

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ПОДІЛЬСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНО-ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА  
«ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА І ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ  
ТВАРИННИЦТВА»

першого 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 № 10 від « 25 » квітня 2019 р.)

Освітня програма вводиться в дію  
з 1 вересня 2019 р.

Ректор  В.В. Іванишин

(наказ № 100 від « 6 » травня 2019 р.)

м. Кам'янець-Подільський, 2019 р.

## Передмова

Розроблено проектною групою Подільського державного аграрно-технічного університету зі спеціальності 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» галузі знань 20 «Аграрні науки та продовольство» на основі галузевого стандарту вищої освіти та рекомендацій провідних фахівців галузі щодо підготовки бакалаврів у складі (наказ № 72 від 28 березня 2019):

1. Приліпко Тетяна Миколаївна – професор, доктор сільськогосподарських наук, завідувач кафедри технології виробництва і переробки продукції тваринництва (керівник проектної групи).
2. Цвігун Анатолій Тимофійович – професор, доктор сільськогосподарських наук, член-кореспондент НААН України, завідувач кафедри годівлі, розведення тварин і технології кормів.
3. Каспров Роман Васильович – кандидат сільськогосподарських наук, доцент кафедри годівлі, розведення тварин і технології кормів.
4. Димчук Анатолій Васильович – кандидат сільськогосподарських наук, доцент кафедри технології 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 ВНЗ та структурного підрозділу</b>	Подільський державний аграрно-технічний університет
<b>Ступінь вищої освіти назва та кваліфікація мовою оригіналу</b>	Бакалавр з технології виробництва і переробки продукції тваринництва
<b>Офіційна назва освітньої програми</b>	Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва
<b>Тип диплому та обсяг освітньої програми</b>	Диплом бакалавра, одиничний, 240 кредитів ЄКТС, термін навчання – 3 роки 10 місяців (на основі повної загальної середньої освіти) Диплом бакалавра, одиничний, 120 кредитів ЄКТС, термін навчання – 1 рік 10 місяців (на основі ОКР молодший спеціаліст)
<b>Наявність акредитації</b>	
<b>Цикл/рівень</b>	НРК України – 7 рівень, FQ-EHEA – перший цикл, EQF-LLL – 6 рівень
<b>Передумови</b>	Наявність повної загальної середньої освіти, освітньо-кваліфікаційного рівня молодшого спеціаліста
<b>Мова(и) викладання</b>	Українська
<b>Термін дії освітньої програми</b>	1 липня 2028 року
<b>Інтернет адреса постійного розміщення опису освітньої програми</b>	<a href="http://www.pdatu.edu.ua/educational-work/osvitnyo-profesiyni-programy.html">http://www.pdatu.edu.ua/educational-work/osvitnyo-profesiyni-programy.html</a>
<b>2. – Мета освітньої програми</b>	
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	
<b>3. – Характеристика освітньої програми</b>	
<b>Предметна область (галузь знань, спеціальність)</b>	Галузь знань 20 «Аграрні науки та продовольство»; Спеціальність 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»
<b>Орієнтація освітньої програми</b>	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.
<b>Основний фокус освітньої програми</b>	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.
<b>Особливості програми</b>	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.
<b>4. – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</b>	
<b>Придатність до працевлаштування</b>	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: технік з племінної справи, зоотехнік, зоотехнік з контролю якості продукції, зоотехнік з племінної справи (код КП – 3213.2); технолог з виробництва і переробки продукції тваринництва, фахівець з організації та ведення фермерського господарства, зоотехнік відділення (комплексу, ферми) (код КП - 3213); інструктор виробничого навчання (код КП – 3340).
