>10.91. Виробництво готових кормів для тварин, що утримуються на фермах.</p> <p>Фахівець здатний виконувати зазначену професійну роботу відповідно до класифікатора професій ДК-003:2010 (чинним з 01.11.2010 р.) за такими класифікаційними угрупованнями та професійними назвами робіт:</p> <p>3211. Технік-лаборант;</p> <p>3212. Зоотехнік відділення (комплексу,</p>

	<p>сілськогосподарської ділянки, ферми);  3213. Технік з племінної справи;  3213. Технік-технолог з виробництва та переробки продукції тваринництва;  3213. Технолог з виробництва і переробки продукції тваринництва;  3213. Фахівець з бджільництва;  3213. Фахівець із звірівництва;  3416. Закупник.</p>
<b>Подальше навчання</b>	Продовження навчання для здобуття першого (бакалаврського) рівня вищої освіти.
<b>5 – Викладання та оцінювання</b>	
<b>Викладання та навчання</b>	Студентоцентроване проблемно-орієнтоване навчання, яке проводиться у формі лекцій, практичних занять, консультацій, самостійного вивчення на основі підручників, посібників, періодичних наукових видань, використання мережі Інтернет
<b>Система оцінювання</b>	Усні та письмові екзамени, заліки, захист звіту з практики, захист курсових проєктів, атестаційний екзамен.
<b>6 – Програмні компетентності</b>	
<b>Інтегральна компетентність</b>	Здатність розв'язувати типові спеціалізовані задачі з технології виробництва і переробки продукції тваринництва або у процесі навчання, що передбачає застосування положень і методів зоотехнічної науки і характеризується певною невизначеністю умов, нести відповідальність за результати своєї діяльності та контролювати інших осіб у певних ситуаціях.
<b>Загальні компетентності (ЗК)</b>	<p><b>ЗК1.</b> 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><b>ЗК2.</b> 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><b>ЗК3.</b> Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності.</p> <p><b>ЗК4.</b> Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p><b>ЗК5.</b> Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p> <p><b>ЗК6.</b> Здатність використовувати інформаційні та сучасні</p>

	<p>комунікаційні технології.</p> <p><b>ЗК7.</b> Здатність працювати в команді.</p> <p><b>ЗК8.</b> Прагнення до збереження навколишнього середовища в усіх сферах професійної діяльності.</p>
<p><b>Фахові компетентності спеціальності (ФК)</b></p>	<p><b>ФК1.</b> Здатність використовувати професійні знання з вибору і реалізації технології виробництва і переробки продукції тваринництва для ефективного ведення галузі.</p> <p><b>ФК2.</b> Здатність використовувати професійні знання з вибору і реалізації методів оцінки та контролю безпечності, кількості і якості сировини, напівфабрикатів, продукції тваринного походження і продукції бджільництва.</p> <p><b>ФК3.</b> Здатність використовувати нормативну і технічну документацію, технологічні регламенти зберігання, первинної обробки, підготовки до транспортування та реалізації сировини і тваринницької продукції.</p> <p><b>ФК4.</b> Здатність проводити аналіз виробничої діяльності, вести ділову і затверджену звітно-облікову документацію.</p> <p><b>ФК5.</b> Здатність володіти сучасними інформаційними технологіями для автоматизації технологічних і економічних розрахунків під час виробництва і переробки продукції тваринництва.</p> <p><b>ФК6.</b> Здатність використовувати знання із технологій заготівлі, виробництва, зберігання, оцінки якості кормів та нормованої годівлі окремих видів і статеві-вікових груп тварин, а також раціонального використання кормів та сільськогосподарських угідь, надавати якісні послуги запилення ентомофільних сільськогосподарських культур.</p> <p><b>ФК7.</b> Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання й устаткування тваринницьких ферм.</p> <p><b>ФК8.</b> Організовувати та планувати роботу трудового колективу, контролювати і забезпечувати дотримання правил і норм охорони праці, пожежної і екологічної безпеки та ресурсозбереження у виробничому підрозділі.</p> <p><b>ФК9.</b> Здатність використовувати знання та вміння технологій виробництва й переробки продукції бджільництва.</p> <p><b>ФК10.</b> Здатність застосовувати базові фундаментальні знання з неорганічної, органічної та аналітичної хімії в обсязі, необхідному для опанування загально-професійних дисциплін та вирішення практичних задач професійної діяльності.</p> <p><b>ФК11.</b> Здатність застосовувати базові знання морфології та фізіології тварин під час виробництва, переробки та реалізації продукції тваринництва для досягнення прибутковості галузі.</p> <p><b>ФК12.</b> Здатність здійснювати контроль технологічних</p>



