

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ТЕХНОЛОГО-ЕКОНОМІЧНИЙ КОЛЕДЖ
МИКОЛАЇВСЬКОГО НАЦІОНАЛЬНОГО АГРАРНОГО УНІВЕРСИТЕТУ

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

«ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА І ПЕРЕРОБКИ
ПРОДУКЦІЇ ТВАРИННИЦТВА»

спеціальності 204 «Технологія виробництва і переробки
продукції тваринництва»

галузі знань 20 «Аграрні науки та продовольство»

Освітньо-професійний ступінь: фаховий молодший бакалавр

Освітня кваліфікація: фаховий молодший бакалавр з технології
виробництва і переробки продукції тваринництва

ЗАТВЕРДЖЕНО

Вченою радою Миколаївського НАУ

Голова вченої ради  В. С. Шебанін

(протокол № 8 від «30» березня 2021 р.)

Педагогічною радою Технологічно-економічного
коледжу Миколаївського НАУ

Голова педагогічної ради  В. П. Рибачук

(протокол № 6 від «19» березня 2021 р.)

Миколаїв 2021 р.

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми

ОСВІТНЬО – ПРОФЕСІЙНИЙ СТУПІНЬ Фаховий молодший бакалавр
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 №7 від «24» березня 2021р.)

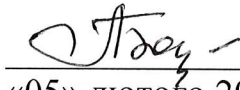
Навчально-методичною радою
Технологіко-економічного коледжу
Миколаївського НАУ
(протокол № 6 від «18» березня
2021р.)


Кафедрою технології виробництва
продукції тваринництва
Миколаївського національного
аграрного університету
(протокол № 6 від «16» лютого 2021р.)


Цикловою комісією технологічних
дисциплін
(протокол № 6 від «11» лютого 2021р.)

ПОГОДЖЕНО

Перший проректор, професор
 Дмитро БАБЕНКО
«22» лютого 2021 р.

Гарант освітньо-професійної
програми
 Алла БОНДАР
«05» лютого 2021 р.

Заступник директора з навчальної
роботи
 Ліна МАНДРИК
«05» лютого 2021 р.

Завідувач відділення
 Олена СТЕБЛІЧЕНКО
«05» лютого 2021 р.

ПЕРЕДМОВА

1. Затверджено та надано чинності на виконання рішення вченої ради МНАУ від «30» березня 2021 р., протокол № 8.

2. Розроблено робочою групою Технологічно-економічного коледжу Миколаївського національного аграрного університету у складі:

№ п/п	Прізвище, ім'я, по батькові	Посада, науковий ступінь, вчене звання (вказати керівника)
1.	Стародубець Олексій Олександрович	Голова циклової комісії технологічних дисциплін, викладач вищої категорії, к. с.-г. н., керівник
2.	Данильчук Галина Анатоліївна	Викладач, спеціаліст вищої категорії циклової комісії технологічних дисциплін, к. с.-г. н.
3.	Поручник Марія Миколаївна	Викладач циклової комісії технологічних дисциплін, викладач I категорії
4.	Мандрик Ліна Петрівна	Заступник директора з навчальної роботи, викладач вищої категорії, викладач-методист
5.	Бернацька Ганна Станіславівна	Завідувач навчально-методичного кабінету, викладач I категорії
6.	Добровольський Андрій Васильович	Керівник філії «Південний племконецентр» державного підприємства «Конярство України»

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 і продовольство»

у сфері фахової передвищої освіти

у Технологічно-економічному коледжі Миколаївського національного аграрного університету

Вітчизняні тваринницькі і переробні підприємства харчової промисловості потребують висококваліфікованих спеціалістів, здатних організувати виробництво конкурентоспроможної продукції. У практику освітніх технологій України впроваджуються здебільшого європейські освітні цінності та стандарти освіти.

Представлена на рецензування освітньо-професійна програма за спеціальністю 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» відображає та враховує вимоги Державного стандарту фахової передвищої освіти, рекомендації і зауваження стейкхолдерів. Підготовка здобувачів освіти побудована за принципами вивчення навчальних дисциплін, проходження навчальних, технологічних та виробничих практик. У програмі чітко прослідковується логічність вивчення дисциплін як обов'язкових, так і вибіркових. Основний зміст програми полягає у формуванні загальних і спеціальних компетентностей, які базуються на біологічних, сільськогосподарських, зооінженерних науках, що визначають тенденції та закономірності функціонування підприємств з технології виробництва продукції тваринництва і первинної переробки тваринницької сировини на вітчизняних та міжнародних ринках.