<b>Подальше навчання</b>	Продовження навчання для здобуття другого (магістерського) рівня зі спеціалізаціями, запровадженими вищим навчальним закладом. У подальшому фахівці можуть пройти перепідготовку та набути іншої спеціальності і виконувати відповідну професійну роботу.
<b>5. – Викладання та оцінювання</b>	
<b>Викладання та навчання</b>	За домінуючими методами та способами навчання: пасивні (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.
<b>Оцінювання</b>	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)
<b>6. – Програмні компетентності</b>	
<b>Інтегральна компетентність</b>	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.
<b>Загальні компетентності (ЗК)</b>	<p><b>ЗК. 1.</b> Здатність застосовувати знання в практичних ситуаціях.</p> <p><b>ЗК. 2.</b> Знання та розуміння предметної області та розуміння професії.</p> <p><b>ЗК. 3.</b> Здатність до здійснення саморегуляції та ведення здорового способу життя, здатність до адаптації та дії в новій ситуації.</p> <p><b>ЗК. 4.</b> Здатність до вибору стратегії спілкування; здатність працювати в команді та навички міжособистісної взаємодії.</p> <p><b>ЗК. 5.</b> Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.</p> <p><b>ЗК. 6.</b> Прагнення до збереження навколишнього середовища.</p> <p><b>ЗК. 7.</b> Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.</p>
<b>Спеціальні компетентності спеціальності (СК)</b>	<p><b>СК. 1.</b> Здатність використовувати професійні знання в галузі виробництва і переробки продукції тваринництва.</p> <p><b>СК. 2.</b> Здатність використовувати сучасні знання про способи відтворення, закономірності індивідуального розвитку та розведення, тварин для ефективного ведення галузі тваринництва.</p> <p><b>СК. 3.</b> Знання основних технологій заготівлі, виробництва та зберігання кормів.</p> <p><b>СК. 4.</b> Здатність до складання добових раціонів для різних видів і статево-вікових груп тварин та організації нормованої їх годівлі з урахуванням річної потреби підприємства в кормах.</p> <p><b>СК. 5.</b> Здатність застосовувати різні системи та способи утримання сільськогосподарських тварин та контролювати і оптимізувати мікроклімат технологічних приміщень.</p> <p><b>СК. 6.</b> Здатність застосовувати базові знання з економіки, організації та менеджменту у виробництві і переробці продукції тваринництва.</p> <p><b>СК. 7.</b> Здатність застосовувати знання з біології великої рогатої худоби під час догляду та експлуатації в сучасних технологіях виробництва молока і яловичини.</p> <p><b>СК. 8.</b> Здатність застосовувати знання з біології та господарсько-корисних ознак свиней під час їх вирощування за сучасних технологій виробництва свинини.</p> <p><b>СК. 9.</b> Здатність застосовувати знання з біології та господарсько-корисних ознак різних видів, порід і кросів птиці за сучасних технологій виробництва продукції птахівництва.</p> <p><b>СК. 10.</b> Здатність застосовувати знання з морфології, фізіології та біохімії тварин для ефективного ведення галузі тваринництва.</p> <p><b>СК. 11.</b> Базові знання з організації й управління технологічним процесом переробки продукції тваринництва</p> <p><b>СК. 12.</b> Здатність аналізувати господарську діяльність тваринницького підприємства, вести первинний облік матеріальних цінностей, основних засобів, праці та її оплати.</p> <p><b>СК. 13.</b> Здатність використовувати професійно-профільні знання й практичні навички для забезпечення проведення гігієнічних, ветеринарно-санітарних і профілактичних заходів на фермах та інших об'єктах із виробництва і переробки продукції тваринництва.</p>
<b>7. – Програмні результати навчання (ПРН)</b>	
<b>Програмні результати навчання (ПРН)</b>	<p><b>ПРН. 1.</b> Демонструвати знання з технології виробництва і переробки продукції тваринництва.</p> <p><b>ПРН. 2.</b> Показувати знання і розуміння предметної області та розуміння професії.</p> <p><b>ПРН.3.</b> Дотримуватися принципів саморегуляції і ведення здорового способу життя, демонструвати здатність до адаптації та дії в новій ситуації.</p> <p><b>ПРН. 4.</b> Практикувати професійне спілкування; демонструвати роботу в команді.</p>

