

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
БІЛОЦЕРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

«ЗАТВЕРДЖЕНО»

Вченою радою Білоцерківського
національного аграрного університету
протокол № 4 від «21» травня 2020р.



Голова Вченої ради,
Ректор, академік НААН
А.С. Даниленко

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА І ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ ТВАРИННИЦТВА

ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ	20 АГРАРНІ НАУКИ ТА ПРОДОВОЛЬСТВО
СПЕЦІАЛЬНІСТЬ	204 ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА І ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ ТВАРИННИЦТВА
РІВЕНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ	ПЕРШИЙ (БАКАЛАВРСЬКИЙ) РІВЕНЬ

Введено в дію з «01» вересня 2020р.

наказ № 77/О від «21» травня 2020 р.

Біла Церква – 2020

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» розроблена для підготовки здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня зі спеціальності 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» галузі знань 20 «Аграрні науки та продовольство» та містить обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття відповідного ступеня вищої освіти; перелік компетентностей випускника; нормативний зміст підготовки здобувачів вищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання; форми атестації здобувачів вищої освіти; вимоги до наявності системи внутрішнього забезпечення якості вищої освіти.

Розроблено проєктною групою у складі:

1. **Бомко Віталій Семенович**, доктор сільськогосподарських наук, професор, **гарант освітньої програми.**
2. **Мерзлов Сергій Віталійович**, доктор сільськогосподарських наук, професор.
3. **Буштрук Марина Віталіївна**, кандидат сільськогосподарських наук, доцент.

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

1. Кудлай І.М. – Директор ТДВ «Терезине»;
2. Власенко О.Г. – Головний технолог ТОВ «Селекційний центр свинарства»;
3. Маршалок В.А. – Фінансовий директор ТОВ «Маршал Трейд Груп»

Освітньо-професійна програма «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» розроблена відповідно до Закону України «Про вищу освіту» від 01.07.2014 р.; Постанов Кабінету Міністрів України: «Про затвердження Національної рамки кваліфікацій» № 1341 від 23.11.2011 р. та «Про затвердження Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності закладів освіти» № 1187 від 30.12.2015 р.; Стандарту вищої освіти за спеціальністю 204 «Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва» галузі знань 20 «Аграрні науки та продовольство» для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, затвердженого Наказом Міністерства освіти і науки України № 1432 від 21.12.2018 р.

1. Профіль освітньо-професійної програми (ОПП) зі спеціальності 204 – «Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва»

1 - Загальна інформація	
Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу	Білоцерківський національний аграрний університет Біолого-технологічний факультет
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригінала, що присвоюється	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
Наявність акредитація	Міністерство освіти і науки України (наказ МОН України від 10.06.2010 №1611-л) Сертифікат про акредитацію НД-II №1041093 від 30 березня 2010 р.
Цикл/рівень	НРК – 6 рівень, FQ-EHEA – перший цикл, EQF-LL – 6 рівень Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти/ шостий кваліфікаційний рівень Національної рамки кваліфікацій.
Передумови	Умови вступу визначаються «Правилами прийому до Білоцерківського неаціонального аграрного університету, затвердженими Вченою радою.
Мова викладання	Українська
Термін дій освітньої програми	3 роки 10 місяців
Інтернет адреса постійного розміщення опису освітньої програми	Офіційний веб-сайт www. https://btsau.edu.ua/ містить інформацію про освітні програми, навчальну, наукову і виховну діяльність, структурні підрозділи, правила прийому, контакти.
2 - Мета освітньої програми	
Забезпечити підготовку висококваліфікованих фахівців в галузі в галузі 20 «Аграрні науки та продовольство» зі Спеціальності - 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» здатних застосовувати набуті знання, уміння, навички та розуміння для вирішення типових задач діяльності технолога в галузі виробництва та переробки продукції тваринництва	
3 - Характеристика освітньої програми	
Галузь знань, спеціальність	Галузь знань - 20 «Аграрні науки та продовольство» Спеціальність - 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна, прикладна
Основний фокус освітньої-програми та спеціальності	Загальна/спеціальна освіта в галузі «Аграрні науки та продовольство» Спеціальність - 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» набуття знань з технології виробництва і переробки продукції тваринництва, які базуються на засадах економічної доцільності ведення бізнесу з урахуванням біологічних особливостей різних видів та статеві-вікових груп тварин та знання технологічних процесів переробки продукції тваринництва
Особливості Програми	Тісна співпраця з виробничими та переробними підприємствами, різних форм власності регіону дає змогу опанувати сучасний стан на реальних прикладах, зокрема шляхом: проходження виробничої практики в сучасних виробничих підприємствах, написання наукових робіт, тез, статей; презентації проведених досліджень на науково-практичних конференціях.
4 - Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	