До розроблення програми було залучено фахівців ТОВ «Владам», тому кваліфікаційні вміння та результати навчання випускника програми відповідають потребам ринку праці, а зміст та наповнення обов'язкових і вибіркових компонентів відповідає структурно-логічній схемі підготовки здобувачів фахової передвищої освіти за спеціальністю 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» і покликані сприяти забезпеченню програмних результатів.

Вивчення технологічних дисциплін у заявленій кількості кредитів та практична спрямованість повністю забезпечують підготовку кваліфікованого спеціаліста.

Освітньо-професійна програма містить в собі усі необхідні структурні та змістові складові, відображає сучасні вимоги до підготовки фахівців і може бути впроваджена в освітньому процесі.

Рецензована освітньо-професійна програма забезпечує комплексний та цільовий підходи до підготовки фахового молодшого бакалавра, є перспективною для ринку праці, а її випускники можуть представляти особливий інтерес та цінність для працедавців, а також мають змогу оволодіти компетентностями, необхідними для самозайнятості і створення додаткових робочих місць для регіону.

Рецензент:

Директор ТОВ фірма «Владам»



Мельник Адам Мефодійович

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

1. Загальна інформація	
Повна назва навчального закладу фахової передвищої освіти та структурного підрозділу	Технологіко-економічний коледж Миколаївського національного аграрного університету
Ступінь фахової передвищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Освітньо-професійний ступінь «Фаховий молодший бакалавр» Спеціальність 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» Освітня кваліфікація: професійний молодший бакалавр з технології виробництва і переробки продукції тваринництва
Офіційна назва освітньо-професійної програми	«Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом фахового молодшого бакалавра, 180 кредитів ЄКТС, термін навчання 3 роки 10 місяців
Наявність акредитації	
Цикл/рівень	Закон України «Про освіту» - фаховий молодший бакалавр, 5 рівень НРК
Передумови	– Базова загальна середня освіта; – повна загальна середня освіта, за умови вступу на старші курси.
Мова викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	До 01.09.2024 р.
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	https://tec.mnau.edu.ua/
2. Мета освітньої програми	
Надати здобувачам теоретичні знання, практичні уміння і навички та компетентності достатні для успішного виконання професійних обов'язків та вирішення практичних завдань у галузі тваринництва, на птахофабриках, тваринницьких та переробних підприємствах; при організаційно-управлінській діяльності, яка пов'язана з технологіями годівлі та утримання, відтворення, виробництва і первинної переробки продукції тваринництва.	
3. Характеристика освітньої програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))	Галузь знань 20 «Аграрні науки та продовольство» спеціальність 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва».
Орієнтація освітньо-професійної програми	Надання теоретичних знань та набуття практичних компетентностей, достатніх для успішного виконання професійних обов'язків у галузі технологія виробництва і переробки продукції тваринництва. Загальний обсяг даної програми 180,0 кредитів ЄКТС. Вона передбачає: дисципліни загальної підготовки, що формують загальні компетентності (58,0 кредитів ЄКТС), дисципліни фахової підготовки, що формують професійні компетентності (66,0 кредитів ЄКТС),

	практичну підготовку (33,0 кредитів ЄКТС), вибірккові освітні компоненти (18,0 кредитів ЄКТС), семестровий контроль, атестація (5,0 кредитів ЄКТС).
Основний фокус освітньо-професійної програми та спеціалізації	Спеціальна освіта та професійна підготовка в галузі 20 «Аграрні науки та продовольство», спеціальності 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва». Ключові слова: тваринництво, інформаційні технології, птахівництво, технологія годівлі та утримання, відтворення, виробництва і первинної переробки продукції тваринництва.
Особливості програми	орієнтування на майбутнє працевлаштування здобувачів фахової передвищої освіти на підприємствах Півдня України, які мають значний потенціал щодо запровадження прогресивних технологій при виробництві і 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 освітньо-професійної програми до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Технолог є спеціалістом середньої ланки, має право займати первинні посади в галузях виробництва та переробки продукції тваринництва: - технік-технолог з виробництва і переробки продукції тваринництва; - технолог із контролю якості продукції; - технолог з переробки продукції тваринництва. Має право працювати на переробних підприємствах, займатись фермерством.
Подальше навчання	Подальше навчання за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти, а також підвищення кваліфікації.
5. Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Підходи до освітнього процесу: проблемно-орієнтований, компетентнісний. Форми організації освітнього процесу: лекції, лабораторні роботи, дослідницькі роботи, практичні заняття, семінари, самостійна робота, консультації із викладачами, навчальна практика, виробнича практика, елементи дистанційного навчання. Освітні технології: інтерактивні, інформаційно-комунікаційні, проєктного навчання.
Оцінювання	Види контролю: поточний, тематичний, періодичний, підсумковий. Усні та письмові екзамени, тестування, презентації, звіти, контрольні роботи, курсові роботи, атестація (кваліфікаційний екзамен).
6. Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати типові спеціалізовані задачі та вирішувати практичні завдання з виробництва та переробки продукції тваринництва, або у процесі