	<p><b>ПРН. 5.</b> Контролювати якість виконуваних робіт.</p> <p><b>ПРН. 6.</b> Контролювати дотримання вимог щодо збереження навколишнього середовища.</p> <p><b>ПРН. 7.</b> Володіти навичками пошуку, оброблення та узагальнення інформації.</p> <p><b>ПРН. 8.</b> Демонструвати знання з відтворення та розведення сільськогосподарських тварин.</p> <p><b>ПРН. 9.</b> Дотримуватися основних технологій заготівлі, виробництва та зберігання кормів.</p> <p><b>ПРН. 10.</b> Практикувати нормовану годівлю тварин.</p> <p><b>ПРН. 11.</b> Вирішувати доцільність використання систем та способів утримання сільськогосподарських тварин та контролювати і оптимізувати мікроклімат технологічних приміщень.</p> <p><b>ПРН. 12.</b> Наслідувати основні принципи економіки, організації та менеджменту у виробництві та переробці продукції тваринництва.</p> <p><b>ПРН. 13.</b> Управляти сучасними технологіями виробництва молока та яловичини.</p> <p><b>ПРН. 14.</b> Управляти сучасними технологіями виробництва свинини.</p> <p><b>ПРН. 15.</b> Управляти сучасними технологіями виробництва продукції птахівництва.</p> <p><b>ПРН. 16.</b> Впроваджувати знання з морфології, фізіології та біохімії тварин у технологічний процес виробництва продукції тваринництва для ефективного ведення галузі.</p> <p><b>ПРН. 17.</b> Організовувати та управляти технологічним процесом переробки продукції тваринництва.</p> <p><b>ПРН. 18.</b> Аналізувати господарську діяльність тваринницького підприємства, вести первинний облік матеріальних цінностей, основних засобів, праці та її оплати.</p> <p><b>ПРН. 19.</b> Координувати проведення гігієнічних, ветеринарно-санітарних і профілактичних заходів на фермах та інших об'єктах із виробництва і переробки продукції тваринництва.</p>
<b>8. – Ресурсне забезпечення реалізації програми</b>	
<b>Кадрове забезпечення</b>	<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>
<b>Матеріально-технічне забезпечення</b>	<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>
<b>Інформаційне навчально-методичне забезпечення</b> та	<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</p>

