

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ПОЛТАВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва

*Другого (магістерського) рівня вищої освіти  
ступеня вищої освіти магістр*

за спеціальністю 204 Технологія виробництва і переробки продукції  
тваринництва

галузі знань 20 Аграрні науки та продовольство

Кваліфікація: магістр із спеціальності «Технологія виробництва і  
переробки продукції тваринництва»

ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ

Голова вченої ради

Валентина АРАНЧІЙ

(протокол № 8 від «29» 03 2023 р.)

Освітня програма вводиться в дію

з «01» \*05 2023 р.

В.о. ректора Валентина АРАНЧІЙ

(наказ № 64 від «30» 03 2023 р.)

Полтава 2023 р.

**ЛИСТ-ПОГОДЖЕННЯ**  
**освітньо-професійної програми**

Проректор з науково-педагогічної роботи  Олена КОСТЕНКО

Керівник навчально-наукового центру  
забезпечення освітньої діяльності та  
якості освіти

 Людмила ШУЛЬГА

Начальник навчального відділу

 Андрій ДОРОШЕНКО

Декан факультету

 Анатолій ШОСТЯ

Гарант програми

 Світлана УСЕНКО

**ВНЕСЕНО**

Кафедрою біології продуктивності тварин  
імені академіка О.В. Квасницького

Протокол № 8 від «14» 02 2023 р.

Завідувач кафедри

 Світлана УСЕНКО

**СХВАЛЕНО**

Радою з якості вищої освіти спеціальності «Технологія  
виробництва і переробки продукції тваринництва»

Протокол № 6 від «17» 02 2023 р.

Голова ради з якості вищої  
освіти

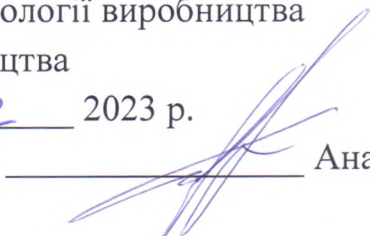
 Богдан ШАФЕРІВСЬКИЙ

**СХВАЛЕНО**

Вченою радою факультету технології виробництва  
і переробки продукції тваринництва

Протокол № 6 від «23» 02 2023 р.

Голова вченої ради

 Анатолій ШОСТЯ

## ПЕРЕДМОВА

Розроблено робочою групою з розроблення освітньої програми у складі:

1. УСЕНКО Світлана, доктор сільськогосподарських наук, старший науковий співробітник
2. КУЗЬМЕНКО Лариса, кандидат сільськогосподарських наук, доцент
3. КРАВЧЕНКО Оксана, кандидат сільськогосподарських наук, доцент
4. ЦИБЕНКО Володимир, кандидат сільськогосподарських наук, директор ДП «Дослідне господарство ім. Декабристів» Інституту свинарства і агропромислового виробництва НААН України
5. ДАНІЛЕНКО Світлана, здобувач вищої освіти другого (магістерського) рівня вищої освіти ОПП Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва спеціальності 204 Технології виробництва і переробки продукції Полтавського державного аграрного університету

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

1. КРЕМЕЗЬ Микола, директор НВК «Глобинський свинокомплекс»
2. ЯРЕСЬКО Олександр, директор ТОВ «Агрофірма «Соняшник»»
3. СУСОЛ Руслан, професор кафедри технології виробництва і переробки продукції тваринництва Одеського державного аграрного університету

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

| <b>1 – Загальна інформація</b>   |   |
|--|---|
| <b>Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу</b>               | Полтавський державний аграрний університет, факультет технології виробництва і переробки продукції тваринництва, кафедра біології продуктивності тварин імені академіка О.В. Квасницького   |
| <b>Рівень вищої освіти</b>   | Другий (магістерський) рівень   |
| <b>Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу</b>                | Магістр, магістр із спеціальності «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»   |
| <b>Професійна кваліфікація</b>   | Не присвоюється   |
| <b>Офіційна назва освітньої програми</b>   | Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва   |
| <b>Тип диплому та обсяг освітньо-професійної програми</b>                        | Диплом магістра, одиничний, 90 кредитів ЄКТС, термін навчання 1,5 навчального року  |
| <b>Форми навчання</b>  | Інституційна (очна (денна), заочна)   |
| <b>Наявність акредитації</b>   | Акредитована, сертифікат № УД 17015546 від 28.10.2021 р.  |
| <b>Цикл/рівень</b>   | НРК – 7 рівень, EQF-LLL – 7 рівень, QF-EHEA – другий цикл   |
| <b>Передумови</b>  | Наявність ступеня бакалавра, спеціаліста або магістра. Визнання та перезарахування кредитів ЄКТС, отримані за попередньою освітньою програмою підготовки магістра (спеціаліста) за іншою спеціальністю. Максимальний обсяг кредитів ЄКТС, що може бути перезарахований, не може перевищувати 25 % від загального обсягу освітньої програми. |
| <b>Мова викладання</b>   | Державна  |
| <b>Термін дії освітньо-професійної програми</b>                                  | До 01.07.2023 року  |
| <b>Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньо-професійної програми</b> |   |

