

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПОЛТАВСЬКА ДЕРЖАВНА АГРАРНА АКАДЕМІЯ

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

«Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»

*Першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
ступеня вищої освіти Бакалавр*

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

Голова вченої ради

Валентина АРАНЧІЙ

(протокол № 2/20 від «19» квітня 2021 р.)

Освітня програма вводиться в дію з

« » 2021 р.

Ректор

Валентина АРАНЧІЙ

(наказ № 50 від «20» квітня 2021 р.)

Полтава 2021 р.

ЛИСТ-ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми

Проректор з науково-педагогічної
роботи



Олена КОСТЕНКО

Начальник навчального відділу



Андрій ДОРОШЕНКО

Декан факультету



Анатолій ПОЛІЩУК

Гарант програми



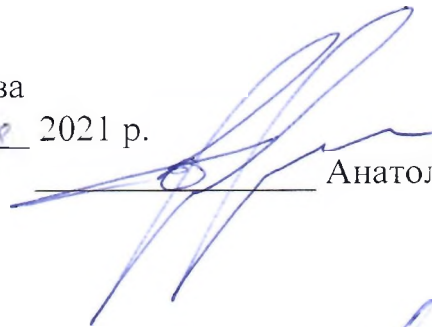
Віктор СЛИНЬКО

ВНЕСЕНО

Кафедрою технології
виробництва продукції тваринництва

Протокол № 7 від «01» березня 2021 р.

Завідувач кафедри



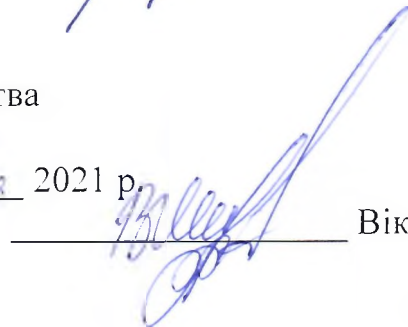
Анатолій ШОСТЯ

СХВАЛЕНО

Науково-методичною радою
спеціальності «Технологія виробництва
і переробки продукції тваринництва»

Протокол № 6 від «03» березня 2021 р.

Голова науково-методичної ради



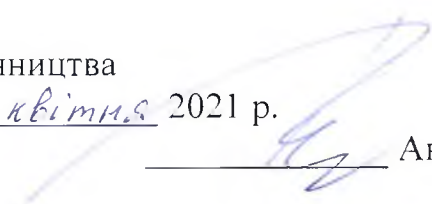
Віктор ЮХНО

СХВАЛЕНО

Вченою радою факультету
технології виробництва
і переробки продукції тваринництва

Протокол № 7 від «12» квітня 2021 р.

Голова вченої ради



Анатолій ПОЛІЩУК

ПЕРЕДМОВА

Розроблено робочою групою у складі:

1. СЛИНЬКО Віктор, кандидат сільськогосподарських наук, доцент
2. КУЗЬМЕНКО Лариса, кандидат сільськогосподарських наук, доцент
3. ВАСИЛЬЄВА Ольга, кандидат сільськогосподарських наук, доцент
4. ЮХНО Віктор, кандидат сільськогосподарських наук, доцент
5. ФРОЛОВ Сергій, директор департаменту агропромислового розвитку
Полтавської обласної державної адміністрації
6. КІПТІЛА Ангеліна, здобувач ступеня вищої освіти бакалавр

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

1. КОРДУБАН Юрій, генеральний директор ТОВ «Білагро»
2. БАРТОШАК Володимир, генеральний директор ТОВ «Пирятинський
сирзавод»

**1. Профіль освітньо-професійної програми зі спеціальності
204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»**

1 – Загальна інформація	
Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу	Полтавська державна аграрна академія, факультет технології виробництва і переробки продукції тваринництва
Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський) рівень
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Бакалавр, бакалавр з технології виробництва і переробки продукції тваринництва
Професійна кваліфікація	Не присвоюється
Офіційна назва освітньо-професійної програми	Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва
Тип диплому та обсяг освітньо-професійної програми	Диплом бакалавра, одиничний. 240 кредитів ЄКТС, термін навчання 4 навчальних роки 180 кредитів ЄКТС, термін навчання 3 навчальних роки
Форми навчання	Денна, заочна
Наявність акредитації	Впроваджується вперше
Цикл/рівень	НРК України – 7 рівень, FQ-EHEA – перший цикл, EQF-LLL – 6 рівень
Передумови	Наявність повної загальної середньої освіти. Наявність ступеня молодший бакалавр (освітньо-кваліфікаційного рівня молодший спеціаліст)
Мова(и) викладання	Державна
Термін дії освітньо-професійної програми	5 років
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньо-професійної програми	
2 – Мета освітньо-професійної програми	
Професійна підготовка технологів, здатних розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми з технології виробництва продукції тваринництва та її переробки, що передбачає застосування наукових та практичних теорій і методів, й характеризується комплексністю та невизначеністю умов	
3 - Характеристика освітньо-професійної програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за	Галузь знань – 20 Аграрні науки та продовольство Спеціальність – 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва Об'єкт вивчення: виробництво та переробка тваринницької продукції на підприємствах різних форм власності