	<p>навчання, що передбачає застосування певних знань та практичних навичок, технологічних методів та прийомів і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.</p>
<p>Загальні компетентності (ЗК)</p>	<p>ЗК 1. Здатність до аналізу та синтезу, вміння виявляти, формулювати, ставити та вирішувати прикладні (науково-прикладні) завдання.</p> <p>ЗК 2. Здатність спілкуватися українською мовою як усно, так і письмово.</p> <p>ЗК 3. Здатність до абстрактного мислення та аналізу.</p> <p>ЗК 4. Знання та розуміння предметної області та розуміння професії.</p> <p>ЗК 5. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>ЗК 6. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>ЗК 7. Здатність організовувати діяльність з урахуванням вимог безпеки життєдіяльності та охорони праці.</p> <p>ЗК 8. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.</p> <p>ЗК 9. Здатність працювати самостійно і в команді, ефективно спілкуватися з фахівцями інших професій різного рівня, приймати обґрунтовані рішення.</p> <p>ЗК 10. Прагнення до збереження навколишнього середовища та здатність забезпечувати гармонійну взаємодію з природним довкіллям у всіх сферах життєдіяльності.</p> <p>ЗК 11. Знання вітчизняної історії, культури та економіки, достатні для розуміння причинно-наслідкових зв'язків розвитку суспільства й уміння їх використовувати в соціальній і професійній діяльності.</p> <p>ЗК 12. Здатність демонструвати базові знання з дисциплін фундаментальної та природничо-наукової підготовки, в обсязі, необхідному для освоєння професійних дисциплін й уміння їх використовувати в обраній професії.</p>
<p>Фахові компетентності спеціальності (ФК)</p>	<p>ФК 1. Здатність використовувати знання, уміння й навички біологічних, господарських, фізіологічних та біохімічних особливостей різних видів тварин та їх продукції при обранні технології виробництва та проведенні дослідницької діяльності.</p> <p>ФК 2. Здатність планувати, організовувати та проводити технологічні операції по виробництву та переробці продукції тваринництва.</p> <p>ФК 3. Здатність організовувати повноцінну годівлю тварин, аналізувати та контролювати якість кормів та кормових засобів і рівня живлення тварин.</p> <p>ФК 4. Здатність розробляти, організовувати та здійснювати заходи з підвищення продуктивності тварин, контролю якості продукції і ефективності її виробництва.</p>

	<p>ФК 5. Здатність організувати та контролювати виконання заходів спрямованих на покращення селекційно-племінної роботи у тваринництві.</p> <p>ФК 6. Здатність використовувати знання з моделювання та проектування технологічних процесів виробництва і переробки продукції тваринництва.</p> <p>ФК 7. Здатність практично застосовувати базові знання з управління та законодавчого забезпечення виробництва і переробки продукції тваринництва.</p> <p>ФК 8. Здатність проводити контроль безпечності продукції тваринництва та продуктів її переробки.</p> <p>ФК 9. Здатність здійснювати розрахунок технологічних процесів, розробку механізмів оптимізації виробництва та переробки продукції тваринництва.</p> <p>ФК 10. Здатність розробляти окремі види проектної документації, зокрема описи, положення, інструкції та інші документи.</p> <p>ФК 11. Здатність використовувати вихідні дані для вибору та обґрунтування ефективних господарських і організаційно-управлінських рішень.</p> <p>ФК 12. Здатність організувати роботу малих колективів виконавців.</p> <p>ФК 13. Здатність вирішувати перспективні завдання організації господарства з використанням знань професійних дисциплін під керівництвом досвідчених фахівців.</p> <p>ФК 14. Здатність застосовувати на практиці принципи сталого розвитку, розуміти екологічні, соціальні та економічні наслідки своєї професійної діяльності.</p> <p>ФК 15. Здатність до застосування перспективних (інноваційних) технологій у тваринництві та переробній галузі.</p> <p>ФК 16. Здатність розуміння та формування екологічного мислення і свідомості, ставлення до природи як унікальної цінності, що забезпечує умови проживання людства.</p> <p>ФК 17. Здатність до застосування перспективних альтернативних джерел енергії у тваринництві.</p> <p>ФК 18. Здатність організувати оперативний контроль за виконанням технологічних процесів з виробництва та переробки і якістю продукції відповідно до стандартів.</p> <p>ФК 19. Здатність формувати і відшукувати резерви для підвищення конкурентоспроможного виробництва.</p>
7. Програмні результати навчання	
<p>ПРН 1. Володіти гуманітарними, природничо-науковими та професійними знаннями; формулювати ідеї, концепції з метою використання в роботі академічного або професійного спрямування.</p>	