| <b>2 – Мета освітньо-професійної програми</b>  |   |
|--|---|
| <p>Підготовка фахівців-технологів зі сформованою системою професійних компетентностей, здатних розв'язувати складні задачі дослідницького та інноваційного характеру у сфері виробництва і переробки продукції тваринництва, впровадження їх у високотехнологічне і органічне тваринництво і переробку його продукції та характеризується невизначеністю умов і вимог.</p> |   |
| <b>3 – Характеристика освітньо-професійної програми</b>  |   |
| <b>Предметна область (галузь знань, спеціальність)</b>   | <p><i>Галузь знань</i> 20 Аграрні науки та продовольство.<br/> <i>Спеціальність</i> 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва.<br/> <i>Освітня програма</i> Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва<br/> <i>Об'єкти вивчення:</i> технологічні процеси виробництва і переробки продукції тваринництва та методи досліджень у галузі тваринництва та переробці її продукції.<br/> <i>Цілі навчання:</i> підготовка магістрів здатних розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері виробництва і переробки продукції тваринництва.<br/> <i>Теоретичний зміст предметної області:</i> технології виробництва і переробки продукції тваринництва.<br/> <i>Методи, методика та технології:</i> методологія та методики дослідження безпечності та якості кормів, кормових добавок та сировини для їх виробництва, технології виробництва та переробки продукції тваринного походження.<br/> <i>Інструменти та обладнання:</i> науково-дослідне устаткування та прилади для проведення генетично-селекційного, хімічного, біохімічного та біотехнологічного аналізів, визначення безпечності та якості кормів та кормових добавок і продукції тваринного походження, технічні засоби для здійснення виробничих процесів у галузі тваринництва та переробки її продукції.</p> |
| <b>Орієнтація освітньо-професійної програми</b>  | <p>Освітньо-професійна академічна з практико-орієнтованим навчанням (прикладна орієнтація).<br/> Освітньо-професійна програма базується на загальновідомих положеннях та результатах сучасних наукових досліджень із технології виробництва і переробки продукції тваринництва.</p>   |
| <b>Основний фокус освітньо-професійної програми</b>  | <p>Загальна освіта в галузі технології виробництва і переробки продукції тваринництва.<br/> Акцент на здобутті навичок, знань та вмінь з технології виробництва і переробки продукції тваринництва в умовах підприємств різних типорозмірів на основі ґрунтовного вивчення теорії та практики годівлі, селекції, біотехнології та біотехнології відтворення, а також вивчення ефективних конкурентоспроможних інноваційних технологій виробництва продукції тваринництва та її переробки<br/> <i>Ключові слова:</i> технологія виробництва, переробка продукції тваринництва, органічне виробництво, інновації, живлення, програми годівлі.</p>   |