наявності))	Цілі навчання: формування фахівців, здатних розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми професійної діяльності в галузі виробництва та переробки продукції тваринництва, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов, з використанням теорій та методів біології та прикладних наук Теоретичний зміст предметної області: технології виробництва і переробки продукції тваринництва Методи, методики: загальнонаукові (гіпотеза, експеримент, аналіз, індукція, дедукція, моделювання, узагальнення), спеціальні (лабораторний, діагностичний, біологічні, хімічні, фізико-хімічні, мікробіологічні, органолептичні), методи досліджень в зооінженерії, статистичні методи аналізу даних, загальні технології виробництва і переробки продукції тваринництва. Інструменти та обладнання: Обладнання для оцінювання екстер'єру тварин та контролю їх індивідуального розвитку, поживності кормів, параметри мікроклімату тваринницьких приміщень, а також пристрої, предмети та прилади для проведення фахової діяльності з метою оцінки якості продукції тваринництва, сировини, напівфабрикатів і готової продукції
Орієнтація освітньо-професійної програми	Освітньо-професійна з практико-орієнтованим навчанням (прикладна орієнтація). Освітньо-професійна програма базується на загальновідомих положеннях та результатах сучасних наукових досліджень з технології виробництва і переробки продукції тваринництва.
Основний фокус освітньо-професійної програми та спеціалізації	Загальна освіта в галузі технології виробництва і переробки продукції тваринництва. Формування бакалаврів відбувається на основі ґрунтовного вивчення теорії та практики годівлі, розведення, технології відтворення різних видів сільськогосподарських тварин, а також вивчення ефективних конкурентоспроможних технологій виробництва продукції тваринництва, її переробки, оцінки якості та вимог нормативно-технічної документації до неї. Серед головних акцентів у підготовці бакалаврів є набуття практичних навичок в умовах підприємств різних типорозмірів. Ключові слова: годівля, розведення, технологія відтворення, утримання тварин, продукція, технологія виробництва, технологія переробки, молоко, м'ясо, молочні продукти, м'ясні продукти, риба, яйця, мед.
Особливості освітньо-професійної програми	Тісна співпраця з підприємствами регіону різних форм власності, які спеціалізуються на виробництві та (або) переробці продукції тваринництва, дозволяє опанувати сучасні технології виробництва тваринницької продукції та її переробки на харчові продукти, зокрема шляхом: проходження виробничої практики в умовах сільськогосподарських та переробних підприємств; написання наукових робіт, тез, статей; презентації проведених досліджень та пропозицій на науково-практичних конференціях; впровадження наукових досліджень.

4 – Придатність випусників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Випускники можуть працювати: – на посадах фахівців на підприємствах з виробництва продукції тваринництва; – на посадах фахівців на молокопереробних підприємствах; – на посадах фахівців на м'ясопереробних підприємствах; – на посадах фахівців в інших галузях харчової та переробної промисловості тощо.
Подальше навчання	Можливість навчання за програми: 8 рівня НРК України, другого циклу FQ-EHEA, 8 рівня EQF-LLL
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Студентоцентроване, проблемно-орієнтоване навчання, ініціативне самонавчання. Проблемні, інтерактивні, проектні, інформаційно-комп'ютерні, саморозвиваючі, колективні та інтегративні, контекстні технології навчання, електронне навчання, навчання на основі досліджень. Викладання проводиться у вигляді: лекції, семінари, практичні заняття, лабораторні роботи, самостійне навчання, індивідуальні заняття, тощо.
Оцінювання	Оцінювання якості освоєння освітньо-професійної програми включає поточний і підсумковий контроль знань (семестровий контроль та атестацію здобувачів вищої освіти). Поточне оцінювання – на семінарських, практичних, лабораторних заняттях (усне або письмове опитування, експрес-контроль, виступи ЗВО при обговоренні питань, контрольні роботи, тестовий контроль, звіти про лабораторні роботи, презентації, тощо). Підсумковий контроль – екзамен або залік (диференційований залік). Підсумкова атестація – публічний захист (демонстрація) кваліфікаційної роботи та атестаційний екзамен.
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 теорій та методів зооінженерії і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.
Загальні компетентності (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. 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. 3. Здатність застосовувати знання в практичних ситуаціях. 4. Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності.