	<p>освіти відповідає ліцензійним та акредитаційним вимогам і включає:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- засоби діагностики якості вищої освіти; навчальний план, затверджений у вищезазначеному порядку;</li> <li>- 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 проєктів; пакети контрольних завдань для перевірки знань з навчальних дисциплін загальної, галузевої та фахової підготовки;</li> <li>- програми всіх видів практик, методичні вказівки щодо виконання методичних робіт;</li> <li>- дидактичне забезпечення самостійної роботи студентів;</li> <li>- критерії оцінювання знань та вмінь здобувачів.</li> </ul> <p>Наявна внутрішньо вузівська система «антиплагіат».</p>
<b>9. – Академічна мобільність</b>	
<b>Національна кредитна мобільність</b>	Можлива, у разі укладання угод про академічну мобільність з ВНЗ України.
<b>Міжнародна кредитна мобільність</b>	Можлива, у разі укладання угод про академічну мобільність з ВНЗ інших країн.
<b>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти</b>	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
<b>1 ОБОВ'ЯЗКОВІ КОМПОНЕНТИ ОП</b>			
OK1	Біохімія тварин з основами фізичної і колоїдної хімії	4	іспит
OK2	Морфологія сільськогосподарських тварин	4	іспит
OK3	Біонеорганічна хімія	4	іспит
OK4	Органічна хімія	4	іспит
OK6	Фізіологія сільськогосподарських тварин	6	іспит
OK7	Мікробіологія	3	залік
OK8	Технологія відтворення тварин	4	іспит
OK10	Годівля тварин і технологія кормів	10	залік, іспит, курсний проект
OK11	Генетика з біометрією	7	залік, іспит
OK12	Розведення тварин	10	залік, іспит
OK13	Гігієна тварин	5	іспит
OK14	Технологія виробництва продукції птахівництва	8	іспит
OK15	Технологія виробництва продукції вівчарства і козівництва	6	іспит
OK16	Конярство та кіннозаводство	5	іспит
OK17	Технологія виробництва молока і яловичини	11	залік, іспит
OK18	Технологія виробництва продукції свинарства	7	залік, іспит
OK19	Технологія виробництва продукції бджільництва	3	іспит
OK20	Технологія виробництва харчових продуктів	8	іспит, курсний проект
OK21	Біотехнологія	6	іспит
OK22	Технологічне забезпечення і оцінка придатності приміщень з виробництва і переробки продукції тваринництва	10	залік, іспит
OK24	Технологія виробництва продукції кролівництва і звірівництва	3	іспит
OK25	Технологія виробництва продукції аквакультури	4	іспит
OK27	Виробнича практика	10	захист звіту
OK28	Єдиний державний кваліфікаційний іспит	2	іспит
	Фізичне виховання (позакредитна дисципліна)*	8	залік
<b>Загальний обсяг обов'язкових компонент</b>		<b>144</b>	
<b>2 ВИБІРКОВІ КОМПОНЕНТИ ОПП</b>			



Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практика, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів ЄКТС	Форма підсумкового контролю
<b>2.1. Вибіркові компоненти за вибором університету</b>			
ВКУ1	Історія та культура України	4	іспит
ВКУ2	Основи екології	3	залік
ВКУ3	Іноземна мова	5	залік, іспит
ВКУ4	Філософія	3	іспит
ВКУ5	Українська мова	3	залік
ВКУ6	Вступ до фаху	3	залік
ВКУ7	Сільськогосподарська радіобіологія	3	залік
ВКУ8	Етологія та біоетика	3	залік
ВКУ9	Біофізика	3	залік
ВКУ10	Агрономія	3	залік
ВКУ11	Вища математика	3	залік
<b>Обсяг вибірових компонент за вибором університету</b>		<b>36</b>	
<b>2.2. Вибіркові компоненти за вибором студента</b>			
<b>Вибірковий блок 1.</b>			
ВКС1.1	Професійна адаптація	4	залік
ВКС1.2	Технологія первинної переробки молока	4	залік
ВКС1.3	Технологія переробки туш тварин	3	залік
ВКС1.4	Організація виробничих процесів	3	залік
ВКС1.5	Основи ветеринарної медицини	3	залік
ВКС1.6	Охорона праці і безпека життєдіяльності	3	іспит
ВКС1.7	Товарознавство і стандартизація	6	залік
ВКС1.8	Виробництво та оцінка якості кормів	5	іспит
ВКС1.9	Психологія	3	залік
ВКС1.10	Польове кормовиробництво	3	залік
ВКС1.11	Апробація і впровадження інновацій у тваринництві	3	залік
ВКС1.12	Технологічний контроль якості і безпеки харчових продуктів	4	залік
ВКС1.13	Правознавство	3	іспит
ВКС1.14	Економіка у тваринництві	3	іспит
ВКС1.15	Менеджмент і маркетинг у тваринництві	3	залік
ВКС1.16	Інформаційні технології	4	залік
ВКС1.17	Політологія і соціологія	3	залік
<b>Обсяг вибірового блоку 1</b>		<b>60</b>	
<b>Вибірковий блок 2.</b>			
ВКС2.1	Виробництво та оцінка якості кормів	4	залік
ВКС2.2	Технологія переробки молока	4	залік
ВКС2.3	Раціональне харчування людини	3	залік
ВКС2.4	Організація виробничих процесів у галузі переробки продукції тваринництва	3	залік
ВКС2.5	Основи холодильних технологій	3	залік

