

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ВІДОКРЕМЛЕНИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ
«ТЕХНОЛОГО-ЕКОНОМІЧНИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ
МИКОЛАЇВСЬКОГО НАЦІОНАЛЬНОГО АГРАРНОГО УНІВЕРСИТЕТУ»

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

«Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»

фахової передвищої освіти

ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ	20 Аграрні науки та продовольство
СПЕЦІАЛЬНІСТЬ	204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва
КВАЛІФІКАЦІЯ	фаховий молодший бакалавр з технології виробництва і переробки продукції тваринництва


ЗАТВЕРДЖЕНО

Вченою радою Миколаївського національного
аграрного університету
Голова вченої ради

 акад. В'ячеслав ШЕБАНІН
(протокол № 7 від «28» лютого 2023р.)


ПОГОДЖЕНО

Педагогічною радою ВСП «Технологіко-економічний
фаховий коледж МНАУ»
Голова педагогічної ради

 Володимир РИБАЧУК
(протокол № 5 від «21» лютого 2023р.)

Освітня програма вводиться в дію «01» вересня 2023 року

Ректор Миколаївського національного
аграрного університету

 акад. В'ячеслав ШЕБАНІН
«01» вересня 2023р.

Миколаїв 2023 р.

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ

освітньо-професійної програми

ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ

20 «Аграрні науки та продовольство»

СПЕЦІАЛЬНІСТЬ

204 «Технологія виробництва і

переробки продукції тваринництва»

КВАЛІФІКАЦІЯ

фаховий молодший бакалавр з

технології виробництва і переробки

продукції тваринництва»

РЕКОМЕНДОВАНО

Науково-методичною радою
університету

(протокол №6 від «22» лютого 2023 р.)

Навчально-методичною радою ВСП
«Технологічно-економічний фаховий
коледж МНАУ»

(протокол №5 від «16» лютого 2023р.)

Кафедрою технології виробництва
продукції тваринництва
Миколаївського національного
аграрного університету


(протокол № 6 від «14» лютого 2023р.)

Цикловою комісією технологічних
дисциплін

(протокол № 6 від «09» лютого 2023р.)

ПОГОДЖЕНО


Перший проректор, професор

 Дмитро БАБЕНКО
«22» лютого 2023 р.

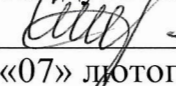
Гарант освітньо-професійної
програми

 Алла БОНДАР
«07» лютого 2023 р.

Заступниця директора з навчальної
роботи

 Ліна МАНДРИК
«07» лютого 2023 р.

Завідувачка відділення

 Олена СТЕБЛІЧЕНКО
«07» лютого 2023 р.

ПЕРЕДМОВА

ОПШ розроблено на основі стандарту фахової передвищої освіти, затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 30.12.2021 №1478 «Про затвердження стандарту фахової передвищої освіти зі спеціальності 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва освітньо-професійного ступеню «фаховий молодший бакалавр», введеного в дію з 2022/2023 навчального року.

Розроблено робочою групою ВСП «Технологіко-економічний фаховий коледж МНАУ» у складі:

№ п/п	Прізвище, ім'я, по-батькові	Посада, науковий ступінь, вчене звання (вказати керівника)
1.	Калиниченко Галина Іванівна	Викладач технологічних наук, голова циклової комісії технологічних дисциплін спеціаліст вищої категорії, кандидат сільськогосподарських наук,
2.	Бондар Алла Олександрівна	Викладач технологічних наук, спеціаліст вищої категорії, кандидат сільськогосподарських наук
3.	Люта Ірина Миколаївна	Викладач циклової комісії технологічних дисциплін, спеціаліст вищої категорії
3.	Канницька Ірина Вікторівна	Викладач циклової комісії технологічних дисциплін, спеціаліст I категорії
4.	Мандрик Ліна Петрівна	Заступник директора з навчальної роботи, викладач вищої категорії, викладач-методист
5.	Колояніді Надія Олександрівна	Голова циклової комісії агрономічних дисциплін, завідувач навчально-методичного кабінету, викладач агрономічних дисциплін, спеціаліст вищої категорії, кандидат сільськогосподарських наук
6.	Стеблiченко Олена Іванівна	Завідувач технологічного відділення, викладач агрономічних дисциплін, спеціаліст вищої категорії, кандидат сільськогосподарських наук

7.	Лоциць Юрій Миколайович	Директор дитячого спортивно-оздоровчого комплексу «Спортіум»
8.	Вержбицька Анна Борисівна	Здобувач фахової передвищої освіти освітньо-професійного ступеня «Фаховий молодший бакалавр» групи Т 3/1

РЕЦЕНЗІЯ

на освітньо-професійну програму «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» за спеціальністю 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» галузі знань 20 «Аграрні науки та продовольство» у сфері фахової передвищої освіти у Відокремленому структурному підрозділі «Технологіко-економічний фаховий коледж Миколаївського національного аграрного університету»

Освітньо-професійна програма підготовки здобувачів фахової передвищої освіти за освітньо-професійним рівнем фахового молодшого бакалавра за спеціальністю 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» сформована відповідно до суспільних потреб, враховує тенденції розвитку даної галузі, запити бізнесу у висококваліфікованих фахівців та є складовою формування іміджу та конкурентних переваг ВСП «Технологіко-економічний фаховий коледж МНАУ».