	<p>процесів під час виробництва та переробки продукції скотарства.</p> <p>ФК13. Здатність здійснювати контроль технологічних процесів під час виробництва та переробки продукції свинарства.</p> <p>ФК14. Вміти оцінювати стан добробуту тварин.</p> <p>ФК15. Здатність володіти навичками щодо потенціалу тварин для ведення малого та середнього бізнесу з урахуванням екологічних і кліматичних змін.</p>
<b>7 – Програмні результати навчання</b>	
<p><b>Програмні результати навчання (ПРН)</b></p>	<p>ПРН1. Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо.</p> <p>ПРН2. Володіти інформацією чинних нормативно-правових документів, законодавства, галузевих стандартів професійної діяльності в установах, на виробництвах, організаціях галузі/сфери (відповідно до спеціалізації).</p> <p>ПРН3. Аналізувати суспільно й особистісно значущі світоглядні проблеми, усвідомлювати цінність захисту незалежності, територіальної цілісності та демократичного устрою України.</p> <p>ПРН4. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя.</p> <p>ПРН5. Ефективно працювати з інформацією: добирати необхідну інформацію з різних джерел, зокрема з фахової літератури та електронних баз.</p> <p>ПРН6. Розуміти екологічно небезпечні та шкідливі фактори професійної діяльності та корегувати її зміст з метою попередження негативного впливу на довкілля.</p> <p>ПРН7. Забезпечувати дотримання біологічної безпеки, техніки безпеки, виробничої санітарії, пожежної безпеки і правил охорони праці на підприємствах з виробництва і переробки продукції.</p> <p>ПРН8. Володіти методами утримання, годівлі, розведення і ефективного використання тварин різних видів та медоносних бджіл.</p> <p>ПРН9. Мати навички розробки біологічно повноцінних і збалансованих раціонів годівлі для різних видів і статевовікових груп тварин та аналізу, збереження, поліпшення природних кормових ресурсів бджільництва.</p> <p>ПРН10. Забезпечувати заготівлю і зберігання кормів.</p> <p>ПРН11. Розуміти та обґрунтовувати підбір машин, обладнання, засобів автоматизації, що використовуються в тваринництві, комплектації тваринницьких ферм, підприємств з виробництва і переробки продукції тваринництва.</p>

	<p>ПРН12. Впроваджувати базові знання з неорганічної, органічної та аналітичної хімії у технологічний процес виробництва і переробки продукції тваринництва.</p> <p>ПРН13. Впроваджувати знання з морфології, фізіології тварин у технологічний процес виробництва і переробки продукції тваринництва.</p> <p>ПРН14. Забезпечувати параметри та здійснювати технологічний контроль сучасних технологій з виробництва молока та яловичини.</p> <p>ПРН15. Забезпечувати параметри та здійснювати технологічний контроль сучасних технологій виробництва свинини.</p> <p>ПРН16. Володіти організаційно-технологічними прийомами підвищення безпечності та якості молока, м'яса, меду, яєць та інших продуктів галузі, технікою і методиками визначення їх якісних характеристик, основних технологій виробництва та первинної обробки молочних і м'ясних продуктів і продукції бджільництва.</p> <p>ПРН17. Вміння оцінювати стан добробуту тварин за їх поведінковими ознаками.</p> <p>ПРН18. Вміти використовувати потенціал тварин для ведення малого та середнього бізнесу з урахуванням екологічних і кліматичних змін.</p>
<b>8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми</b>	
<b>Кадрове забезпечення</b>	<p>Підготовка здобувачів вищої освіти за даною освітньо-професійною програмою здійснюється науково-педагогічними працівниками кафедр: технології виробництва продукції тваринництва, технологій переробки та зберігання сільськогосподарської продукції; ветеринарії, гігієни та розведення тварин імені В.П.Коваленка.</p> <p>Всі науково-педагогічні працівники, які залучені до реалізації освітньої складової освітньо-професійної програми є співробітниками Херсонського державного аграрно-економічного університету, мають науковий ступінь і вчене звання та підтверджений рівень наукової і професійної активності.</p>
<b>Матеріально-технічне забезпечення</b>	<p>Забезпеченість приміщеннями для проведення навчальних занять та контрольних заходів (кв. метрів на одну особу для фактичного контингенту студентів та заявленого обсягу з урахуванням навчання за змінами).</p> <p>Забезпеченість мультимедійним обладнанням для одночасного використання в навчальних аудиторіях (мінімальний відсоток кількості аудиторій).</p> <p>Наявність соціально-побутової інфраструктури: бібліотеки, у тому числі читального залу, пунктів харчування, актового чи концертного залу,</p>