|  |   |
|--|---|
| <p><b>Особливості освітньо-професійної програми</b></p>                              | <p>Поєднання теоретичного навчання з практичною складовою шляхом тісної співпраці з підприємствами регіону різних типорозмірів та форм власності, які спеціалізуються на виробництві та (або) переробці продукції тваринництва. Це дозволяє опанувати сучасні технології виробництва тваринницької продукції та її переробки на харчові продукти, зокрема органічної.</p> <p>Програма сприяє формуванню технологів із стратегічним інноваційним підходом, здатних застосовувати новітні методи, методики, технології та інструменти і обладнання, а також оптимізувати їх для конкретного виробництва та розробляти нові шляхом: проходження комплексної технологічної та переддипломної практик в умовах сільськогосподарських та переробних підприємств; написання наукових робіт, тез, статей; презентації проведених досліджень та пропозицій на науково-практичних конференціях; здійснення академічної мобільності; презентації та публічного захисту кваліфікаційної роботи.</p>   |
| <p><b>4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</b></p> |   |
| <p><b>Придатність до працевлаштування</b></p>  | <p>Випускники можуть працювати, відповідно до Національного класифікатора України "Класифікатор професій" ДК 003:2010 (наказ Держспоживстандарту України № 327 від 28.07.2010 р. зі змінами), на таких посадах:</p> <p>1237.1 Головний зоотехнік<br/> 1237.1 Головний технолог<br/> 2213.2 Технолог-дослідник з виробництва та переробки продукції тваринництва</p> <p>Підготовлений фахівець здатний брати участь у наступних видах економічної діяльності відповідно до Національного класифікатора України «Класифікація видів економічної діяльності» (наказ Державного комітету України з питань технічного регулювання та споживчої політики № 530 (v0530609-10) від 29.11.2010 р. зі змінами):</p> <p>01. Сільське господарство, мисливство та надання пов'язаних із ним послуг<br/> 01.04. Тваринництво<br/> 01.62. Допоміжна діяльність у тваринництві<br/> 10.1. Виробництво м'яса і м'ясних продуктів<br/> 10.11. Виробництво м'яса<br/> 10.12. Виробництво м'яса свійської птиці<br/> 10.13. Виробництво м'ясних продуктів<br/> 10.5. Виробництво молочних продуктів<br/> 10.51. Перероблення молока, виробництво масла та сиру<br/> 10.9. Виробництво готових кормів для тварин<br/> 10.91. Виробництво готових кормів для тварин, що утримуються на фермах<br/> 10.92. Виробництво готових кормів для домашніх тварин<br/> 72.1. Дослідження й експериментальні розробки у сфері природничих і технічних наук</p> |

|   |   |
|---|---|
| <b>Подальше навчання<br/>Академічні права<br/>випускників</b> | Можливість навчання за програмами: НРК – 8 рівень; EQF-LLL – 8 рівень; QF-EHEA – третій цикл та набуття додаткових кваліфікацій в системі освіти дорослих   |
| <b>5 – Викладання та оцінювання</b>                           |   |
| <b>Викладання та навчання</b>                                 | Студентоцентроване, проблемно-орієнтоване навчання, ініціативне самонавчання. Проблемні, інтерактивні, проєктні, інформаційно-комп'ютерні, саморозвиваючі, колективні та інтегративні, контекстні технології навчання, електронне навчання, навчання на основі досліджень.<br>Викладання проводиться у формі: лекцій, семінарів, практичних занять, лабораторних робіт, самостійного навчання тощо.   |
| <b>Оцінювання</b>   | Оцінювання якості освоєння освітньо-професійної програми включає поточний і підсумковий контроль знань (семестровий контроль та атестацію здобувачів вищої освіти).<br>Поточне оцінювання – на семінарських, практичних, лабораторних заняттях (усне або письмове опитування, експрес-контроль, виступи здобувачів при обговоренні питань, контрольні роботи, тестовий контроль, звіти про лабораторні роботи, презентації тощо).<br>Підсумковий (семестровий) контроль – екзамен або залік (диференційований залік).<br>Атестація здобувачів вищої освіти – атестаційний іспит та публічний захист (демонстрація) кваліфікаційної роботи.  |
| <b>6 – Програмні компетентності</b>                           |   |
| <b>Інтегральна компетентність</b>                             | Здатність розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері технології виробництва і переробки продукції тваринництва.  |
| <b>Загальні компетентності (ЗК)</b>                           | <i>Компетентності, визначені стандартом вищої освіти спеціальності:</i><br>ЗК 1. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.<br>ЗК 2. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій.<br>ЗК 3. Здатність спілкуватися іноземною мовою.<br>ЗК 4. Здатність до пошуку, обробки та аналізу інформації, отриманої з різних джерел.   |
| <b>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК)</b>     | <i>Компетентності, визначені стандартом вищої освіти спеціальності:</i><br>СК 1. Здатність аналізувати та контролювати безпечність та якість кормів і кормових засобів та живлення тварин.<br>СК 2. Здатність розробляти, організовувати та здійснювати заходи з підвищення продуктивності тварин, контролю безпечності та якості продуктів їх переробки й ефективності її виробництва.<br>СК 3. Здатність організовувати та контролювати виконання заходів спрямованих на покращення селекційно-племінної роботи у тваринництві.<br>СК 4. Здатність моделювати та проектувати технологічні процеси виробництва і переробки продукції тваринного походження.<br>СК 5. Здатність організовувати підприємницьку і фінансову діяльність та оцінювати економічну ефективність виробництва |