Програма сприяє реалізації місії і стратегії ВСП «Технологіко-економічний фаховий коледж МНАУ». У документах відображено перспективні пріоритетні напрями реалізації освітньої програми з урахуванням динаміки змін ринку праці, потреб вступників, потреб аграрної галузі.

В освітній програмі подано компоненти для підготовки до професійної діяльності, що розвивають ключові компетентності, інтелектуальні та академічні навички. Спеціальні компетентності мають практичний зміст і можуть бути використані у професійній діяльності майбутніх спеціалістів

Компетентності, які визначені програмою спрямовані на формування конкурентоспроможного фахівця, з високою професійною кваліфікацією, методичним і дидактичним досвідом, здатністю розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми під час виконання своїх професійних обов'язків, а отже мають практичний характер.

Програма передбачає обґрунтоване поєднання аудиторних годин із практичною підготовкою здобувача освіти. Структура програми передбачає здобувачеві отримати індивідуальний набір знань шляхом продуманої частини вибіркового курсів. Методи навчання охоплюють самостійну дослідницьку діяльність здобувача освіти, за змістом та обсягом необхідну для досягнення заявлених цілей програми.

Структура навчального плану дозволяє здобувачеві освіти брати участь у міжнародній академічній мобільності. Критерії відбору на програму та вимоги до вступників визначаються закладом освіти та забезпечують досягнення заявлених у програмі цілей. Навчальний план підготовки повністю відповідає завданням освітньо-професійної програми.

Послідовність вивчення дисциплін, план та графік навчального процесу, перелік та обсяг обов'язкових та вибіркових дисциплін відповідають структурно-логічній схемі підготовки здобувачів освіти за спеціальністю 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» і покликані сприяти забезпеченню відповідальності програмних результатів навчання до запитів потенційних роботодавців.

Освітньо-професійна програма «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» спеціальності 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» галузі знань 20 «Аграрні науки та продовольство» може бути використана в освітньому процесі для підготовки здобувачів фахової передвищої освіти.

Рецензент:

**Директор дитячого
спортивно-оздоровчого
комплексу «Спортіум»**



Лоциць Юрій Миколайович

Загальна інформація	
Повна назва закладу фахової передвищої освіти	Відокремлений структурний підрозділ «Технологіко-економічний фаховий коледж Миколаївського національного аграрного університету»
Освітньо- професійний ступінь	Фаховий молодший бакалавр
Освітня кваліфікація	Фаховий молодший бакалавр з технології виробництва і переробки продукції тваринництва
Професійна кваліфікація	
Кваліфікація в дипломі	Освітньо-професійний ступінь – фаховий молодший бакалавр. Спеціальність – 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва Освітньо-професійна програма – «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»
Рівень кваліфікації згідно з Національною рамкою кваліфікацій	Освітньо-професійний ступінь фахового молодшого бакалавра відповідає 5 рівню Національної рамки кваліфікацій
Офіційна назва освітньо-професійної програми	Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва
Обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття ступеня фахового молодшого бакалавра	180 кредитів ЄКТС, Термін навчання 3 роки 10 місяців
Наявність акредитації	ОПП не акредитована. Акредитацію ОПП заплановано у 2023-2024 навчальному році.
Термін дії освітньо-професійної програми	До 2026 року

<p>Вимоги до осіб, які можуть розпочати навчання за програмою</p>	<ul style="list-style-type: none"> - базова середня освіта (з одночасним виконанням освітньої програми профільної середньої освіти, тривалість здобуття якої становить два роки); - повна загальна середня освіта (профільна середня освіта); - професійна (професійно-технічна) освіта (зі спеціальності: лаборант хіміко-бактеріологічного аналізу) - фахова передвища освіта - вища освіта.
<p>Мова(и) викладання</p>	<p>Українська</p>
<p>Інтернет-адреса постійного розміщення освітньо-професійної програми</p>	<p>https://tec.mnau.edu.ua/</p>
<p>2 – Мета освітньо-професійної програми</p>	
<p>Підготовка фахових молодших бакалаврів за спеціальністю «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» спрямована на формування у здобувачів фахової передвищої освіти комплексу знань, умінь та навичок самостійно вирішувати типові виробничі ситуації професійної діяльності в сфері виробництва і переробки продукції тваринництва, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов, з використанням теорій та методів біології, прикладних наук і харчових технологій.</p>	
<p>3 – Характеристика освітньо-професійної програми</p>	
<p>Предметна область</p>	<ul style="list-style-type: none"> - <i>об'єкт(и) вивчення та/або діяльності:</i> виробництво та переробка тваринницької продукції на підприємствах різних форм власності; - <i>цілі навчання:</i> здатність вирішувати типові спеціалізовані задачі з технології виробництва і переробки продукції тваринництва або у процесі навчання, що вимагає застосування положень і методів зоотехнії та може характеризуватися певною невизначеністю умов; нести відповідальність за результати своєї діяльності; здійснювати контроль інших осіб у визначених ситуаціях ; - <i>теоретичний зміст предметної області:</i> технології виробництва і переробки продукції тваринництва з розширеними компетенціями у

сфері виробництва харчових продуктів тваринного походження;

- *методи, методики та технології* : зоотехнічні, лабораторні, спеціальні (органолептичні, бактеріологічні, біологічні, хімічні тощо) методи, методики та технології, необхідні для компетентного вирішення завдань професійної діяльності, що пов'язані з виробництвом і переробкою продукції тваринництва;

- *інструменти та обладнання*: обладнання для оцінювання екстер'єру тварин та контролю їх індивідуального розвитку, поживності кормів, вимірювання параметрів мікроклімату тваринницьких приміщень, а також інструменти та обладнання для оцінювання якості продукції тваринництва, сировини, напівфабрикатів і готової продукції.