Придатність до працевлаштування	Здобувачі вищої освіти можуть працювати в органах державної влади та управління, в сучасних господарствах з виробництва та переробки продукції тваринництва різної форми власності. Технолог з виробництва та переробки продукції тваринництва може виконувати параметри та здійснювати контроль технологічних процесів з виробництва і переробки продукції тваринництва. Показувати знання та розуміння предметної області та розуміння професії з метою навчання співробітників підприємства.
Подальше навчання	Продовження освіти: можливість продовження навчання за програмою другого циклу вищої освіти (FQ-EHEA, 7 рівня EQF-LLL та 7 рівня НРК).
5 - Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	- організаційні форми: колективне та інтегративне навчання тощо; - технології навчання: <i>пасивні</i> (пояснювально-ілюстративні: за домінуючими методами та способами навчання); <i>активні</i> (проблемні, ігрові, інтерактивні, проєктні, інформаційно-комп'ютерні саморозвиваючі, позиційного та контекстного навчання, технологія співпраці); - застосовуються інноваційні технології електронного навчання.
Оцінювання	Види контролю: поточний, тематичний, періодичний, підсумковий, самоконтроль Форми контролю: усне та письмове опитування, тестові завдання, розрахункові роботи, індивідуальні завдання, есе, іспити. Оцінювання навчальних досягнень здобувачів вищої освіти здійснюється за 100-бальною системою з переведенням у систему оцінок за національною шкалою, а також забезпечення ранжування досягнень за шкалою ЄКТС.
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 зоотехнічної науки і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.
Загальні компетентності	ЗК1. Здатність застосовувати знання в практичних ситуаціях. ЗК2. Знання та розуміння предметної області та розуміння професії. ЗК3. Здатність до здійснення саморегуляції та ведення здорового способу життя, здатність до адаптації та дії в новій ситуації. ЗК4. Здатність до вибору стратегії спілкування; здатність працювати в команді; навички міжособистісної взаємодії. ЗК5. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. ЗК6. Прагнення до збереження навколишнього середовища. ЗК7. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. ЗК 8. Здатність спілкуватися українською мовою як усно, так і письмово. ЗК 9. Здатність спілкуватися іноземною мовою. ЗК10. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. ЗК11. Вміння виявляти, ставити та вирішувати проблеми. ЗК12. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності	СК 1. Здатність використовувати професійні знання в галузі виробництва і переробки продукції тваринництва. СК 2. Здатність застосовувати знання з морфології, фізіології та біохімії різних видів тварин для ефективного ведення технології виробництва і переробки їх продукції. СК 3. Здатність використовувати сучасні знання про способи відтворення, закономірності індивідуального розвитку та методів розведення тварин для ефективного ведення галузі тваринництва.