|  |   |
|--|---|
|  | <p>і переробки продукції тваринного походження.</p> <p>СК 6. Здатність практично управляти робочими або навчальними процесами у сфері виробництва і переробки продукції тваринного походження, які є складними, непередбачуваними та потребують нових стратегічних підходів.</p> <p>СК 7. Здатність створювати та застосовувати системи та способи переробки продукції тваринного походження.</p> <p>СК 8. Здатність розробляти і реалізовувати наукові та прикладні проекти у сфері технологій виробництва та переробки продукції тваринництва та з дотичних до неї міждисциплінарних напрямів з урахуванням технічних економічних, соціальних, правових та екологічних аспектів.</p> <p>СК 9. Здатність застосовувати сучасні методи та інструменти для дослідження технологій виробництва та переробки продукції тваринництва, а також забезпечення якості продукції.</p> <p>СК 10. Здатність зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців, зокрема до осіб, які навчаються.</p> <p><b>Компетентності, визначені Університетом:</b></p> <p>СК 11. Здатність організовувати та управляти технологічними процесами органічного виробництва та переробки продукції тваринництва.</p> <p>СК 12. Здатність застосовувати правила й вимоги для забезпечення благополуччя продуктивних тварин.</p> |
| <b>7 – Програмні результати навчання</b> |   |
|  | <p><b><i>Програмні результати навчання, визначені стандартом вищої освіти спеціальності:</i></b></p> <p>РН 1. Оцінювати та забезпечувати якість та безпечність технологій виробництва продукції тваринництва, кормів та кормових засобів, рівнів живлення тварин та продукції тваринного походження.</p> <p>РН 2. Розробляти, впроваджувати й модернізувати ефективні технології і процеси у сфері виробництва і переробки продукції тваринництва.</p> <p>РН 3. Здійснювати дослідження та/або провадити інноваційну діяльність з метою отримання нових знань та створення нових технологій та продуктів в сфері тваринництва та в ширших мультидисциплінарних контекстах.</p> <p>РН 4. Застосовувати сучасні математичні методи, інформаційні технології та спеціалізоване програмне забезпечення для досліджень і розробок у сфері технологій виробництва і переробки продуктів тваринництва.</p> <p>РН 5. Відшуковувати необхідні дані в науковій літературі, базах даних та інших джерелах, аналізувати та оцінювати ці дані.</p> <p>РН 6. Будувати та досліджувати моделі технологічних процесів виробництва і переробки продуктів тваринництва, оцінювати їх адекватність, визначати межі застосовності.</p> <p>РН 7. Здійснювати управління складною діяльністю у сфері виробництва і переробки продуктів тваринництва, визначати</p>        |



|   |  |
|---|--|
|   | <p>цілі та завдання, планувати і розподіляти роботи, управляти ресурсами.</p> <p>РН 8. Вільно спілкуватись усно і письмово українською мовою та однією з іноземних мов при обговоренні професійних питань, досліджень та інновацій в сфері виробництва і переробки продуктів тваринництва та дотичних проблем.</p> <p>РН 9. Приймати ефективні рішення з питань виробництва і переробки продукції тваринництва, у тому числі у складних і непередбачуваних умовах, прогнозувати їх розвиток, визначати фактори, що впливають на досягнення поставлених цілей, аналізувати і порівнювати альтернативи, оцінювати ризики та імовірні наслідки рішень.</p> <p>РН 10. Нести відповідальність за розвиток професійних знань і практик, оцінювання стратегічного розвитку команди, формування ефективної кадрової політики.</p> <p><b>Програмні результати навчання, визначені Університетом:</b></p> <p>РН 11. Розробляти й впроваджувати інноваційні технології з органічного виробництва і переробки продукції тваринництва.</p> <p>РН 12. Приймати ефективні технологічні рішення із забезпечення благополуччя продуктивних тварин.</p>        |
| <b>8 – Ресурсне забезпечення реалізації освітньо-професійної програми</b> |  |
| <p><b>Кадрове забезпечення</b></p>  | <p>Розробники програми: 1 доктор сільськогосподарських наук, старший науковий співробітник, 2 кандидати сільськогосподарських наук, доценти, які є штатними співробітниками Полтавського державного аграрного університету.</p> <p>До розробки освітньо-професійної програми було залучено одного здобувача вищої освіти другого (магістерського) рівня вищої освіти ОПП Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва спеціальності 204 Технології виробництва і переробки продукції Полтавського державного аграрного університету та одного зовнішнього стейкхолдера.</p> <p>Гарант освітньо-професійної програми: доктор сільськогосподарських наук, старший науковий співробітник.</p> <p>До реалізації програми залучаються науково-педагогічні працівники з науковими ступеннями та/або вченими званнями, а також висококваліфіковані спеціалісти.</p> <p>З метою підвищення фахового рівня всі науково-педагогічні працівники проходять підвищення кваліфікації: навчання за програмою підвищення кваліфікації, у тому числі у семінарах, тренінгах, вебінарах, майстер-класах тощо; стажування, в т.ч. за кордоном.</p> |
| <p><b>Матеріально-технічне забезпечення</b></p>                           | <p>Матеріально-технічне забезпечення відповідає ліцензійним умовам провадження освітньої діяльності у сфері вищої освіти і є достатнім для забезпечення якості освітнього процесу, зокрема:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>навчальні приміщення;</li> <li>комп'ютерні класи (лабораторії);</li> <li>спеціалізовані лабораторії;</li> <li>спортивний зал, спортивні майданчики;</li> <li>бібліотека, читальний зал;</li> <li>точки бездротового доступу до мережі Інтернет;</li> </ul>  |