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

орієнтування на майбутнє працевлаштування здобувачів фахової передвищої освіти на підприємствах Півдня України, які мають значний потенціал щодо запровадження прогресивних технологій при виробництві та переробці продукції тваринництва; озброєння здобувачів освіти знаннями і вміннями, які забезпечать аграрну галузь висококваліфікованими фахівцям, дадуть їм змогу розширити спектр професійних можливостей.

4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання

Придатність до працевлаштування	<p>Фаховий молодший бакалавр підготовлений до виконання робіт в галузях виробництва і переробки продукції тваринництва за Національним класифікатором України «Класифікація видів економічної діяльності ДК 009:2010»</p> <p>Секція А</p> <p>Розділ 01</p> <p>Група</p> <p>01.4 Тваринництво</p> <p>Клас</p> <p>01.41 Розведення великої рогатої худоби молочних порід</p> <p>01.42 Розведення іншої великої рогатої худоби та буйволів</p> <p>01.43 Розведення коней та інших тварин родини конячих</p> <p>01.45 Розведення овець і кіз</p> <p>01.46 Розведення свиней</p> <p>01.47 Розведення свійської птиці</p> <p>Секція С</p> <p>Розділ 10</p> <p>Група</p> <p>10 Виробництво харчових продуктів</p> <p>Клас</p> <p>10.1 Виробництво м'яса та м'ясних продуктів</p> <p>10.11 Виробництво м'яса</p> <p>10.12 Виробництво м'яса свійської птиці</p> <p>10.13 Виробництво м'ясних продуктів</p> <p>Секція С</p> <p>Розділ 10</p> <p>Група</p> <p>10.5 Виробництво молочних продуктів</p> <p>Клас</p> <p>10.51 Перероблення молока, виробництво масла та сиру</p> <p>Секція С</p> <p>Розділ 10</p> <p>Група</p> <p>10.6 Допоміжна діяльність у сільському господарстві та післяурожайна діяльність</p> <p>Клас</p> <p>01.62 Допоміжна діяльність у тваринництві</p> <p>Секція С</p> <p>Розділ 10</p> <p>Група</p> <p>10.9 Виробництво готових кормів для тварин</p>
------------------------------------	---

	<p>Клас</p> <p>10.91 Виробництво готових кормів для тварин, що утримуються на фермах</p> <p>10.92 Виробництво готових кормів для домашніх тварин</p> <p>Фаховий молодший бакалавр здатний займати первинні посади до професійних назв робіт за Національним класифікатором України «Класифікатор професій ДК 003:2010» (затверджено і надано чинності наказом Держспоживстандарту України від 28.07.2010 № 327 (зі змінами))</p> <p>3436.2 помічники керівників виробничих та інших основних підрозділів;</p> <p>3436.3 помічники керівників малих підприємств без апарату управління;</p> <p>3212 зоотехнік відділення (комплексу сільськогосподарської ділянки, ферми);</p> <p>3212 технолог з ідентифікації і реєстрації тварин;</p> <p>3213 технік-технолог з виробництва та переробки продукції тваринництва;</p> <p>3213 фахівець з бджільництва</p> <p>3416 закупник;</p> <p>3211 лаборанти в галузі біологічних досліджень, а саме: лаборант (біологічні дослідження), технік-лаборант, технік-лаборант (біологічні дослідження);</p> <p>3530 технік-технолог з виробництва молочних продуктів;</p> <p>3540 технік-технолог з виробництва м'ясних продуктів.</p>
--	--

<p>Академічні права випускників</p>	<p>Продовження навчання за початковим (короткий цикл) або першим (бакалаврський) рівнем вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій у системі освіти дорослих.</p> <p>Набуття додаткових кваліфікацій у системі освіти дорослих у тому числі післядипломної освіти.</p>
-------------------------------------	---

5 – Викладання та оцінювання

Викладання та навчання	<p><i>Підходи до освітнього процесу:</i> студентоорієнтований, проблемно-орієнтований, компетентнісний.</p> <p><i>Форми організації освітнього процесу:</i> лекції, лабораторні та практичні заняття, самостійна робота, консультації із викладачами, навчальна практика, виробнича практика, елементи дистанційного навчання.</p> <p><i>Освітні технології:</i> інноваційні, інтерактивні, інформаційно-комунікаційні, проєктне навчання.</p>
Оцінювання	<p><i>Види контролю:</i> тестування, модульні контрольні роботи, письмові заліки та екзамени, захист курсової роботи, захист звіту з практики, атестація (кваліфікаційний іспит).</p> <p><i>Оцінювання навчальних досягнень здобувачів фахової передвищої освіти здійснюється за 4-бальною шкалою («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно»)</i></p>
6 – Перелік компетентностей випускника	
Інтегральна компетентність	Здатність вирішувати типові спеціалізовані задачі з технології виробництва і переробки продукції тваринництва або у процесі навчання, що вимагає застосування положень і методів зоотехнії та може характеризуватися певною невизначеністю умов; нести відповідальність за результати своєї діяльності; здійснювати контроль інших осіб у визначених ситуаціях.
Загальні компетентності (ЗК)	<p><i>-компетентності, визначені стандартом фахової передвищої освіти:</i></p> <p>ЗК1.Здатність реалізувати свої права і обов’язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні;</p> <p>ЗК2.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</p>