	<p>спортивного залу, стадіону та спортивних майданчиків. Забезпеченість здобувачів вищої освіти гуртожитком. Забезпеченість комп'ютерними робочими місцями, лабораторіями, обладнанням, устаткуванням, необхідними для виконання навчальних планів.</p>
<p><b>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</b></p>	<p>Офіційний веб-сайт <a href="http://www.ksau.kherson.ua/">http://www.ksau.kherson.ua/</a> містить навчально-методичне забезпечення, інформацію про освітні програми, навчальну, наукову і виховну діяльність, структурні підрозділи, правила прийому, контакти. Всі зареєстровані в університеті користувачі мають необмежений доступ до мережі Інтернет.</p> <p>Функціонує електронний репозитарій <a href="http://dspace.ksau.kherson.ua/">http://dspace.ksau.kherson.ua/</a>, який містить наукові публікації викладачів та науковців, що є у відкритому доступі, матеріали доповідей та конференцій, статті з періодичних видань ХДАЕУ.</p> <p>Наукова бібліотека забезпечує доступ до навчальної та наукової інформації на різноманітних носіях (підручники, навчальні посібники, періодика, аудіо - відеодокументи, електронні документи, CD-ROMи, бази даних, у тому числі, бази даних мережі Інтернет і ін.) у достатній кількості, що задовольняє потребу учасників освітнього процесу на 100%. Бібліотечний фонд налічує понад 340,4 тис. примірників, з них: навчальної літератури - 46% від загальної кількості фонду; наукової літератури (довідкова, наукова, науково-популярна, інструктивно-методична) - 47,5%. Функціонує читальна зала, у тому числі електронна читальна зала. Забезпечено міжбібліотечний книгообмін з 20 профільними бібліотечними установами України. Сформований електронний каталог корпоративної бібліотечної системи Херсонського територіального об'єднання (ЕК КБСХДАЕУ) дозволяє використовувати ресурси бібліотек-учасниць (10 сільськогосподарських бібліотек) за допомогою Бібліотечно-інформаційної системи ІРБІС, доступ до якої забезпечено по локальній мережі університету та Web-сторінці бібліотеки за адресою <a href="http://ksau.ks.ua:8087">http://ksau.ks.ua:8087</a>. У приміщеннях наукової бібліотеки забезпечено безоплатний доступ до мережі Інтернет.</p> <p>Оновлення електронного каталогу здійснюється щоквартально шляхом передачі бібліографічних записів у форматі ISO за допомогою електронної пошти. Її КБСХДАЕУ налічує понад 160 тис. бібліографічних записів.</p> <p>В університеті відкрито доступ до наукометричних баз даних Web of Science та SCOPUS. Доступ здійснюється з локальної мережі університету.</p>
<p><b>9 – Академічна мобільність</b></p>	

<b>Національна кредитна мобільність</b>	<p>На основі двосторонніх договорів між Херсонським державним аграрно-економічним університетом та закладами вищої освіти України.</p> <p>Допускається перезарахування кредитів, отриманих у інших університетах України, за умови відповідності їх набутих компетентностей.</p>
<b>Міжнародна кредитна мобільність</b>	<p>Між Херсонським державним аграрно-економічним університетом та навчальними закладами вищої освіти, науковими установами, організаціями країн партнерів відбувається науково-інформаційний обмін, заключені меморандуми про співробітництво (<a href="http://surl.li/tmsk">http://surl.li/tmsk</a>):</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. № 56/11/19 від 22.11.2019 р. з Університетом Текірдаг Намик Кемаль (Туреччина);</li> <li>2. № 55/09/19 від 20.09.2019 р. з Аграрним Університетом Пловдива (Болгарія);</li> <li>3. № 33/09/19 від 20.09.2019 р. з Ленкоранським державним університетом (Азербайджан, Ленкорань);</li> <li>4. № 09/02/19 від 27.02.2019 р. з ПП Agrosuccess (Данія, Оденсе);</li> <li>5. від 20.11.2018 р. з Закладом освіти «Білоруська державна сільськогосподарська академія» (Білорусь, Горки);</li> <li>6. від 03.05.2018 р. з Державним університетом Огайо (США, Огайо, Колумбус).</li> </ol>
<b>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти</b>	<p>За даною освітньо-професійною програмою відсутнє.</p>