ПРН 2. Оцінювати значення гуманітарних, природничо-наукових знань. Знаходити рішення у професійній діяльності, мати достатню компетентність в методах самостійних досліджень, бути здатним інтерпретувати їх результати.

ПРН 3. Застосовувати знання та навички із загальної та професійної підготовки для вирішення спеціалізованих завдань.

ПРН 4. Аналізувати результати досліджень технологій виробництва продукції тваринництва різних видів сільськогосподарських тварин, їх продуктивності.

ПРН 5. Оцінювати і аргументувати значимість впровадження інноваційних ресурсоощадних технологій у виробництво і переробку продукції тваринництва.

ПРН 6. Вибирати комплекс необхідних гуманітарних, природничо-наукових знань та професійної інформації для вирішення питань майбутньої фахової діяльності.

ПРН 7. Давати відповіді на проблемні питання, пов'язані з професійною діяльністю в галузі тваринництва. Виконувати вимоги посадової інструкції.

ПРН 8. На основі гуманітарних і професійних знань формувати етико-деонтологічні засади для співпраці в колективі та спілкування із суб'єктами груп контактування.

ПРН 9. Виявляти, узагальнювати і вирішувати проблеми, що виникають в процесі професійної діяльності, та формувати почуття відповідальності за виконувану роботу.

ПРН 10. На основі гуманітарних знань демонструвати соціальний оптимізм, повагу до етичних принципів. Проявляти позитивну професійну, соціальну та емоційну поведінку і адаптувати її до системи загальнолюдських цінностей; в межах компетенції проявляти самостійність і відповідальність у роботі.

ПРН 11. Ідентифікувати, відтворювати навички виконання певних дій згідно з вимогами ергономіки та фізіології праці.

ПРН 12. Впроваджувати стандарти професійної діяльності. Виконувати дослідження відповідно до методик.

ПРН 13. Демонструвати виконання досліджень та брати участь у контролі якості.

ПРН 14. Комбінувати поєднання різних технологічних прийомів для вирішення типових професійних завдань.

ПРН 15. Виконувати чітко та якісно дослідження, удосконалювати методики їх проведення та навчати інших.

ПРН 16. Творчо підходити до проблем цивілізації та культури; особливостей розвитку політичного та культурного життя України.

ПРН 17. Впроваджувати різні рівні живлення тварин та контролювати якість кормів та кормових засобів.

ПРН 18. Володіти законодавчими та нормативно-стильовими основами професійного мовлення.

ПРН 19. Володіти професійно-орієнтованими знання лексико-граматичного матеріалу, професійних термінів та понять, спеціальних технологічних термінів.

ПРН 20. Володіти сучасними інформаційними технологіями та вміти застосовувати різні способи для одержання наукової та професійної інформації.

ПРН 21. Вміти використовувати у професійній діяльності основні значення критеріїв оцінки середовища перебування щодо особистої безпеки, безпеки колективу чи суспільства.

ПРН 22. Прогнозувати ринкове середовище і визначати найбільш пріоритетні напрями досягнення високої ефективності господарської діяльності і соціального розвитку підприємств різних форм власності.

ПРН 23. Впроваджувати на підприємствах з переробки м'ясної, молочної та іншої сировини вітчизняні та зарубіжні високоефективні, енергозберігаючі та безвідходні технології з виготовлення якісних екологічно безпечних продуктів харчування.