	<p>суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя.</p> <p>ЗК3.Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності.</p> <p>ЗК4.Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p>ЗК5.Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p> <p>ЗК6.Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології.</p> <p>ЗК7.Здатність працювати в команді.</p> <p>ЗК8.Прагнення до збереження навколишнього середовища.</p> <p>- <i>компетентності, визначені закладом:</i></p> <p>ЗК9. Здатність до адаптації та дії в новій ситуації.</p> <p>ЗК10. Розуміння вимог до діяльності за спеціальністю Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва, зумовлених забезпеченням сталого розвитку Півдня України.</p>
<p>Спеціальні компетентності (СК)</p>	<p>- <i>компетентності, визначені стандартом фахової передвищої освіти:</i></p> <p>СК1.Здатність до застосування знань з морфологічних і фізіологічних особливостей сільськогосподарських тварин.</p> <p>СК2.Здатність забезпечувати підготовку кормів та раціональну годівлю сільськогосподарських тварин.</p> <p>СК3.Здатність до застосовування прийомів та методів розведення сільськогосподарських тварин.</p> <p>СК4.Здатність використовувати методи та технології відтворення сільськогосподарських тварин.</p> <p>СК5.Здатність проводити аналіз виробничої економічної діяльності, вести звітно-облікову і технологічну документацію виробничого підрозділу.</p> <p>СК6.Здатність організовувати роботу структурного підрозділу з виробництва і переробки продукції тваринництва з дотриманням норм охорони праці, біобезпеки у професійній діяльності.</p> <p>СК7.Здатність проводити заходи щодо захисту здоров'я та забезпечення благополуччя сільськогосподарських тварин.</p> <p>СК8.Здатність до проведення контролю щодо безпечності і якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції тваринництва.</p> <p>СК9.Здатність використовувати професійні знання та навички з технологічних процесів переробки</p>

	<p>тваринницької сировини і виготовлення готової продукції.</p> <p>СК10.Здатність до використання нормативної та технологічної документації у професійні діяльності.</p> <p>СК11.Здатність використовувати технологічне обладнання при виробництві і переробці продукції тваринництва.</p> <p>СК12.Здатність забезпечувати зберігання, транспортування і реалізацію сировини і готової продукції тваринництва.</p> <p>СК13.Здатність використовувати професійні знання та навички з технології виробництва продукції тваринництва.</p> <p><i>-компетентності, визначені закладом:</i></p> <p>СК14. Здатність забезпечувати управління якістю продукції на базі стандартизації.</p> <p>СК15. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.</p>
--	--

7 – Зміст підготовки здобувачів фахової передвищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання

	<p><i>-Результати навчання, визначені стандартом фахової передвищої освіти:</i></p> <p>РН1. Спілкуватися державною та іноземною мовами, в у тому числі з професійних питань.</p> <p>РН2. Застосовувати інформаційні та комунікаційні технології в обсязі, достатньому для здійснення професійної діяльності.</p> <p>РН3. Знати свої права, як члена суспільства, цінності громадянського суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина України.</p> <p>РН4.Використовувати технології кормовиробництва, утримання, годівлі, розведення і відтворення тварин у професійній діяльності.</p> <p>РН5. Використовувати основи анатомічної будови тіла і фізіології сільськогосподарських тварин у технологічних процесах виробництва і переробки продукції тваринництва.</p> <p>РН6. Застосовувати основи систем обліку, планування і контролю затрат виробництва продукції тваринництва та визначати її економічну ефективність.</p> <p>РН7. Забезпечувати дотримання норм охорони праці, виробничої санітарії та біобезпеки, що поширюються на професійну діяльність.</p>
--	--

	<p>РН8. Проводити планування і організацію робіт у виробничому підрозділі з дотриманням трудової та технологічної дисципліни.</p> <p>РН9. Забезпечувати реалізацію заходів щодо захисту здоров'я сільськогосподарських тварин.</p> <p>РН10. Здійснювати контроль якості сировини та продукції тваринництва.</p> <p>РН11. Організовувати окремі технологічні процеси виготовлення продукції тваринництва з дотриманням вимог виробничої санітарії.</p> <p>РН12. Використовувати у професійній діяльності нормативно-правові документи з технології виробництва і переробки продукції тваринництва.</p> <p>РН13. Використовувати обладнання, засоби автоматизації та механізації під час виробництва і переробки продукції тваринництва.</p> <p>РН14. Забезпечувати вимоги до режимів і термінів зберігання, умов транспортування, підготовки до реалізації сировини і готової продукції тваринництва.</p> <p>РН15. Знати основи технологій виробництва продукції скотарства, свинарства, птахівництва, вівчарства.</p> <p>- <i>Результати навчання, визначені закладом фахової передвищої освіти:</i></p> <p>РН16. Планувати економічно вигідне виробництво продукції тваринництва.</p>
--	--

8 – Ресурсне забезпечення реалізації освітньо-професійної програми

<p>Кадрове забезпечення</p>	<p>Викладачі, які забезпечують освітньо-професійну програму, відповідають кадровим вимогам акредитаційних умов реалізації освітньої діяльності закладів фахової передвищої освіти. До реалізації програми підготовки фахового молодшого бакалавра спеціальності 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва залучаються викладачі циклової комісії технологічних дисциплін коледжу, в тому числі педагогічні працівники з науковими ступенями та вченими званнями, а також висококваліфіковані спеціалісти з досвідом роботи за фахом. З метою підвищення фахового рівня всі педагогічні працівники проходять стажування та курси підвищення кваліфікації, а також підтримують</p>
-----------------------------	--