	СК 4. Знання основних технологій заготівлі, виробництва та зберігання кормів. СК 5. Здатність до складання раціонів для різних видів і статеві-вікових груп тварин та організації нормованої їх годівлі з урахуванням річної потреби підприємства в кормах. СК 6.Здатність застосовувати різні системи та способи утримання сільськогосподарських тварин та контролювати і оптимізувати мікроклімат технологічних приміщень. СК 7. Здатність використовувати професійно-профільні знання й практичні навички для забезпечення проведення санітарно-гігієнічних і профілактичних заходів на фермах та інших об'єктах із виробництва і переробки продукції тваринництва.. СК 8 Здатність застосовувати знання з біології великої рогатої худоби під час догляду та експлуатації в сучасних технологіях виробництва молока та яловичини. СК 9.Здатність застосовувати знання з біології та господарсько-корисних ознак свиней під час їх вирощування за сучасних технологій виробництва свинини. СК 10.Здатність застосовувати знання з біології та господарсько-корисних ознак різних видів, порід і кросів птиці за сучасних технологій виробництва продукції птахівництва. СК 11. Здатність застосовувати знання з біології та господарсько-корисних ознак дрібної рогатої худоби за сучасних технологій виробництва продукції вівчарства та козівництва. СК 12. Здатність застосовувати знання з біології та господарсько-корисних ознак кролів та хутрових звірів за сучасних технологій виробництва продукції кролівництва та звірівництва СК 13. Здатність застосовувати знання з біології та господарсько-корисних ознак коней за сучасних технологій виробництва продукції конярства СК 14. Здатність застосовувати знання з біології та господарсько-корисних ознак риб та інших видів водних біоресурсів за сучасних технологій виробництва продукції аквакультури СК 15. Здатність застосовувати знання з біології та господарсько-корисних ознак бджіл за сучасних технологій виробництва продукції бджільництва СК 16. Здатність здійснювати контроль технологічних процесів при виробництві та переробці продукції тваринництва СК 17. Здатність застосовувати знання з організації й управління технологічним процесом переробки продукції тваринництва. СК 18. Здатність застосовувати базові знання з економіки, менеджменту та маркетингу у виробництві та переробці продукції тваринництва
7- Програмні результати навчання	
	РН 01. Виконувати параметри та здійснювати контроль технологічних процесів з виробництва і переробки продукції тваринництва. РН 02.Показувати знання та розуміння предметної області та розуміння професії з метою навчання співробітників підприємства .учасних та нових компонентів технологічних процесів в виробництві та переробки продукції тваринництва РН 03. Слідувати принципам професійного спілкування; співпрацювати в команді. РН 04. Впливати на дотримання вимог щодо збереження навколишнього середовища. РН 05. Контролювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. РН 06. Впливати на дотримання вимог, щодо збереження навколишнього середовища. РН 07.Визначати і здійснювати шляхи пошуку, оброблення та узагальнення інформації. РН 08.Застосовувати знання з відтворення та розведення сільськогосподарських тварин. РН 09.Обирати технології заготівлі, виробництва та зберігання кормів. РН 10. Застосовувати нормовану годівлю тварин.

	РН 11. Забезпечувати дотримання біологічної безпеки на підприємствах із виробництва та переробки продукції тваринництва РН 12. Оцінювати і забезпечувати системи та способи утримання сільськогосподарських тварин та контролювати і оптимізувати мікроклімат технологічних приміщень РН 13. Забезпечувати параметри та здійснювати технологічний контроль сучасних технологій з виробництва молока та яловичини. РН-14. Забезпечувати параметри та здійснювати технологічний контроль сучасних технологій виробництва свинини. РН-15. Забезпечувати параметри та здійснювати технологічний контроль виробництва продукції РН 16. Впроваджувати і використовувати на практиці науково обгрунтовані технології виробництва і переробки продукції тваринництва. РН 17. Організовувати та управляти технологічним процесом переробки продукції тваринництва. РН18. Аналізувати господарську діяльність тваринницького підприємства, вести первинний облік матеріальних цінностей, основних засобів, праці та її оплати. РН 19. Вміти координувати проведення гігієнічних, санітарно-профілактичних заходів на фермах та інших об'єктах із виробництва та переробки продукції тваринництва. РН 20 Застосовувати міжнародні і національні стандарти і практики в професійній діяльності РН 21 Знати основні історичні етапи розвитку предметної діяльності
8- Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	Науково-педагогічні працівники, які викладають навчальні дисципліни (лекційний матеріал), повинен мати відповідний фах за дипломом про вищу освіту, ступінь доктора (кандидата) наук за спеціальністю, мати вчене звання, або перебувати на посаді професора (доцента) за відповідною кафедрою, мати стаж попередньої практичної, наукової та педагогічної діяльності не менше трьох років.
Матеріальне-технічне забезпечення	Обов'язковою умовою здійснення освітнього процесу є належне матеріально-технічне забезпечення, що створюють умови для здобуття здобувачами спеціальних професійних компетенцій за спеціальністю 204 «Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва» та професійними спрямуваннями
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Офіційний веб-сайт Університету (www.btsau.edu.ua) містить повну інформацію про освітні програми, навчальну, наукову і виховну діяльність, структурні підрозділи, правила прийому, контакти, користувачі сайту мають можливість користуватися усіма наявними ресурсами бібліотеки Білоцерківського національного аграрного університету. Читальні зали бібліотеки у кількості 7 мають 245 місць, всі підключено до мережі Інтернет у вільному доступі. Фонд наукової бібліотеки університету містить 568536 примірників, 19 найменувань друкованих фахових періодичних наукових видань. Наявний доступ до таких баз даних як Business Communication Quarterly, Topics in Theoretical Economics, The Forum for Social Economics, National Institute Economic Review, Springer Verlag, Academy of Accounting and Financial Studies Journal, AIEL Series in Labour Economics, Chinese Management Studies, Contemporary Accounting Research, CORPORATE OWNERSHIP AND CONTROL, де здобувачі вищої освіти мають можливість користуватись періодичними фаховими науковими виданнями в електронному варіанті, у тому числі іноземною (англійською) мовою. Електронна бібліотека має програмне забезпечення «УФД – бібліотека». Навчальні ресурси: користування навчальною літературою, доступ до онлайн-ресурсів; бронювання книг онлайн; доступ до електронних журналів, електронних бібліотечних ресурсів світу, електронного