<b>Код н/д</b>	<b>Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практика, кваліфікаційна робота)</b>	<b>Кількість кредитів ЄКТС</b>	<b>Форма підсумкового контролю</b>
ВКС2.6	Біохімія молочних і м'ясних продуктів	3	іспит
ВКС2.7	Мікробіологія молока і молочних продуктів	6	залік
ВКС2.8	Товарознавство, сортування і пакування тваринницької продукції	5	іспит
ВКС2.9	Технологія м'яса і м'ясних продуктів	3	залік
ВКС2.10	Оцінка технологічної придатності підприємств з виробництва і переробки продукції тваринництва	3	залік
ВКС2.11	Автоматизація виробничих процесів	3	залік
ВКС2.12	Екобіотехнологія	4	залік
ВКС2.13	Основи молекулярної біології	3	залік
ВКС2.14	Обчислювальна математика та програмування	3	залік
ВКС2.15	Технологічний контроль якості і безпеки харчових продуктів	3	залік
ВКС2.16	Економіка і бухгалтерський облік у тваринництві	4	залік
ВКС2.17	Політологія і соціологія	3	залік
<b>Обсяг вибіркового блоку 2</b>		<b>60</b>	
<b>Загальний обсяг вибірових компонент:</b>		<b>96</b>	
<b>Загальний обсяг освітньої програми</b>		<b>240</b>	

## 2.1.2. На основі 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
<b>1 ОБОВ'ЯЗКОВІ КОМПОНЕНТИ ОП</b>			
ОК1	Біохімія тварин з основами фізичної і колоїдної хімії	4	іспит
ОК2	Морфологія, фізіологія тварин та радіобіологія	4	іспит
ОК3	Хімія	4	іспит
ОК4	Мікробіологія	3	залік
ОК5	Технологія відтворення тварин	3	іспит
ОК6	Годівля тварин, технологія виробництва і оцінка якості кормів	5	іспит
ОК7	Генетика та розведення тварин	4	іспит
ОК8	Гігієна тварин	3	іспит
ОК9	Технологія виробництва продукції птахівництва	3	іспит
ОК10	Технологія виробництва продукції вівчарства і козівництва та конярство	4	іспит
ОК11	Технологія виробництва молока, яловичини та м'ясне скотарство	4	іспит
ОК12	Технологія виробництва продукції свинарства та бджільництва	4	іспит
ОК13	Технологія виробництва харчових продуктів, первинної переробки молока та переробки туш тварин	5	іспит
ОК14	Біотехнологія	3	іспит
ОК15	Технологічне забезпечення і оцінка придатності приміщень з виробництва і переробки продукції тваринництва	4	іспит
ОК16	Технологія виробництва продукції кролівництва, звірівництва і аквакультури	3	іспит
ОК17	Іноземна мова	4	іспит
ОК18	Виробнича практика	6	захист звіту
ОК19	Єдиний державний кваліфікаційний іспит	2	іспит
	Фізичне виховання (позакредитна дисципліна)*	4	залік
<b>Загальний обсяг обов'язкових компонент</b>		<b>72</b>	
<b>2. ВИБІРКОВІ КОМПОНЕНТИ ОП</b>			
<b>2.1. Вибіркові компоненти за вибором університету</b>			
ВКУ1	Історія та культура України	3	іспит
ВКУ2	Основи екології	3	залік
ВКУ3	Філософія	3	іспит
ВКУ4	Українська мова	3	залік
ВКУ5	Психологія	3	залік
ВКУ6	Біофізика	3	залік
<b>Обсяг вибіркових компонент за вибором університету</b>		<b>18</b>	