	тісний професійний зв'язок з колегами інших закладів та стейкхолдерами.
Матеріально- технічне забезпечення	<p>Матеріально-технічне забезпечення освітньо-професійної програми підготовки фахового молодшого бакалавра відповідає державним вимогам, базується на сучасних інформаційно-комунікаційних технологіях, має актуальний змістовий контент.</p> <p>Матеріально-технічна база коледжу забезпечує проведення занять з усіх навчальних дисциплін, визначених освітньо-професійною програмою на належному рівні. Усі приміщення відповідають будівельним та санітарним нормам, забезпечені спеціалізованими навчальними лабораторіями, комп'ютерами та прикладними комп'ютерними програмами, мультимедійним обладнанням, враховуючи доступність до навчальних приміщень для осіб з інвалідністю та інших маломобільних груп населення. Соціальна інфраструктура включає спортивний комплекс, їдальню, медпункт, гуртожиток. Наявний доступ до мережі Інтернет, у т.ч. бездротовий доступ.</p>
Інформаційне та навчально- методичне забезпечення	<p>Навчально-методичне та інформаційне забезпечення спеціальності 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва відповідає діючим державним вимогам до акредитації. Воно включає в себе забезпеченість бібліотеки підручниками і посібниками, фаховими періодичними виданнями відповідного профілю, авторські розробки педагогічних працівників, офіційний вебсайт, наявність електронного ресурсу навчально-методичних матеріалів навчальних дисциплін, у т.ч. у системі дистанційного навчання.</p> <p>Офіційний вебсайт https://tec.mnau.edu.ua/ містить інформацію про освітньо-професійні програми, навчальну, наукову і виховну діяльність, правила прийому до ВСП «Технолого-економічний фаховий коледж МНАУ».</p> <p>Контакти: (050)95-08-482 (093)32-72-012 https://tec.mnau.edu.ua@ukr.net</p>
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	На загальних підставах в межах України. Короткострокове навчання студентів за попередньо визначеним курсом в інших навчальних закладах.

Міжнародна кредитна мобільність	-
Навчання іноземних здобувачів фахової передвищої освіти (за наявності)	Навчання іноземних здобувачів фахової передвищої освіти не проводиться.

2.Перелік освітніх компонентів і логічна послідовність їх виконання

2.1 Перелік освітніх компонентів ОПП

Код о/к	Освітні компоненти ОПП (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота тощо)	Кількість кредитів ЄКТС	Форма підсумкового контролю
Обов'язкові освітні компоненти ОПП			
Обов'язкові освітні компоненти, що формують загальні компетентності			
ОК 1	Історія України. Культурологія*	4,0	екзамен
ОК 2	Основи філософських знань. Соціологія*	3,0	залік
ОК 3	Українська мова (за професійним спрямуванням)*	3,0	екзамен
ОК 4	Основи правознавства*	3,0	залік
ОК 5	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)*	6,0	екзамен
ОК 6	Фізичне виховання	6,0	залік
ОК 7	Вища математика*	3,0	екзамен
ОК 8	Економічна теорія*	3,0	залік
ОК 9	Мікробіологія *	3,0	залік
ОК 10	Основи генетики та селекції сільськогосподарських тварин*	5,0	залік
ОК 11	Неорганічна хімія*	6,0	залік
ОК 12	Інформатика та комп'ютерна техніка	3,0	залік
ОК 13	Основи охорони праці. БЖД	3,0	екзамен
ОК 14	Розведення сільськогосподарських тварин*	3,0	залік
ОК 15	Анатомія і фізіологія сільськогосподарських тварин*	4,0	залік
Обов'язкові освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності			
ОК 16	Вступ до фаху*	3,0	залік
ОК 17	Технологія кормів з основами кормовиробництва	4,0	залік
ОК 18	Механізація виробничих процесів у тваринництві	4,0	екзамен
ОК 19	Годівля сільськогосподарських тварин	6,0	екзамен
ОК 20	Гігієна тварин з основами ветеринарії	5,0	екзамен
ОК 21	Технологія виробництва продукції бджільництва	3,0	залік
ОК 22	Технологія відтворення сільськогосподарських тварин	4,0	екзамен

ОК 23	Технологія обладнання цехів по переробці продукції тваринництва	4,0	екзамен
ОК 24	Технологія виробництва продукції свинарства	4,0	екзамен
ОК 25	Конярство	3,0	залік
ОК 26	Технологія виробництва молока і яловичини	6,0	екзамен, курслова робота
ОК 27	Основи бухгалтерського обліку. Економіка виробництва продукції тваринництва	3,0	екзамен
ОК 28	Технологія виробництва продукції вівчарства	3,0	залік
ОК 29	Організація виробничої і бізнесової діяльності	3,0	екзамен
ОК 30	Міжнародна стандартизація та безпека продукції тваринництва	3,0	залік
ОК 31	Технологія виробництва продукції птахівництва	3,0	екзамен
ОК 32	Технологія переробки продукції тваринництва з основами виробничої санітарії	5,0	екзамен