	навчального середовища Moodle (teach.btsau.net.ua), наявне технологічне і матеріально-технічне забезпечення освітнього процесу.
9 - Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	На основі двосторонніх договорів між Білоцерківським національним аграрним університетом та закладами вищої освіти України. Допускається перезарахування кредитів, отриманих у інших університетах України, за умови відповідності їх набутих компетентностей.
Міжнародна кредитна мобільність	Випускові кафедри та біолого-технологічний факультет, до складу якого вони входять, мають договори про співпрацю у рамках проекту Еразмус ⁺ K1
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Навчання іноземних здобувачів вищої освіти проводиться на загальних умовах з додатковою мовною підготовкою відповідно до «Правил прийому до Білоцерківського національного аграрного університету», затвердженими Вченою радою Білоцерківського національного аграрного університету.

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

2.1. Перелік компонент освітньо-професійної програми

Код	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форми підсумкового контролю
1. ОБОВ'ЯЗКОВІ КОМПОНЕНТИ ОПП			
ОК 1	Вища математика	4,0	Іспит
ОК 2	Хімія у тваринництві	9,0	Залік, Іспит
ОК 3	Морфологія с.-г. тварин	5,0	Іспит
ОК 4	Фізіологія с.-г. тварин	4,0	Залік
ОК 5	Генетика з біометрією	6,0	Залік,Іспит
ОК 6	Інформаційні системи і програмування	4,0	Залік
ОК 7	Зоологія	5,0	Залік
ОК 8	Історія та культура України	3,0	Іспит
ОК 9	Українська мова (за професійним спрямуванням)	3,0	Іспит
ОК 10	Філософія	3,0	Залік
ОК 11	Іноземна мова (за проф. спрямуванням)	5,0	Залік, Іспит
ОК 12	Основи фахової діяльності	4,0	Залік
ОК 13	Технологія відтворення тварин	5,0	Іспит
ОК 14	Виробництво, зберігання та контроль якості кормів та кормових добавок	5,0	Іспит
ОК 15	Гігієна та добробут тварин	5,0	Іспит
ОК 16	Біохімія продукції тваринництва та кормів	5,0	Іспит
ОК 17	Екологія у тваринництві	5,0	Залік
ОК 18	Годівля с-г твари	10,0	Залік, іспит
ОК 19	Розведення с-г тварин	10,0	Залік, іспит
ОК 20	Технологія виробництва продукції птахівництва	6,0	Залік,Іспит
ОК 21	Технологія виробництва продукції свинарства	5,0	Іспит
ОК 22	Економіка та бухгалтерський облік у тваринництві	5,0	Залік, іспит
ОК 23	Технологія обладнання переробних підприємств	4,0	Залік
ОК 24	М'ясне скотарство	5,0	Іспит
ОК 25	Технологія переробки продукції тваринництва	8,0	Залік,Іспит
ОК 26	Стандартизація продукції тваринництва	4,0	Іспит
ОК 27	Правове регулювання тваринництва	5,0	Залік
ОК 28	Технологія виробництва молока та яловичини	8,0	Залік, Іспит
ОК 29	Профілактика хвороб тварин	5,0	Залік
	Фізичне виховання (позакредитна)	-	Залік
	Всього	155	
	Навчальна практика	5+5	-
	Виробнича бакалаврська практика	6+6	-
	Атестація випускників	3,0	Іспит, захист кваліфікаційної роботи
	Всього	25	
Загальний обсяг обов'язкових компонент		180	
2. ВИБІРКОВІ КОМПОНЕНТИ ОПП(обрати ВК в межах 60 кредитів)			
2 курс 3 семестр			
Обрати із запропонованих два компоненти			
ВК 1.	Мікробіологія у тваринництві/ Гігієна продуктів тваринного походження	4	Залік
ВК 2.	Технічна механіка/Культурологія	3	Залік
2 курс 4 семестр			
Обрати із запропонованих чотирикомпоненти			
ВК 3.	Матеріалознавство/Основи товарознавство	4	Залік