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практика, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів ЄКТС	Форма підсумкового контролю
<b>2.2. Вибіркові компоненти за вибором студента</b>			
<b>Вибірковий блок 1</b>			
ВКС1.1	Професійна адаптація та апробація і впровадження інновацій у тваринництві	4	залік
ВКС1.2	Етологія та біоетика	3	залік
ВКС1.3	Охорона праці і безпека життєдіяльності	3	іспит
ВКС1.4	Товарознавство, стандартизація, організація виробничих процесів та технологічний контроль якості і безпеки харчових продуктів	5	залік
ВКС1.5	Інформаційні технології	3	залік
ВКС1.6	Правознавство	3	залік
ВКС1.7	Агрономія з основами польового кормовиробництва	3	залік
ВКС1.8	Менеджмент та маркетинг у тваринництві	3	залік
ВКС1.9	Основи ветеринарної медицини	3	залік
<b>Обсяг вибіркового блоку 1</b>		<b>30</b>	
<b>Вибірковий блок 2.</b>			
ВКС2.1	Раціональне харчування людини	4	залік
ВКС2.2	Організація виробничих процесів у галузі переробки продукції тваринництва	3	залік
ВКС2.3	Основи холодильних технологій	3	іспит
ВКС2.4	Біохімія молочних і м'ясних продуктів	5	залік
ВКС2.5	Мікробіологія молока і молочних продуктів	3	залік
ВКС2.6	Товарознавство, сортування і пакування тваринницької продукції	3	залік
ВКС2.7	Технологія м'яса і м'ясних продуктів	3	залік
ВКС2.8	Оцінка технологічної придатності підприємств з виробництва і переробки продукції тваринництва	3	залік
ВКС2.9	Автоматизація виробничих процесів	3	залік
<b>Обсяг вибіркового блоку 2</b>		<b>30</b>	
<b>Загальний обсяг вибірових компонент:</b>		<b>48</b>	
<b>Загальний обсяг освітньої програми</b>		<b>120</b>	

## 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	4
	Біонеорганічна хімія	4
	Історія та культура України	4
	Іноземна мова	1
	Українська мова	3
	Вступ до фаху	3
	Етологія та біоетика	3
	Вища математика	3
	Фізичне виховання (позакредитна дисципліна)	2
	Інформаційні технології / Економіка і бухгалтерський облік у тваринництві	4
<b>Всього за 1 семестр</b>		<b>29</b>
2	Органічна хімія	4
	Фізіологія сільськогосподарських тварин	6
	Генетика з біометрією	4
	Фізичне виховання (позакредитна дисципліна)*	2
	Основи екології	3
	Іноземна мова	2
	Філософія	3
	Біофізика	3
	Агрономія	3
<b>Всього за 2 семестр</b>		<b>28</b>
3	Біохімія тварин з основами фізичної і колоїдної хімії	4
	Мікробіологія	3
	Генетика з біометрією	3
	Технологічне забезпечення і оцінка придатності приміщень з виробництва і переробки продукції тваринництва	5
	Фізичне виховання (позакредитна дисципліна)*	2
	Іноземна мова	1
	Сільськогосподарська радіобіологія	3
	Виробництво та оцінка якості кормів / Товарознавство, сортування і пакування тваринницької продукції	5
	Польове кормо виробництво / Оцінка технологічної придатності підприємств з виробництва і переробки продукції тваринництва	3
<b>Всього за 3 семестр</b>		<b>29</b>
4	Годівля тварин і технологія кормів	5
	Розведення тварин	5
	Гігієна тварин	5
	Біотехнологія	6
	Технологічне забезпечення і оцінка придатності приміщень з виробництва і переробки продукції тваринництва	5
	Іноземна мова	1
	Фізичне виховання (позакредитна дисципліна)	2