Практична підготовка

ОК 33	Навчальна практика	7,0	залік
	Навчальна практика	14,0	залік
ОК 34	Технологічна практика	6,0	залік
ОК 35	Виробнича практика	6,0	залік
	Семестровий контроль	4,0	
	Атестація	1,0	
Загальний обсяг обов'язкових освітніх компонентів:		162,0 (90,0%)	

Вибіркові освітні компоненти ОПП

ВК 1	Вибірковий компонент	3,0	залік
ВК 2	Вибірковий компонент	3,0	залік
ВК 3	Вибірковий компонент	3,0	залік
ВК 4	Вибірковий компонент	3,0	залік
ВК 5	Вибірковий компонент	3,0	залік
ВК 6	Вибірковий компонент	3,0	залік
ВК 7	Вибірковий компонент	3,0	залік

ВК 8	Вибірковий компонент	3,0	залік
ВК 9	Вибірковий компонент	3,0	залік
ВК 10	Вибірковий компонент	3,0	залік
ВК 11	Вибірковий компонент	3,0	залік
ВК 12	Вибірковий компонент	3,0	залік
ВК 14	Вибірковий компонент	3,0	залік
ВК 15	Вибірковий компонент	3,0	залік
ВК 16	Вибірковий компонент	3,0	залік
Загальний обсяг вибірових освітніх компонентів:		18,0 (10,0%)	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОПП		180,0	

Примітка: * - освітні компоненти ОПП, що інтегруються з навчальним предметами профільної середньої освіти.

2.2. Структурно-логічна схема ОПП

II курс		III курс		IV курс	
III семестр	IV семестр	V семестр	VI семестр	VII семестр	VIII семестр
Історія України. Культурологія	Основи правознавства	Основи охорони праці. БЖД	Інформатика та комп'ютерна техніка	Фізичне виховання	Міжнародна стандартизація та безпека продукції тваринництва
Основи філософських знань. Соціологія	Вища математика	Механізація виробничих процесів у тваринництві	Технологія виробництва продукції бджільництва	Конярство	Технологія виробництва продукції птахівництва
Українська мова (за проф. спрямування)	Економічна теорія	Годівля сільськогосподарських тварин	Технологія відтворення сільськогосподарських тварин	Технологія виробництва молока і яловичини	Технологія переробки продукції тваринництва з основами виробничої санітарії
Іноземна мова (за проф. спрямуванням)	Мікробіологія	Гігієна тварин з основами ветеринарії	Технологія обладнання цехів по переробці продукції тваринництва	Основи бухгалтерського обліку. Економіка виробництва продукції тваринництва	Навчальна практика
Основи генетики та селекції сільськогосподарськи х тварин	Розведення сільськогосподарських тварин	Фізичне виховання	Технологія виробництва продукції свинарства	Технологія виробництва продукції вівчарства	Виробнича практика
Неорганічна хімія	Анатомія і фізіологія сільськогосподарських тварин	Навчальна практика	Фізичне виховання	Організація виробничої і бізнесової діяльності	Вибірковий компонент
Вступ до фаху	Технологія кормів з основами кормовиробництва	Вибірковий компонент	Навчальна практика	Технологічна практика	Вибірковий компонент
	Навчальна практика	Вибірковий компонент	Вибірковий компонент	Вибірковий компонент	

3. Форми атестації здобувачів фахової передвищої освіти

Атестація здобувачів фахової передвищої освіти ОПП «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» спеціальності 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва здійснюється у формі кваліфікаційного іспиту. Кваліфікаційний іспит спрямований на перевірку досягнень результатів навчання, визначених стандартом та ОПП. ВСП «Технолого-економічний фаховий коледж МНАУ» на підставі рішення екзаменаційної комісії присуджує особі, яка продемонструвала відповідність результатів навчання вимогам ОПП, освітньо-професійний ступінь фахового молодшого бакалавра та присвоює кваліфікацію фахового молодшого бакалавра з технології виробництва і переробки продукції тваринництва. Особі, яка успішно виконала відповідну ОПП, видають диплом фахового молодшого бакалавра. Атестація здійснюється відкрито і публічно.

4. Вимоги до системи внутрішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти

<p>Принципи та процедури забезпечення якості освіти</p>	<p>Визначені та легітимізовані у Законі України «Про фахову передвищу освіту» від 06.06.2019 р. № 2745-VIII і рекомендаціях щодо забезпечення якості освіти в Європейському просторі Європейської асоціації із забезпечення якості вищої освіти, Національного стандарту України «Системи управління якістю» ДСТУ ISO 9001:2015.</p> <p>Принципи забезпечення якості освіти:</p> <ul style="list-style-type: none">• відповідність європейським та національним стандартам якості фахової передвищої освіти;• автономія навчального закладу, який несе відповідальність за забезпечення якості освітньої діяльності та якості фахової передвищої освіти;• здійснення моніторингу якості;• системний підхід, який передбачає управління якістю на всіх етапах освітнього процесу;• постійне підвищення якості освітнього процесу;• залучення здобувачів освіти, роботодавців та інших зацікавлених сторін до процесу забезпечення якості фахової передвищої освіти;• відкритість інформації на всіх етапах забезпечення якості. <p>Процедури забезпечення якості освіти:</p> <ul style="list-style-type: none">• удосконалення планування освітньої діяльності: моніторинг та періодичне оновлення освітньо-професійних програм;
---	---