	5. Здатність до адаптації та дії в новій ситуації. 6. Здатність працювати в команді та мати навички міжособистісної взаємодії. 7. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. 8. Прагнення до збереження навколишнього середовища. 9. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. 10. Здатність спілкуватися державною та іноземною мовами як усно, так і письмово.
Фахові компетентності спеціальності (ФК)	1. Здатність використовувати професійні знання в галузі виробництва і переробки продукції тваринництва для ефективного ведення бізнесу. 2. Здатність використовувати сучасні знання про способи відтворення, закономірності індивідуального розвитку та розведення тварин для ефективної професійної діяльності у галузі тваринництва. 3. Здатність використовувати знання з основних технологій заготівлі, виробництва та зберігання кормів для формування кормової бази підприємства. 4. Здатність до складання раціонів для різних видів і статевовікових груп тварин та організації їх нормованої годівлі з урахуванням наявних фінансових та ресурсних обмежень. 5. Здатність застосовувати доцільні системи та способи утримання сільськогосподарських тварин і контролювати та оптимізувати мікроклімат технологічних приміщень. 6. Здатність застосовувати базові знання економіки, організації та менеджменту у виробництві та переробці продукції тваринництва. 7. Здатність здійснювати контроль технологічних процесів під час виробництва та переробки продукції скотарства. 8. Здатність здійснювати контроль технологічних процесів під час виробництва та переробки продукції свинарства. 9. Здатність здійснювати контроль технологічних процесів під час виробництва та переробки продукції птахівництва. 10. Здатність застосовувати знання морфології, фізіології та біохімії різних видів тварин для реалізації ефективних технологій виробництва і переробки їх продукції. 11. Здатність застосовувати знання організації та управління технологічним процесом переробки продукції тваринництва для ефективного ведення господарської діяльності підприємства. 12. Здатність аналізувати господарську діяльність підприємства, вести первинний облік матеріальних цінностей, основних засобів, праці та її оплати. 13. Здатність використовувати спеціальні знання для проведення санітарно-гігієнічних і профілактичних заходів на фермах та інших об'єктах із виробництва і переробки продукції тваринництва. 14. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних

	компонентів продовольчої сировини тваринного походження впродовж технологічного процесу.
7 – Програмні результати навчання	
	1. Забезпечувати дотримання параметрів та контролювати технологічні процеси з виробництва і переробки продукції тваринництва. 2. Навчати співробітників підприємства сучасних та нових компонентів технологічних процесів з виробництва і переробки продукції тваринництва. 3. Виконувати функціональні обов'язки, нівелюючи вплив різних чинників та виробничих ситуацій. 4. Організовувати спільну діяльність робочого колективу. 5. Забезпечувати якість виконуваних робіт. 6. Впливати на дотримання вимог щодо збереження навколишнього середовища. 7. Здійснювати пошук, оброблення та узагальнення інформації із застосуванням сучасних інформаційних технологій. 8. Застосовувати знання з відтворення та розведення сільськогосподарських тварин для ефективного ведення господарської діяльності підприємства. 9. Обирати раціональні технології заготівлі, виробництва та зберігання кормів. 10. Здійснювати нормовану годівлю тварин. 11. Забезпечувати оптимальні умови утримання сільськогосподарських тварин і мікроклімат технологічних приміщень. 12. Застосовувати закони економіки, організації та менеджменту у виробництві та переробці продукції тваринництва. 13. Забезпечувати параметри та здійснювати технологічний контроль сучасних технологій з виробництва молока та яловичини. 14. Забезпечувати параметри та здійснювати технологічний контроль сучасних технологій виробництва свинини. 15. Забезпечувати параметри та здійснювати технологічний контроль виробництва продукції птахівництва. 16. Впроваджувати і використовувати на практиці науково обґрунтовані технології виробництва і переробки продукції тваринництва. 17. Розробляти і ефективно управляти технологічними процесами переробки продукції тваринництва. 18. Здійснювати первинний облік матеріальних цінностей, основних засобів, праці та її оплати. 19. Забезпечувати дотримання біологічної безпеки на підприємствах із виробництва та переробки продукції тваринництва. 20. Застосовувати міжнародні та національні стандарти і практики в професійній діяльності. 21. Знати основні історичні етапи розвитку предметної області. 22. Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами. 23. Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо.