|   |  |
|---|--|
|   | <p>мультимедійне обладнання;<br/>         приміщення для науково-педагогічних працівників;<br/>         гуртожитки;<br/>         пункти харчування та ін.</p>  |
| <b>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</b> | <p>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення відповідає ліцензійним вимогам, має актуальний змістовий контент, базується на сучасних інформаційно-комунікаційних технологіях та включає:</p> <p>бібліотеку, читальний зал з достатнім фондом навчальної, наукової літератури та фахових періодичних видань;<br/>         електронну бібліотеку ПДАУ: <a href="http://lib.pdau.edu.ua/">http://lib.pdau.edu.ua/</a><br/>         офіційний сайт ПДАУ: <a href="https://www.pdau.edu.ua/">https://www.pdau.edu.ua/</a>;<br/>         автоматизовану систему управління ПДАУ: <a href="https://asu.pdaa.edu.ua/needlogin">https://asu.pdaa.edu.ua/needlogin</a>;<br/>         віртуальне навчальне середовище Moodle;<br/>         необмежений доступ до мережі Інтернет, точки бездротового доступу до мережі;<br/>         корпоративну пошту;<br/>         навчальні та робочі плани;<br/>         силабуси навчальних дисциплін;<br/>         графіки навчального процесу;<br/>         комплекси навчально-методичного забезпечення навчальних дисциплін;<br/>         робочі програми навчальних дисциплін;<br/>         наскрізну програму практики;<br/>         електронний ресурс, який містить навчально-методичні матеріали з навчальних дисциплін навчального плану;<br/>         методичні вказівки щодо виконання курсових робіт;<br/>         методичні рекомендації до виконання кваліфікаційних робіт;<br/>         засоби діагностики якості вищої освіти;<br/>         репозитарій ПДАУ та ін.</p> |
| <b>9 – Академічна мобільність</b>                       |  |
| <b>Національна кредитна мобільність</b>                 | На основі двосторонніх договорів між Полтавським державним аграрним університетом та закладами вищої освіти України  |
| <b>Міжнародна кредитна мобільність</b>                  | Забезпечується відповідно до підписаних міжнародних угод та меморандумів.  |
| <b>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти</b>       | Навчання іноземних здобувачів вищої освіти здійснюється на підставі Закону України «Про вищу освіту»   |