	<ul style="list-style-type: none"> • якісний відбір контингенту здобувачів фахової передвищої освіти освітнього-професійного ступеню фаховий молодший бакалавр; • збільшення частки викладачів з науковими ступенями та вченими (почесними) званнями в складі циклових комісій ВСП «Технологічно-економічний фаховий коледж Миколаївського НАУ»; • удосконалення матеріально-технічної та навчально-методичної баз для реалізації освітнього процесу; • забезпечення необхідних ресурсів для підтримки здобувачів передвищої освіти за освітньо-професійним ступенем фаховий молодший бакалавр; • розвиток інформаційних систем з метою підвищення ефективності управління освітнім процесом; забезпечення публічності інформації про діяльність ВСП «Технологічно-економічний фаховий коледж МНАУ»; • створення ефективної системи запобігання та виявлення академічного плагіату у наукових працях працівників ВСП «Технологічно-економічний фаховий коледж МНАУ» і здобувачів фахової передвищої освіти; • створення ефективної системи запобігання корупції та хабарництву в освітньому процесі ВСП «Технологічно-економічний фаховий коледж МНАУ».
--	--

<p>Моніторинг та періодичний перегляд освітньо-професійних програм</p>	<p>Моніторинг та періодичний перегляд освітньо-професійних програм проводиться за вимогами відповідного положення, розробленого ВСП «Технологічно-економічний фаховий коледж МНАУ».</p> <p>Критерії, за якими відбувається перегляд освітньо-професійної програми, визначаються як результат зворотного зв'язку із науково-педагогічними, педагогічними працівниками, студентами, випускниками, роботодавцями, так і внаслідок прогнозування розвитку галузі, потреб суспільства та ринку праці.</p> <p>Показниками сучасності освітньо-професійної програми є:</p> <ul style="list-style-type: none"> • оновлюваність; • участь роботодавців у розробці та внесенні змін в освітньо-професійну програму; • рівень задоволеності випускників змістом освітньо-професійної програми;
--	--

	<ul style="list-style-type: none"> • відгуки роботодавців про рівень підготовки випускників.
<p>Щорічне оцінювання здобувачів фахової передвищої освіти</p>	<p>Оцінювання знань та практичних умінь здобувачів освіти здійснюється у ВСП «Технологічно-економічний фаховий коледж МНАУ» на підставі власного положення про організацію освітнього процесу.</p> <p>Система оцінювання якості підготовки здобувачів освіти включає: вхідний, поточний, семестровий, підсумковий контроль та атестацію здобувачів фахової передвищої освіти, які здобувають ступінь фахового молодшого бакалавра.</p>
<p>Підвищення кваліфікації педагогічних працівників</p>	<p>Викладацький склад ВСП «Технологічно-економічний фаховий коледж МНАУ» підвищує кваліфікацію. ВСП «Технологічно-економічний фаховий коледж МНАУ» забезпечує різні форми підвищення кваліфікації науково-педагогічних та педагогічних працівників не рідше одного разу на 5 років. У самому ВСП «Технологічно-економічний фаховий коледж МНАУ» реалізуються власні програми та форми підвищення кваліфікації (семінари, майстер-класи, тренінги, конференції, вебінари, круглі столи тощо).</p>
<p>Наявність необхідних ресурсів для організації освітнього процесу</p>	<p>Ресурсами для організації освітнього процесу у ВСП «Технологічно-економічний фаховий коледж МНАУ» є:</p> <ul style="list-style-type: none"> • навчальний план; • робочі програми навчальних дисциплін та практик. <p>Відповідно до діючих ліцензійних умов:</p> <ul style="list-style-type: none"> • належне навчально-методичне забезпечення (комплекси) навчальних дисциплін; • сучасні інформаційні джерела та комп'ютерна техніка; • власна вебсторінка; • інтернет-зв'язок; • бібліотека із сучасною навчальною літературою, науковими, довідниковими та фаховими періодичними виданнями; • інформаційно-комунікаційні засоби зв'язку; • наявність баз для проведення всіх видів практики; • кадрове забезпечення викладання навчальних дисциплін.

<p>Наявність інформаційних систем для ефективного управління освітнім процесом</p>	<p>Наявність інформаційних систем для ефективного управління освітнім процесом: Електронна система збору і аналізу інформації (ЄДЕБО). Електронна скринька. Електронна платформа Moodle, Google Workspase, Zoom.</p>
<p>Публічність інформації про освітньо-професійні програми, ступені вищої освіти та кваліфікації</p>	<p>Наявність офіційного сайту ВСП «Технологічного-економічного фахового коледжу МНАУ», на якому оприлюднюються: положення про ВСП «Технологічного-економічного фахового коледжу МНАУ», власне положення про організацію освітнього процесу, правила прийому, освітньо-професійний ступень, за якими проводиться підготовка фахівців за рівнем фаховий молодший бакалавр, освітньо-професійні програми, навчальні плани, каталог вибіркових дисциплін тощо.</p>
<p>Запобігання та виявлення академічного плагіату</p>	<p>Розроблено та діє Положення про етику та академічну доброчесність у ВСП «Технологічного-економічного фахового коледжу МНАУ».</p> <p>Процедури та заходи:</p> <ul style="list-style-type: none"> • формування колективу закладу освіти, який не сприймає і не допускає академічну нечесність; • створення умов нетерпимості до випадків академічного плагіату; • перевірка робіт на плагіат; • виявлення та притягнення до відповідальності винних у академічному плагіаті.

5. Матриця відповідності компетентностей випускника компонентам освітньо-професійної програми

5.1.