**2. Перелік компонент освітньо-професійної програми  
«Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»  
та їх логічна послідовність**

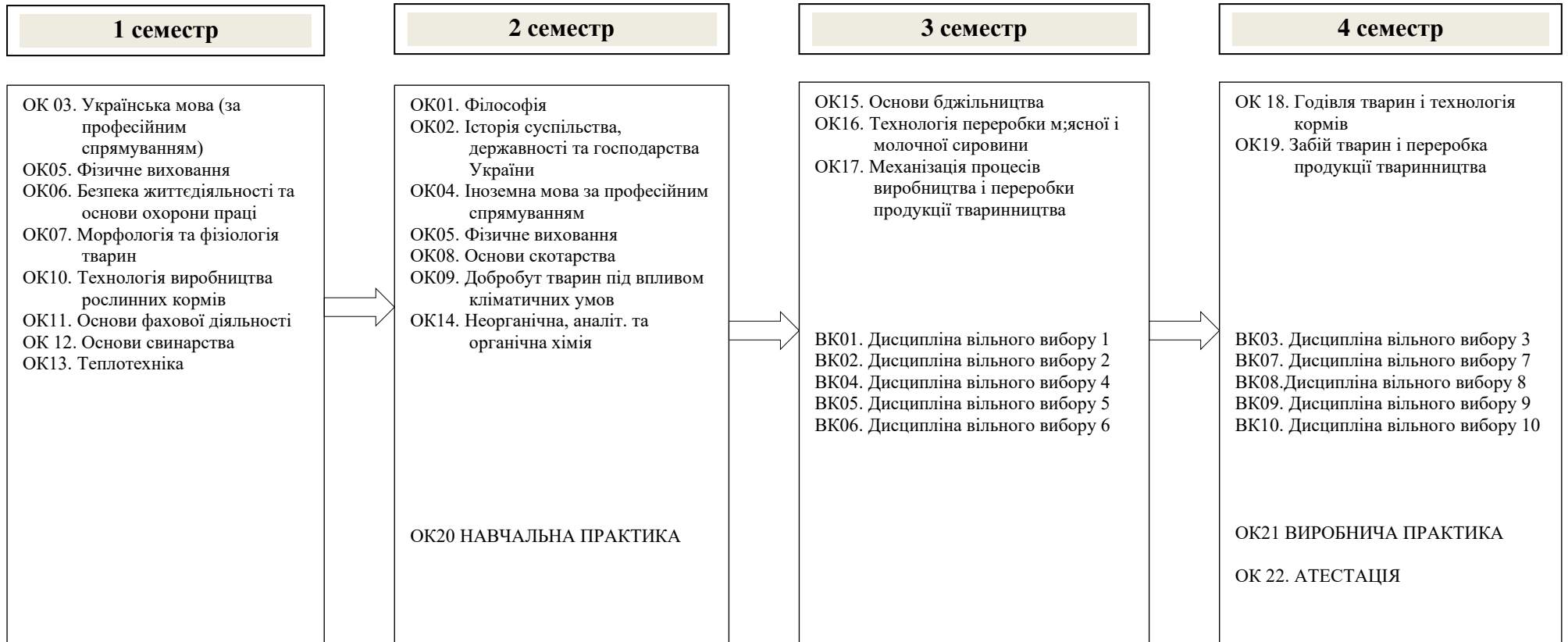
**2.1 Перелік компонент ОП**

Код з/п	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
<b>Обов'язкові компоненти ОП</b>			
ОК 01	Філософія	3	екзамен
ОК 02	Історія суспільства, державності та господарства України	3	екзамен
ОК 03	Українська мова за професійним спрямуванням	3	залік
ОК 04	Іноземна мова за професійним спрямуванням	3	залік
ОК 05	Фізичне виховання	4	залік
ОК 06	Безпека життєдіяльності та основи охорони праці	3	залік
ОК 07	Морфологія та фізіологія тварин	6	екзамен
ОК 08	Основи скотарства	4	залік
ОК 09	Добробут тварин під впливом кліматичних умов	4	екзамен
ОК 10	Технологія виробництва рослинних кормів	3	екзамен
ОК 11	Основи фахової діяльності	4	залік
ОК 12	Основи свинарства	4	екзамен
ОК 13	Теплотехніка	3	залік
ОК 14	Неорганічна, аналітична та органічна хімія	4	екзамен
ОК 15	Основи бджільництва	3	екзамен
ОК 16	Технологія переробки м'ясної і молочної сировини	4	екзамен
ОК 17	Механізація процесів виробництва і переробки продукції тваринництва	4	екзамен
ОК 18	Годівля тварин і технологія кормів	4	екзамен
ОК 19	Забій тварин і переробка продукції тваринництва	3	залік
ОК 20	Навчальна практика	9	залік
ОК 21	Виробнича практика	9	диференційований залік
ОК 22	Атестація здобувачів вищої освіти	3	атестаційний екзамен
<b>Загальний обсяг обов'язкових компонент:</b>		<b>90,0</b>	-

<b>Вибіркові компоненти ОП *</b>			
ВК01	Дисципліна вільного вибору здобувача вищої освіти 1	3,0	залік
ВК02	Дисципліна вільного вибору здобувача вищої освіти 2	3,0	залік
ВК 03	Дисципліна вільного вибору здобувача вищої освіти 3	3,0	залік
ВК04	Дисципліна вільного вибору здобувача вищої освіти 4	3,0	залік
ВК05	Дисципліна вільного вибору здобувача вищої освіти 5	3,0	залік
ВК06	Дисципліна вільного вибору здобувача вищої освіти 6	3,0	залік
ВК07	Дисципліна вільного вибору здобувача вищої освіти 7	3,0	залік
ВК08	Дисципліна вільного вибору здобувача вищої освіти 8	3,0	залік
ВК 09	Дисципліна вільного вибору здобувача вищої освіти 9	3,0	залік
ВК 10	Дисципліна вільного вибору здобувача вищої освіти 10	3,0	залік
<b>Загальний обсяг вибірових компонент:</b>		<b>30,0</b>	-