## 2. Перелік компонентів освітньої (освітньо-професійної) програми та їх логічна послідовність

### 2.1. Перелік компонентів освітньо-професійної програми

| Код ОК  | Компоненти освітньо-професійної програми<br>(навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота) | Кількість кредитів ЄКТС | Форма підсумкового контролю |
|---|---|-------------------------|-----------------------------|
| <b>Обов'язкові компоненти освітньої (освітньо-професійної) програми</b> |   |                         |                             |
| ОК 1  | Благополуччя тварин   | 4,0                     | залік                       |
| ОК 2  | Ділова іноземна мова  | 3,0                     | залік                       |
| ОК 3  | Інноваційні технології виробництва продукції тваринництва   | 3,0                     | екзамен                     |
| ОК 4  | Інноваційні технології переробки продукції тваринництва   | 3,0                     | екзамен                     |
| ОК 5  | Курсова робота "Інноваційні технології виробництва продукції тваринництва"  | 3,0                     | захист курсової роботи      |
| ОК 6  | Курсова робота "Інноваційні технології переробки продукції тваринництва"  | 3,0                     | захист курсової роботи      |
| ОК 7  | Методологія та організація наукових досліджень  | 3,0                     | екзамен                     |
| ОК 8  | Модельовання технологічних процесів у галузі  | 3,0                     | залік                       |
| ОК 9  | Підприємництво  | 3,0                     | залік                       |
| ОК 10   | Селекція сільськогосподарських тварин   | 3,0                     | екзамен                     |
| ОК 11   | Технологія виробництва кормів і кормових добавок  | 3,0                     | екзамен                     |
| ОК 12   | Технологія органічної продукції тваринництва  | 3,5                     | екзамен                     |
| ОК 13   | Фізіологія травлення і біологія продуктивності сільськогосподарських тварин   | 3,0                     | залік                       |
| ОК 14   | Комплексна технологічна практика  | 6,0                     | диференційований залік      |
| ОК 15   | Переддипломна практика  | 6,0                     | диференційований залік      |
| ОК 16   | Підготовка та захист кваліфікаційної роботи   | 12,0                    |                             |
| ОК 17   | Підготовка та складання атестаційного іспиту  | 1,5                     |                             |
| <b>Загальний обсяг обов'язкових компонентів</b>                         |   | 66,0                    |                             |
| <b>Вибіркові компоненти освітньої (освітньо-професійної) програми</b>   |   |                         |                             |
| <b>Загальний обсяг вибірових компонентів</b>                            |   | 24,0                    |                             |
| <b>ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ</b>                               |   | 90,0                    |                             |

## Структурно-логічна схема освітньо-професійної програми

| Семестр   | Код ОК | Код ОК ОПП, що передують вивченню |      |      |      |      |       |       |       |           |      |      |       |       |      |           |       |       |       |
|-----------|--------|-----------------------------------|------|------|------|------|-------|-------|-------|-----------|------|------|-------|-------|------|-----------|-------|-------|-------|
|           |        | 1 семестр                         |      |      |      |      |       |       |       | 2 семестр |      |      |       |       |      | 3 семестр |       |       |       |
|           |        | ОК 2                              | ОК 3 | ОК 5 | ОК 8 | ОК 9 | ОК 10 | ОК 11 | ОК 13 | ОК 4      | ОК 6 | ОК 7 | ОК 14 | ОК 16 | ОК 1 | ОК 12     | ОК 15 | ОК 16 | ОК 17 |
| 1 семестр | ОК 2   |                                   |      |      |      |      |       |       |       |           |      |      |       |       |      |           |       |       |       |
|           | ОК 3   |                                   |      |      |      |      |       |       |       |           |      |      |       |       |      |           |       |       |       |
|           | ОК 5   | •                                 | •    |      |      |      |       |       |       |           |      |      |       |       |      |           |       |       |       |
|           | ОК 8   |                                   | •    | •    |      |      |       |       |       |           |      |      |       |       |      |           |       |       |       |
|           | ОК 9   |                                   | •    |      |      |      |       |       |       |           |      |      |       |       |      |           |       |       |       |
|           | ОК 10  |                                   | •    |      |      |      |       |       |       |           |      |      |       |       |      |           |       |       |       |
|           | ОК 11  |                                   | •    |      |      |      |       |       |       |           |      |      |       |       |      |           |       |       |       |
|           | ОК 13  |                                   | •    |      |      |      | •     | •     |       |           |      |      |       |       |      |           |       |       |       |
| 2 семестр | ОК 4   |                                   |      |      | •    |      |       |       |       |           |      |      |       |       |      |           |       |       |       |
|           | ОК 6   | •                                 |      |      |      |      |       |       | •     |           |      |      |       |       |      |           |       |       |       |
|           | ОК 7   |                                   | •    |      |      |      | •     | •     | •     |           |      |      |       |       |      |           |       |       |       |
|           | ОК 14  |                                   | •    |      | •    |      | •     | •     | •     | •         |      |      |       |       |      |           |       |       |       |
|           | ОК 16  |                                   |      |      |      |      |       |       |       |           |      |      |       |       |      |           |       |       |       |
| 3 семестр | ОК 1   |                                   | •    |      | •    |      |       | •     | •     | •         |      |      |       |       |      |           |       |       |       |
|           | ОК 12  | •                                 | •    |      |      |      |       | •     | •     | •         | •    |      | •     | •     | •    | •         |       |       |       |
|           | ОК 15  |                                   | •    |      | •    |      | •     | •     | •     | •         |      | •    | •     | •     | •    | •         |       |       |       |
|           | ОК 16  | •                                 | •    | •    | •    | •    | •     | •     | •     | •         | •    | •    | •     | •     | •    | •         | •     |       |       |
|           | ОК 17  | •                                 | •    | •    | •    | •    | •     | •     | •     | •         | •    | •    | •     | •     | •    | •         | •     | •     |       |