	24. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя. 25. Впроваджувати технології переробки сировини тваринного походження у харчові продукти на основі знань закономірностей фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.
8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	Розробники програми: чотири кандидати сільськогосподарських наук, доценти, 1 зовнішній стейкхолдер, один здобувач вищої освіти. Чотири розробники є штатними співробітниками і здобувачем вищої освіти Полтавської державної аграрної академії. Гарант освітньо-професійної програми: кандидат сільськогосподарських наук, доцент. До реалізації програми залучаються науково-педагогічні працівники з науковими ступенями та/або вченими званнями, а також висококваліфіковані спеціалісти. З метою підвищення фахового рівня всі науково-педагогічні працівники один раз на п'ять років проходять підвищення кваліфікації, зокрема стажування, в т. ч. за кордоном.
Матеріально-технічне забезпечення	Матеріально-технічне забезпечення відповідає ліцензійним вимогам щодо надання освітніх послуг у сфері вищої освіти і є достатнім для забезпечення якості освітнього процесу, зокрема: - навчальні приміщення; - комп'ютерні класи (лабораторії); - спеціалізовані лабораторії; - спортивний зал, спортивні майданчики; - бібліотека, читальний зал; - точки бездротового доступу до мережі Інтернет; - мультимедійне обладнання; - приміщення для науково-педагогічних працівників; - гуртожитки; - пункти харчування; - та ін.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Інформаційне та навчально-методичне забезпечення відповідає ліцензійним вимогам, має актуальний змістовий контент, базується на сучасних інформаційно-комунікаційних технологіях та включає: - бібліотека, читальний зал з достатнім фондом навчальної, наукової літератури та фахових періодичних видань; - електронна бібліотека ПДАА: http://lib.pdaa.edu.ua/ - офіційний сайт ПДАА: https://www.pdaa.edu.ua/; - віртуальне навчальне середовище Moodle; - необмежений доступ до мережі Інтернет, точки бездротового доступу до мережі; - корпоративна пошта; - навчальні і робочі плани; - графіки навчального процесу; - комплекси навчально-методичного забезпечення навчальних дисциплін; - навчальні та робочі програми навчальних дисциплін; - наскрізна програма та програми практик;

	електронний ресурс, який містить навчально-методичні матеріали з навчальних дисциплін; методичні вказівки щодо виконання курсових робіт; засоби діагностики якості вищої освіти; репозитарій ПДАА; та ін.
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	На основі двосторонніх договорів між Полтавською державною аграрною академією та закладами вищої освіти України
Міжнародна кредитна мобільність	Забезпечується відповідно до підписаних міжнародних угод та меморандумів.
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Можливе на загальних умовах.

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

2.1. Перелік компонент освітньо-професійної програми

Код н/д	Компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
Обов'язкові компоненти ОПП:			
загальної підготовки			
ОК 1	Біофізика	3,0	залік
ОК 2	Біохімія	3,0	залік
ОК 3	Вища математика	3,0	екзамен
ОК 4	Економіка підприємства	3,0	залік
ОК 5	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	6,0	залік / екзамен
ОК 6	Інформаційні системи та технології	4,0	екзамен
ОК 7	Історія та культура України	4,0	екзамен
ОК 8	Організація і планування діяльності підприємства	3,0	залік
ОК 9	Основи фахової діяльності	3,0	залік
ОК 10	Правознавство	3,0	екзамен
ОК 11	Українська мова (за професійним спрямуванням)	3,0	екзамен
ОК 12	Фізичне виховання	4,0	диф. залік
ОК 13	Філософія	3,0	залік
ОК 14	Хімія	4,0	екзамен
<i>Загальний обсяг обов'язкових компонентів загальної підготовки</i>		49,0	
професійної підготовки			
ОК 15	Анатомія і фізіологія сільськогосподарських тварин	4,5	залік
ОК 16	Безпека життєдіяльності та основи охорони праці	3,0	екзамен
ОК 17	Біобезпека, радіобіологія і біоетика	3,0	залік
ОК 18	Гігієна тварин	4,0	екзамен
ОК 19	Годівля тварин і технологія кормів	5,5	екзамен
ОК 20	Екологія в тваринництві	3,0	залік
ОК 21	Заготівля, зберігання та контроль якості кормів	4,0	залік
ОК 22	Конярство	3,5	екзамен
ОК 23	Курсова робота «Годівля тварин і технологія кормів»	3,0	захист курсової роботи
ОК 24	Курсовий проект «Технологія виробництва молока і яловичини»	3,0	захист курсowego проекту
ОК 25	Курсовий проект «Технологія виробництва продукції свинарства»	3,0	захист курсowego проекту
ОК 26	Основи стандартизації, метрології, сертифікації і управління якістю продукції	3,0	екзамен
ОК 27	Розведення сільськогосподарських тварин	5,0	екзамен
ОК 28	Технологія виробництва молока і яловичини	5,5	екзамен