	Охорона праці і безпека життєдіяльності / Біохімія молочних і м'ясних продуктів	3
<b>Всього за 4 семестр</b>		<b>30</b>
5	Технологія відтворення тварин	4
	Годівля тварин і технологія кормів	5
	Розведення тварин	5
	Основи ветеринарної медицини / Основи холодильних технологій	3
	Психологія / Технологія м'яса і м'ясних продуктів	3
	Технологічний контроль якості і безпеки харчових продуктів / Екобіотехнологія	4
	Правознавство / Основи молекулярної біології	3
Політологія і соціологія / Політологія і соціологія		3
<b>Всього за 5 семестр</b>		<b>30</b>
6	Технологія виробництва продукції птахівництва	8
	Технологія виробництва продукції бджільництва	3
	Технологія виробництва продукції кролівництва і звірівництва	3
	Технологія виробництва продукції аквакультури	4
	Товарознавство і стандартизація / Мікробіологія молока і молочних продуктів	6
	Апробація і впровадження інновацій у тваринництві / Автоматизація виробничих процесів	3
<b>Всього за 6 семестр</b>		<b>27</b>
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 / Раціональне харчування людини	3
	Економіка у тваринництві / Обчислювальна математика та програмування	3
	Менеджмент і маркетинг у тваринництві / Технологічний контроль якості і безпеки харчових продуктів	3
<b>Всього за 7 семестр</b>		<b>37</b>
8	Технологія виробництва молока і яловичини	6
	Технологія виробництва продукції свинарства	3
	Професійна адаптація / Виробництво та оцінка якості кормів	4
	Технологія первинної переробки молока / Технологія переробки молока	4
	Організація виробничих процесів в галузі переробки продукції тваринництва / Організація виробничих процесів в галузі переробки продукції тваринництва	3
<b>Всього за 8 семестр</b>		<b>20</b>

## 2.2.2. На основі освітньо-кваліфікаційного рівня молодший спеціаліст

Семестр	Компоненти освітньої програми	Кількість кредитів ЄКТС	
<b>1</b>	Морфологія, фізіологія тварин та радіобіологія	4	
	Хімія	4	
	Біотехнологія	3	
	Іноземна мова	2	
	Фізичне виховання (позакредитна дисципліна)	2	
	Основи екології	3	
	Філософія	3	
	Біофізика	3	
	Агронія з основами польового кормо виробництва / Технологія м'яса і м'ясних продуктів	3	
	Основи ветеринарної медицини / Автоматизація виробничих процесів	3	
<b>Всього за 1 семестр</b>		<b>28</b>	
<b>2</b>	Мікробіологія	3	
	Годівля тварин, технологія виробництва і оцінка якості кормів	5	
	Генетика та розведення тварин	4	
	Гігієна тварин	3	
	Іноземна мова	2	
	Фізичне виховання (позакредитна дисципліна)*	2	
	Історія та культура України	3	
	Українська мова	3	
	Інформаційні технології / Мікробіологія молока і молочних продуктів	3	
<b>Всього за 2 семестр</b>		<b>26</b>	
<b>3</b>	Біохімія тварин з основами фізичної і колоїдної хімії	4	
	Технологія відтворення тварин	3	
	Технологія виробництва продукції птахівництва	3	
	Технологія виробництва продукції кролівництва, звірівництва і аквакультури	3	
	Психологія	3	
	Етологія та біоетика / Організація виробничих процесів в галузі переробки продукції тваринництва	3	
	Охорона праці і безпека життєдіяльності / Основи холодильних технологій	3	
	Менеджмент та маркетинг у тваринництві / Оцінка технологічної придатності підприємств з виробництва і переробки продукції тваринництва	3	
<b>Всього за 3 семестр</b>		<b>25</b>	
<b>4</b>	Технологія виробництва продукції вівчарства і козівництва та конярство	4	
	Технологія виробництва молока і яловичини та м'ясне скотарство	4	
	Технологія виробництва продукції свинарства та бджільництва	4	
	Технологія виробництва харчових продуктів, первинної переробки молока та переробки туш тварин	5	
	Технологічне забезпечення і оцінка придатності приміщень з виробництва і переробки продукції тваринництва	4	
	Професійна адаптація та апробація і впровадження інновацій у тваринництві / Раціональне харчування людини	4	
	Товарознавство, стандартизація, організація виробничих процесів та технологічний контроль якості і безпеки харчових продуктів / Біохімія молочних і м'ясних продуктів	5	
	Правознавство / Товарознавство, сортування і пакування тваринницької продукції	3	
	<b>Всього за 4 семестр</b>		<b>33</b>