### 3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

|   |  |
|---|--|
| <b>Форми атестації здобувачів вищої освіти</b>                                    | Атестація здійснюється у формі атестаційного іспиту та публічного захисту (демонстрації) кваліфікаційної роботи  |
| <b>Вимоги до кваліфікаційної роботи</b>   | Кваліфікаційна робота має містити розв'язок складної задачі дослідницького або інноваційного характеру у сфері технологій виробництва та переробки продукції тваринництва.<br>Кваліфікаційна робота не повинна містити академічного плагіату, фабрикації, фальсифікації.<br>Кваліфікаційна робота має бути оприлюднена в репозитарії Університету. |
| <b>Вимоги до атестаційного іспиту</b>   | Атестаційний іспит має бути спрямований на перевірку досягнення результатів навчання, визначених стандартом зі спеціальності 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва».  |
| <b>Вимоги до публічного захисту (демонстрації)</b>                                | Захист відбувається перед Екзаменаційною комісією, до складу якої можуть включатися представники роботодавців та їх об'єднань.<br>Захист здійснюється відкрито і гласно з використанням презентації, де висвітлені основні положення кваліфікаційної роботи.   |
| <b>Документи, які отримує випускник на основі успішного проходження атестації</b> | Документ встановленого зразка про присудження ступеня вищої освіти магістр із присвоєнням кваліфікації: магістр із спеціальності «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»   |



## **6. Вимоги до наявності системи внутрішнього забезпечення якості вищої освіти**

В Університеті функціонує система внутрішнього забезпечення якості вищої освіти, яка передбачає здійснення таких процедур і заходів:

- 1) визначення принципів та процедур забезпечення якості вищої освіти;
- 2) здійснення моніторингу та періодичного перегляду освітніх програм, з 11 обов'язковим залученням до цього процесу представників роботодавців, здобувачів вищої освіти та інших стейкхолдерів;
- 3) щорічне оцінювання здобувачів вищої освіти, науково-педагогічних і педагогічних працівників закладу вищої освіти та регулярне оприлюднення результатів таких оцінювань на офіційному сайті Університету, на інформаційних стендах та в будь-який інший спосіб;
- 4) забезпечення підвищення кваліфікації педагогічних, наукових і науково-педагогічних працівників;
- 5) забезпечення наявності необхідних ресурсів для організації освітнього процесу, у тому числі самостійної роботи здобувачів вищої освіти, за кожною освітньою програмою;
- 6) забезпечення наявності інформаційних систем для ефективного управління освітнім процесом;
- 7) забезпечення публічності інформації про освітні програми, ступені вищої освіти та кваліфікації;
- 8) забезпечення дотримання академічної доброчесності працівниками закладів вищої освіти та здобувачами вищої освіти, у тому числі створення і забезпечення функціонування ефективної системи запобігання та виявлення академічного плагіату;
- 9) інших процедур і заходів.

## **7. Перелік нормативних документів, на яких базується освітня програма**

1. Про вищу освіту : Закон України від 01.07.2014 р. № 1556-VII. Дата оновлення: 21.11.2021. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1556-18/ed20211121#Text> (дата звернення 24.12.2022).
2. Про освіту : Закон України від 05.09.2017 р. № 2145-VIII. Дата оновлення: 27.10.2022 р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2145-19#Text> (дата звернення 24.12.2022).
3. Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти : Постанова Кабінету Міністрів України від 29.04.2015 р. № 266. Дата оновлення: 21.12.2022.

- URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/266-2015-п#Text> (дата звернення 24.12.2022).
4. Про затвердження Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності : Постанова Кабінету Міністрів України від 20.12.2015 № 1187. Дата оновлення: 20.06.2021. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1187-2015-%D0%BF#Text> (дата звернення 24.12.2022).
  5. Стандарт вищої освіти України. Спеціальність 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва. Другий (магістерський) рівень. URL: [https://mon.gov.ua/storage/app/media/vishcha-osvita/zatverdzeni%20standarty/2021/03/31/204%20Tekhnolohiya%20vyrobnytstva%20i%20pererobky%20produktsiyi%20tvarynnytstva\\_31.03.doc](https://mon.gov.ua/storage/app/media/vishcha-osvita/zatverdzeni%20standarty/2021/03/31/204%20Tekhnolohiya%20vyrobnytstva%20i%20pererobky%20produktsiyi%20tvarynnytstva_31.03.doc) (дата звернення 24.12.2022).
  6. Про затвердження Національної рамки кваліфікацій : Постанова Кабінету Міністрів України від 23.11.2011 р. № 1341. Дата оновлення 02.07.2020 р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1341-2011-%D0%BF#Text> (дата звернення 24.12.2022).
  7. Методичні рекомендації з розроблення освітньої (освітньо-професійної, освітньо-наукової) програми I-III рівнів вищої освіти в Полтавському державному аграрному університеті / В. Аранчій та ін. URL: [https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/5555/metodychnirekoomendacyizrozroblennyaosvitnoyiosvitno-profesiynoyiosvitno-naukovoyiprogramyi\\_0.pdf](https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/5555/metodychnirekoomendacyizrozroblennyaosvitnoyiosvitno-profesiynoyiosvitno-naukovoyiprogramyi_0.pdf) (дата звернення 24.12.2022)
  8. Національний класифікатор України: Класифікатор професій ДК 003:2010 від 28.07.2010 р. зі змінами. Дата оновлення: 25.10.2021. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/va327609-10#Text> (дата звернення 24.12.2022).
  9. Національний класифікатор України: Класифікація видів економічної діяльності ДК 009:2010 від 11.10.2010 р. зі змінами. Дата оновлення: 24.02.2020. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/vb457609-10#Text> (дата звернення 24.12.2022).
  10. Положення про систему внутрішнього забезпечення якості вищої освіти в Полтавському державному аграрному університеті / В. Аранчій та ін. URL: [https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/5555/polozhennyaprosvzyaopdau100122\\_0.pdf](https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/5555/polozhennyaprosvzyaopdau100122_0.pdf) (дата звернення 24.12.2022)
  11. Положення про організацію освітнього процесу в Полтавському державному аграрному університеті / В. Аранчій та ін. URL: <https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/5555/10012021polozhennyaprosvitniyprocespravlene.pdf> (дата звернення 24.12.2022).
  12. Положення про забезпечення права на вибір здобувачами вищої освіти навчальних дисциплін в Полтавському державному аграрному університеті / В. Аранчій та ін. URL: <https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/5555/prozabezpechennyapranavybirnavchalnyhdyscyplin.pdf> (дата звернення 24.12.2022).



13. Положення про атестацію здобувачів вищої освіти та екзаменаційну комісію у Полтавському державному аграрному університеті / В. Аранчій та ін. URL: [https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/5555/plozhennyaproatestaci\\_yuzdobuvachivvyshchoiosvityupdau.pdf](https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/5555/plozhennyaproatestaci_yuzdobuvachivvyshchoiosvityupdau.pdf) (дата звернення 24.12.2022).
14. Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти в Полтавському державному аграрному університеті / В. Аранчій та ін. URL: <https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/5555/plozhennyaproocinyuvannyarezultativnavchannyazdobuvachivvyshchoiosvityvpdau.pdf> (дата звернення 24.12.2022).
15. Методичні рекомендації для розроблення профілів ступеневих програм, включаючи програмні компетентності та програмні результати навчання / пер. з англ. Національного експерта з реформування вищої освіти Програми Еразмус+, д-ра техн. наук, проф. Ю. М. Рашкевича. Київ : ТОВ «Поліграф плюс», 2016. 80 с. URL: <https://dnmu.edu.ua/wp-content/uploads/2020/10/metodychni-rekomendacziyi-dlya-rozroblennya-profiliv-stupenevyh-program-vklyuchayuchy-programni-kompetentnosti-ta-programni-rezultaty-navchannya.pdf>. (дата звернення 24.12.2022).
16. Положення про запобігання та виявлення академічного плагіату в Полтавському державному аграрному університеті / В. Аранчій та ін. URL: <https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/5555/plozhennyaprozapobigannyagotovonasayt.pdf> (дата звернення 24.12.2022).