<b>ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ</b>		<b>120,0</b>	-

\* Орієнтовний перелік дисциплін вільного вибору здобувача вищої освіти подано на сайті в каталозі, який оновлюється щорічно.

## 2.2. Структурно-логічна схема освітньо-професійної програми



### **3. Форма атестації здобувачів вищої освіти**

Атестація здобувачів вищої освіти за освітньою програмою «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» початкового (короткого циклу) рівня вищої освіти за спеціальністю 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва здійснюється у формі атестаційного екзамену та завершується видачею документу встановленого зразка (диплому) про присудження йому ступеня молодшого бакалавра із присвоєнням кваліфікації: «Молодший бакалавр з технології виробництва і переробки продукції тваринництва».

Атестаційний екзамен має передбачати оцінювання обов'язкових результатів навчання, визначених освітньо-професійною програмою.

Атестація здійснюється відкрито і публічно.



#### 4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми

-	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
ЗК 1	*	*																				
ЗК 2	*	*			*																	
ЗК 3			*				*	*	*		*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
ЗК 4	*	*	*	*																		*
ЗК 5				*																		
ЗК 6			*	*		*	*		*		*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
ЗК 7		*	*		*	*														*	*	
ЗК 8	*					*		*	*	*	*	*			*	*		*	*	*	*	
ФК 1								*			*	*				*			*	*	*	*
ФК 2											*				*	*						*
ФК 3						*		*				*			*	*			*		*	*
ФК 4								*				*									*	
ФК 5								*			*	*	*									
ФК 6								*		*		*			*			*		*	*	*
ФК 7								*				*	*				*				*	*
ФК 8					*	*		*	*			*		*							*	
ФК 9											*				*						*	*
ФК 10							*		*	*				*				*				
ФК 11							*	*	*		*	*							*			
ФК 12								*			*					*			*	*	*	*
ФК 13											*	*				*			*	*	*	*
ФК 14								*	*			*			*							
ФК 15								*	*			*			*							

**5. Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН)  
відповідними компонентами освітньої програми**

	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
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								*	*			*			*							