Комунікація

Уміння спілкуватись, включаючи усну та письмову комунікацію українською та іноземною мовою (англійською). Здатність використання різноманітних

	методів, зокрема інформаційних технологій, для ефективно спілкування на професійному та соціальному рівнях.
Автономія і відповідальність	Здатність адаптуватись до нових ситуацій та приймати рішення. Здатність усвідомлювати необхідність навчання впродовж усього життя з метою поглиблення набутих та здобуття нових фахових знань. Здатність відповідально ставитись до виконуваної роботи та досягати поставленої мети з дотриманням вимог професійної етики. Здатність демонструвати розуміння основних засад охорони праці та безпеки життєдіяльності та їх застосування.
8. Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	Розробники програми: 4 спеціалісти вищої категорії, 2 спеціалісти I категорії. Усі члени робочої групи є штатними працівниками Миколаївського національного аграрного університету та Технолого-економічного коледжу Миколаївського національного аграрного університету. До реалізації програми залучаються педагогічні працівники, високо кваліфіковані спеціалісти з досвідом роботи за фахом. З метою підвищення фахового рівня всі працівники один на раз п'ять років проходять стажування та підвищення кваліфікації.
Матеріально-технічне забезпечення	Усі приміщення відповідають будівельним та санітарним нормам; 100% забезпеченість спеціалізованими навчальними лабораторіями, навчально-науковими виробничими лабораторіями з провідних технологічних дисциплін, комп'ютерами та прикладними комп'ютерним програмами, мультимедійним обладнанням; соціальна інфраструктура, яка включає спортивний комплекс, їдальню, медпункт; 100% забезпеченість гуртожитком; доступ до мережі Інтернет, у т.ч. бездротовий доступ.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Забезпеченість бібліотеки підручниками і посібниками, фаховими періодичними виданнями відповідного профілю, доступ до баз даних періодичних наукових видань англійською мовою; офіційний веб-сайт, наявність електронного ресурсу навчально-методичних матеріалів навчальних дисциплін.
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	Навчання іноземних здобувачів фахової передвищої освіти не проводиться.

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

2.1. Перелік компонентів ОПП

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові роботи, практики)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
1. Обов'язкові компоненти ОПП.			
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
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 свиначства	4,0	екзамен
ОК 25	Конярство	3,0	залік
ОК 26	Технологія виробництва молока і яловичини	6,0	екзамен, курсова 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 вир. 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 компонентів:		162,0 (90,0%)	

2. Вибіркові 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 13	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 компонентів:		18,0 (10,0 %)	
Загальний обсяг освітньо-професійної програми		180 (100 %)	

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

2.2 Структурно-логічна схема ОПШ

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 сільськогосподарських 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	

Форми атестації здобувачів освітньо-професійного ступеня

Атестація	випускників	освітньо-професійної	програми	спеціальності
204	«Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»	здійснюється у формі складання комплексного	екзамену за фахом та завершується видачею документа про фахову передвищу освіту встановленого зразка про	присудження освітньо-професійного ступеня «Фаховий молодший бакалавр» з присвоєнням кваліфікації «фаховий молодший бакалавр з технології виробництва і переробки продукції тваринництва».

4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньо-професійної програми

	ЗК 1	ЗК 2	ЗК 3	ЗК 4	ЗК 5	ЗК 6	ЗК 7	ЗК 8	ЗК 9	ЗК 10	ЗК 11	ЗК 12	ФК 1	ФК 2	ФК 3	ФК 4	ФК 5	ФК 6	ФК 7	ФК 8	ФК 9	ФК 10	ФК 11	ФК 12	ФК 13	ФК 14	ФК 15	ФК 16	ФК 17	ФК 18	ФК 19			
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	+	+	+	+	+	+		+	+	+			+	+	+	+	+					+						+		+	+			

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

	ПРН 1	ПРН 2	ПРН 3	ПРН 4	ПРН 5	ПРН 6	ПРН 7	ПРН 8	ПРН 9	ПРН 10	ПРН 11	ПРН 12	ПРН 13	ПРН 14	ПРН 15	ПРН 16	ПРН 17	ПРН 18	ПРН 19	ПРН 20	ПРН 21	ПРН 22	ПРН 23
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	+		+			+	+		+			+		+				+	+				