	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК7	ОК8	ОК9	ОК10	ОК11	ОК12	ОК13	ОК14	ОК15	ОК16	ОК17	ОК18	ОК19	ОК20	ОК21	ОК22	ОК23	ОК24	ОК25	ОК26	ОК27	ОК28	ОК29	ОК30	ОК31	ОК32	ОК33	ОК34	ОК35		
ЗК 1	+	+	+	+									+																+	+			+	+	+		
ЗК 2	+	+	+	+		+		+		+			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+		
ЗК 3														+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+		
ЗК 4	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
ЗК 5	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
ЗК 6									+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
ЗК 7					+																													+	+	+	
ЗК 8																+	+	+				+		+	+	+	+				+	+	+	+	+	+	
ЗК 9																																			+	+	+
ЗК 10														+							+				+	+	+		+			+		+	+	+	
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																							+		+	+	+		+			+	+	+	+	+	
СК 14																														+	+			+	+	+	
СК 15																														+	+			+	+	+	

Примітки: ОК 1 – обов’язковий компонент ОПП (визначено у переліку освітніх компонентів розділу 2).

ЗК 1 – загальна компетентність (визначена у розділі 6).

СК 1 – спеціальна компетентність (визначена у розділі 6).

* позначка означає, що певна компетентність забезпечується певним освітнім компонентом.

5.2.

	БК 1	БК 2	БК 3	БК 4	БК 5	БК 6	БК 7	БК 8	БК 9	БК 10	БК 11	БК 12	БК 13	БК 14	БК 15	БК 16
ЗК 1			+	+	+	+	+	+			+					
ЗК 2	+		+				+		+	+		+			+	+
ЗК 3	+	+	+						+	+		+				
ЗК 4	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ЗК 5	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ЗК 6	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ЗК 7		+	+	+	+	+	+	+			+					+
ЗК 8					+		+		+	+		+				
ЗК 9			+				+	+			+				+	
ЗК 10									+			+				
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									+			+				
СК 14					+											
СК 15					+											

Примітки: БК 1 – вибірковий компонент ОПП (визначено у переліку освітніх компонентів розділу 2).

ЗК 1 – загальна компетентність (визначена у розділі 6). СК 1 – спеціальна компетентність (визначена у розділі 6).

* позначка означає, що певна компетентність забезпечується певним освітнім компонентом.

6. Матриця відповідності результатів навчання освітнім компонентам освітньо-професійної програми

6.1.

	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		
PH 1	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
PH 2	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
PH 3	+	+		+																														+	+	+	
PH 4														+		+	+	+	+	+	+	+		+	+	+		+				+		+	+	+	
PH 5														+	+						+			+	+	+		+					+		+	+	+
PH 6																					+			+	+	+	+	+					+		+	+	+
PH 7													+								+			+	+	+		+					+		+	+	+
PH 8													+								+			+	+	+		+	+				+		+	+	+
PH 9																				+	+			+	+	+		+					+		+	+	+
PH 10									+												+			+	+	+		+		+	+	+	+	+	+	+	+
PH 11																					+		+	+	+	+		+					+		+	+	+
PH 12				+										+															+	+					+	+	+
PH 13																			+		+		+	+	+	+		+					+	+	+	+	+
PH 14																						+	+						+					+	+	+	+
PH 15																								+		+		+					+		+	+	+
PH 16																												+		+					+	+	+

Примітка: PH 1 – результат навчання (визначений у розділі 7)

* позначка означає, що певний результат навчання забезпечується певним освітнім компонентом.

6.2.

	БК 1	БК 2	БК 3	БК 4	БК 5	БК 6	БК 7	БК 8	БК 9	БК 10	БК 11	БК 12	БК 13	БК 14	БК 15	БК 16
PH 1	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
PH 2	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
PH 3			+	+	+	+		+			+			+	+	
PH 4												+				
PH 5									+			+				
PH 6	+								+			+		+		+
PH 7			+				+		+		+	+				
PH 8									+		+	+				
PH 9									+			+				
PH 10					+											
PH 11					+				+			+				
PH 12						+			+		+	+				
PH 13									+	+		+		+		
PH 14					+							+	+			+
PH 15	+													+		
PH 16									+			+	+		+	+

Примітка: PH 1 – результат навчання (визначений у розділі 7)

* позначка означає, що певний результат навчання забезпечується певним освітнім компонентом.

7. Матриця відповідності результатів навчання та компетентностей

Результати навчання	Компетентності																								
	Загальні компетентності										Спеціальні компетентності														
	ЗК 1	ЗК 2	ЗК 3	ЗК 4	ЗК 5	ЗК 6	ЗК 7	ЗК 8	ЗК 9	ЗК 10	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	СК 14	СК 15
PH 1				+	+						+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
PH 2						+								+											
PH 3	+	+																							
PH 4			+									+	+	+			+								
PH 5											+														
PH 6									+					+						+					+
PH 7									+						+										
PH 8									+						+										
PH 9									+							+									
PH 10									+								+	+					+	+	
PH 11									+									+		+	+				
PH 12									+					+					+						
PH 13									+											+		+			
PH 14									+								+				+				
PH 15									+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
PH 16							+		+					+											+

Примітки: PH 1 – результат навчання (визначений у розділі 7).

ЗК 1 – загальна компетентність (визначена у розділі 6).

СК 1 – спеціальна компетентність (визначена у розділі 6).

* позначка означає, що певний результат навчання забезпечується певними компетентностями.