ОК 29	Технологія виробництва продукції аквакультури	4,0	екзамен
ОК 30	Технологія виробництва продукції бджільництва	3,0	екзамен
ОК 31	Технологія виробництва продукції вівчарства і козівництва	3,0	екзамен
ОК 32	Технологія виробництва продукції кролівництва і звірівництва	3,0	екзамен
ОК 33	Технологія виробництва продукції птахівництва	4,5	екзамен
ОК 34	Технологія виробництва продукції свинарства	5,5	екзамен
ОК 35	Технологія молока і молочних продуктів	3,0	екзамен
ОК 36	Технологія м'яса і м'ясних продуктів	3,0	екзамен
ОК 37	Технологія переробки продукції тваринництва	4,0	екзамен
Загальний обсяг обов'язкових компонентів професійної підготовки		86,0	
практичної підготовки			
ОК 38	Комплексна технологічна	6,0	залік
ОК 39	Навчальна практика «Основи фахової діяльності»	7,5	залік
ОК 40	Навчальна практика «Технологія виробництва продукції тваринництва»	4,5	залік
ОК 41	Навчальна практика «Технологія переробки продукції тваринництва»	4,5	залік
ОК 42	Переддипломна практика	6,0	залік
Загальний обсяг обов'язкових компонентів практичної підготовки		28,5	
атестації здобувачів вищої освіти			
ОК 43	Атестаційний екзамен	3	екзамен
ОК 44	Захист кваліфікаційної роботи	1,5	
ОК 45	Підготовка кваліфікаційної роботи	12	
Загальний обсяг обов'язкових компонентів атестації здобувачів вищої освіти		16,5	
Загальний обсяг обов'язкових компонент		180,0	
Загальний обсяг вибірових компонент		60,0	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ		240	

**Перелік компонент освітньо-професійної програми
(скорочений термін навчання)**

Код н/д	Компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
Обов'язкові компоненти ОПП:			
загальної підготовки			
ОК 1	Біохімія	3,0	залік
ОК 2	Інформаційні системи та технології	4,0	екзамен
ОК 3	Організація та планування діяльності підприємства	3,0	залік
ОК 4	Правознавство	3,0	залік
Загальний обсяг обов'язкових компонентів загальної підготовки		13,0	
професійної підготовки			
ОК 5	Анатомія і фізіологія сільськогосподарських тварин	3,0	залік
ОК 6	Безпека життєдіяльності та основи охорони праці	3,0	екзамен
ОК 7	Біобезпека, радіобіологія і біоетика	3,0	залік
ОК 8	Гігієна тварин	4,0	екзамен
ОК 9	Годівля тварин і технологія кормів	5,5	екзамен
ОК 10	Заготівля, зберігання та контроль якості кормів	4,0	залік
ОК 11	Конярство	3,5	екзамен
ОК 12	Курсова робота «Годівля тварин і технологія кормів»	3,0	захист курсвої роботи
ОК 13	Курсовий проект «Технологія виробництва молока і яловичини»	3,0	захист курсвого проекту
ОК 14	Курсовий проект «Технологія виробництва продукції свинарства»	3,0	захист курсвого проекту
ОК 15	Основи стандартизації, метрології, сертифікації і управління якістю продукції	3,0	екзамен
ОК 16	Розведення сільськогосподарських тварин	5,0	екзамен
ОК 17	Технологія виробництва молока і яловичини	4,5	екзамен
ОК 18	Технологія виробництва продукції аквакультури	4,0	екзамен
ОК 19	Технологія виробництва продукції бджільництва	3,0	екзамен
ОК 20	Технологія виробництва продукції вівчарства і козівництва	3,0	екзамен
ОК 21	Технологія виробництва продукції кролівництва і звірівництва	4,0	залік
ОК 22	Технологія виробництва продукції птахівництва	5,5	залік
ОК 23	Технологія виробництва продукції свинарства	5,5	залік
ОК 24	Технологія молока і молочних продуктів	3,0	екзамен
ОК 25	Технологія м'яса і м'ясних продуктів	3,0	екзамен
ОК 26	Технологія переробки продукції тваринництва	5,0	залік
Загальний обсяг обов'язкових компонентів професійної підготовки		83,5	