ВК 4.	Механізація та електрофікація у тваринництві/ Культурологія	3	Іспит
ВК 5.	Нарисна геометрія/ Товарознавство	3	Залік
ВК 6.	Лабораторний практикум у / Основи наукових досліджень та патентування	3	Залік
3 курс 5 семестр			
Обрати із запропонованих три компоненти			
ВК 7.	Технологія в-ва продукції кролівництва та звірівництва/Декаративне тваринництво	4	Залік
ВК 8.	Маркетинг та логістика у тваринництві/Організація виробництва продукціїтваринництва	3	залік
ВК 9.	Технологія виробництва продукції ДРХ/Органічне тваринництво	4	іспит
3 курс 6 семестр			
Обрати із запропонованих три компоненти			
ВК 10.	Технологія в-ва продукції бджільництва /Трудове право	3	Залік
ВК 11.	Біотехнологія/ Екотровологія	3	Залік
ВК 12.	Технологія в-ва продукції аквакультури/ Індустріальне рибництво	3	Залік
4 курс 7 семестр			
Обрати із запропонованих чотири компоненти			
ВК 13.	Безпека життєдіяльності/ Охорона праці	3	Залік
ВК 14.	Основи холодильних технологій/ Технологія зберігання та консервування харчових продуктів	3	Іспит
ВК 15.	Безпека продуктів забою тварин/Ветеринарна токсикологія	3	Залік
ВК 16.	Проектування та будівництво підприємств з виробництва та переробки продукції тваринництва/ Ветеринарна санітарія та гігієна	3	Залік
4 курс 8 семестр			
Обрати із запропонованих два компоненти			
ВК 17.	Контроль якості продукції тваринництва/ Технологія отримання та контроль якості сировини переробної промисловості	4	іспит
ВК 18.	Конярство/ Екологізація аграрного виробництва	4	іспит
Загальний обсяг вибірових компонент		60	
Загальний обсяг компонент			240

2.2. Форми атестації здобувачів вищої освіти

Атестація випускників освітньої програми «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» здійснюється у формі публічного захисту (демонстрації) кваліфікаційної роботи та атестаційного екзамену у формі комплексного державного іспиту і завершується видачею документу встановленого зразка про присудження йому освітнього ступеня бакалавра за спеціальністю 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» з присвоєнням кваліфікації: «Бакалавр з технології виробництва і переробки продукції тваринництва».

1. Матриця зв'язку програмних компетентностей та результатів навчання

[illegible]

1. Матриця відповідності програмних компетентностей обов'язковим компонентам ОПП

Компетентності		Компоненти ОПП																													
		ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09	ОК 10	ОК 11	ОК 12	ОК 13	ОК 14	ОК 15	ОК 16	ОК 17	ОК 18	ОК 19	ОК 20	ОК 21	ОК 22	ОК 23	ОК 24	ОК 25	ОК 26	ОК 27	ОК 28	ОК 29	ОК 30
ІК		+																													
Загальні компетентності (ЗК)	01	+	+		+		+		+			+			+																
	02											+		+													+				
	03				+																+										+
	04										+		+																		
	05													+		+															
	06		+						+												+										
	07							+		+																					
	08						+				+		+																		
	09					+									+																
	10																														
	11																													+	
	12							+		+		+																			
Спеціальні (фахові) компетентності (СК)	01						+							+												+	+				
	02		+	+	+										+				+												
	03					+									+			+		+											
	04															+	+														
	05						+									+	+														
	06																				+										
	07																				+	+							+		
	08																									+					
	09																										+		+		
	10																						+								
	11																														
	12																														
	13																														
	14																														
	15																								+	+		+	+	+	
	16																								+	+		+	+	+	+