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

Атестація випускників освітньої програми спеціальності 204 - Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва проводиться у формі атестаційного фахового іспиту та 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	
ЗК 1	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
ЗК 2	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+			+	+
ЗК 3	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+			+	+	+	+
ЗК 4																								+					
ЗК 5	+	+	+		+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+			+	+	+	+
ЗК 6	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+			+	+	+	+
ЗК 7	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
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 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
ЗК 1	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ЗК 2	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+
ЗК 3	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
ЗК 4																			
ЗК 5		+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+		+	+	+	
ЗК 6	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
ЗК 7	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
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		+	+	+	+	+	+		+	+				+			+	+	

	<b>BKY 1</b>	<b>BKY 2</b>	<b>BKY 3</b>	<b>BKY 4</b>	<b>BKY 5</b>	<b>BKY 6</b>	<b>BKC 1.1</b>	<b>BKC 1.2</b>	<b>BKC 1.3</b>	<b>BKC 1.4</b>	<b>BKC 1.5</b>	<b>BKC 1.6</b>	<b>BKC 1.7</b>	<b>BKC 1.8</b>	<b>BKC 1.9</b>	<b>BKC 2.1</b>	<b>BKC 2.2</b>	<b>BKC 2.3</b>	<b>BKC 2.4</b>	<b>BKC 2.5</b>	<b>BKC 2.6</b>	<b>BKC 2.7</b>	<b>BKC 2.8</b>	<b>BKC 2.9</b>
<b>3K 1</b>	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
<b>3K 2</b>	+	+	+	+	+	+		+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+		+	+
<b>3K 3</b>	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+		+	+	+	+	+	+
<b>3K 4</b>										+	+												+	+
<b>3K 5</b>	+	+	+		+	+				+	+	+			+	+			+				+	+
<b>3K 6</b>	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+		+	+	+	+	+	+
<b>3K 7</b>	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
<b>CK 1</b>	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
<b>CK 2</b>	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
<b>CK 3</b>	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+		+	+	+	+	+	+
<b>CK 4</b>	+	+	+		+	+					+	+		+	+	+		+	+					+
<b>CK 5</b>	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
<b>CK 6</b>	+		+		+						+			+	+			+	+					+
<b>CK 7</b>	+	+	+		+	+					+	+		+	+	+		+	+					+
<b>CK 8</b>	+		+		+						+				+				+					+
<b>CK 9</b>			+								+				+				+					+
<b>CK 10</b>	+		+		+						+			+	+			+	+					+
<b>CK 11</b>	+		+		+						+				+				+					+
<b>CK 12</b>	+				+						+				+				+					+
<b>CK 13</b>			+								+				+				+					+

**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
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					+				+	+	+		+	+	+	+		+	+	+		+		+			+	+



5.2. На основі 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
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		+	+	+	+	+	+	+	+	+			+			+	+		+

	ВКУ 1	ВКУ 2	ВКУ 3	ВКУ 4	ВКУ 5	ВКУ 6	ВКС 1.1	ВКС 1.2	ВКС 1.3	ВКС 1.4	ВКС 1.5	ВКС 1.6	ВКС 1.7	ВКС 1.8	ВКС 1.9	ВКС 2.1	ВКС 2.2	ВКС 2.3	ВКС 2.4	ВКС 2.5	ВКС 2.6	ВКС 2.7	ВКС 2.8	ВКС 2.9
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		+	+	+							+			+	+			+	+	+			+	+