практичної підготовки			
ОК 27	Навчальна практика "Технологія виробництва продукції тваринництва"	4,5	залік
ОК 28	Навчальна практика "Технологія переробки продукції тваринництва"	4,5	залік
ОК 29	Комплексна технологічна	6,0	залік
ОК 30	Переддипломна практика	6,0	залік
Загальний обсяг обов'язкових компонентів практичної підготовки		21,0	
атестації здобувачів вищої освіти			
ОК 31	Атестаційний екзамен	3,0	екзамен
ОК 32	Захист кваліфікаційної роботи	1,5	
ОК 33	Підготовка кваліфікаційної роботи	12	
Загальний обсяг обов'язкових компонентів атестації здобувачів вищої освіти		16,5	
Загальний обсяг обов'язкових компонент		134,0	
Загальний обсяг вибірових компонент		46,0	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ		180	

2.2. Структурно-логічна схема освітньо-професійної програми

[illegible]

[illegible]

Структурно-логічна схема освітньо-професійної програми (скорочений термін навчання)

[illegible]

[illegible]

3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Форми атестації здобувачів вищої освіти	Атестація здійснюється у формі публічного захисту (демонстрації) кваліфікаційної роботи та атестаційного екзамену
Вимоги до кваліфікаційної роботи	Кваліфікаційна робота 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 може 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 містить інформацію з обмеженим доступом, здійснювати відповідно до вимог чинного законодавства.
Вимоги до єдиного державного кваліфікаційного іспиту	Атестаційний екзамен має передбачати оцінювання результатів навчання, визначених стандартом вищої освіти за спеціальністю та цією освітньо-професійною програмою
Документи, які отримує випускник на основі успішного проходження атестації	Документ встановленого зразка про присудження ступеня вищої освіти бакалавр із присвоєнням кваліфікації: бакалавр з технології виробництва і переробки продукції тваринництва

**4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам
освітньо-професійної програми
Нормативний термін навчання**

	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	ОК 37	ОК 38	ОК 39	ОК 40	ОК 41	ОК 42	ОК 43	ОК 44	ОК 45					
ЗК 1										•			•																																					
ЗК 2							•		•			•	•																										•											
ЗК 3	•	•	•	•		•		•		•				•	•	•					•	•					•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	
ЗК 4	•	•	•						•					•	•		•	•	•		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	
ЗК 5									•								•						•	•	•			•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	
ЗК 6								•	•			•																										•	•	•	•	•								
ЗК 7	•	•		•				•						•		•			•		•			•	•	•	•		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•					•		•	•	•		
ЗК 8																	•	•		•																														
ЗК 9				•		•																		•	•	•																			•			•		
ЗК 10					•						•																													•				•			•			
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		•																																				•	•	•	•			•	•	•	•	•	•	•

Скорочений термін навчання

	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		
ЗК 1				•																															
ЗК 2																																			
ЗК 3	•	•	•	•	•	•				•	•				•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•		•	•		
ЗК 4	•				•		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•		•	
ЗК 5									•			•	•	•		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•			•		
ЗК 6			•																									•	•	•	•				
ЗК 7	•		•			•			•	•		•	•	•	•		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•				•		•		
ЗК 8							•	•																											
ЗК 9		•										•	•	•																	•		•		
ЗК 10																													•	•			•		
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	•																								•	•	•		•	•	•	•	•	•	•

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

Нормативний термін навчання

	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	ОК 37	ОК 38	ОК 39	ОК 40	ОК 41	ОК 42	ОК 43	ОК 44	ОК 45	
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									•																															•			•			
ПРН 22					•						•																																•		•	•
ПРН 23										•			•																																•	•
ПРН 24							•					•																																		
ПРН 25	•													•																							•	•	•	•			•	•	•	•

Скорочений термін навчання

	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	
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																															•			
ПРН 22																															•		•	•
ПРН 23				•																													•	•
ПРН 24																																		
ПРН 25	•																								•	•	•		•	•	•	•	•	•