

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ПОЛТАВСЬКА ДЕРЖАВНА АГРАРНА АКАДЕМІЯ**

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА**

**«Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»**

**Першого рівня вищої освіти**

**за спеціальністю 204 Технологія виробництва і переробки продукції  
тваринництва**

**галузь знань 20 Аграрні науки та продовольство**

**Кваліфікація: бакалавр з технології виробництва і переробки продукції  
тваринництва**

**ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ**

Голова вченої ради

В. І. Аранчій

(протокол № 24 від 25 квітня 2017 р.)

Освітньо-професійна програма  
вводиться в дію з 1 вересня 2017 р.

Ректор В. І. Аранчій

(наказ № 94 від 26 квітня 2017 р.)

м. Полтава, 2017 рік

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

Проректор з науково-педагогічної роботи

Начальник навчального відділу

Декан факультету

Гарант програми



Костенко О. М.

Шульга Л. В.

Поліщук А. А.

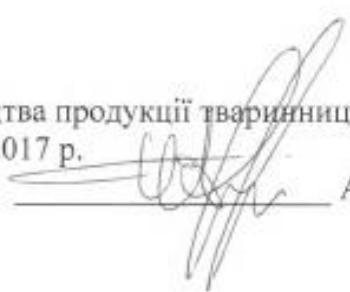
Слинько В. Г.

**ВНЕСЕНО**

Кафедрою технології виробництва продукції тваринництва

Протокол № 11 від 06 лютого 2017 р.

Завідувач кафедри



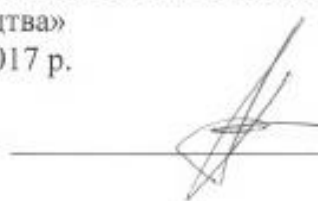
А. М. Шостя

**СХВАЛЕНО**

Науково-методичною радою спеціальності «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»

Протокол № 6 від 11 березня 2017 р.

Голова науково-методичної ради



А. В. Коробка

**СХВАЛЕНО**

Вченою радою факультету технології виробництва

і переробки продукції тваринництва

Протокол № 9 від 4 квітня 2017 р.

Голова вченої ради



А. А. Поліщук



## ПЕРЕДМОВА

Розроблено робочою групою у складі:

1. Слинько Віктор Григорович, к.с.-г.н., доцент
2. Войтенко Світлана Леонідівна, д.с.-г.н., професор
3. Кузьменко Лариса Михайлівна, к.с.-г.н.

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

- |                  |  |
|------------------|--|
| Фролов С. О.     | Директор департаменту агропромислового розвитку<br>Полтавської обласної державної адміністрації        |
| Чуб О. А.        | Комерційний директор ТОВ «Ефективні системи у<br>тваринництві», кандидат сільськогосподарських<br>наук |
| Мартиненко Є. І. | Керівник фермерського господарства «Ваці»  |

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

<b>1 – Загальна інформація</b>	
<b>Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу</b>	Полтавська державна аграрна академія, факультет технологій виробництва і переробки продукції тваринництва, кафедра технологій виробництва продукції тваринництва.
<b>Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу</b>	Бакалавр, бакалавр з технологій виробництва і переробки продукції тваринництва.
<b>Офіційна назва освітньо-професійної програми</b>	Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва
<b>Тип диплому та обсяг освітньо-професійної програми</b>	Диплом бакалавра, одиничний, 240 кредитів ЄКТС, термін навчання 4 роки 120 кредитів ЄКТС, термін навчання 2 роки
<b>Наявність акредитації</b>	Впроваджується вперше з 2017 р.
<b>Цикл/рівень</b>	НРК України – 6 рівень, FQ-EHEA – перший цикл, EQF-LLL – 6 рівень
<b>Передумови</b>	Наявність загальної середньої освіти. Наявність ступеня молодшого спеціаліста.
<b>Мова(и) викладання</b>	Українська
<b>Термін дії освітньо-професійної програми</b>	5 років до 31.08.2022 р.
<b>Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньо-професійної програми</b>	<a href="https://www.pdaa.edu.ua/sites/default/files/node/3921/2017-204-bakalavr.pdf">https://www.pdaa.edu.ua/sites/default/files/node/3921/2017-204-bakalavr.pdf</a>
<b>2 – Мета освітньо-професійної програми</b>	
Професійна підготовка технологів, здатних розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми з технологій виробництва і переробки продукції тваринництва, що передбачає застосування теорій та методів зоотехнічної науки і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.	
<b>3 - Характеристика освітньо-професійної програми</b>	
<b>Предметна область</b>	Галузь знань – 20 Аграрні науки та продовольство Спеціальність – 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва <b>Об'єкти вивчення:</b> виробництво та переробка тваринницької продукції на підприємствах різних форм власності. <b>Цілі навчання:</b> формування здатності застосовувати набуті знання, уміння, навички та розуміння для вирішення типових

	<p>задач діяльності технолога в галузі виробництва та переробки продукції тваринництва.</p> <p><b>Теоретичний зміст предметної області:</b> знання з технології виробництва і переробки продукції тваринництва, які базуються на засадах економічної доцільності ведення бізнесу з урахуванням біологічних особливостей різних видів та статеві-вікових груп тварин та знання технологічних процесів переробки продукції тваринництва.</p> <p><b>Методи, методики та технології:</b> випускник має забезпечувати параметри та здійснювати контроль технологічних процесів при виробництві та переробці продукції тваринництва, використовувати методики оцінки показників індивідуального розвитку та розведення тварин, повноцінності годівлі, мікроклімату приміщень та способів утримання тварин, дотримуватися операційних карт технологічних процесів у тваринництві, контролювати ведення первинного та зоотехнічного обліку, володіти професійними знаннями з технології переробки сировини тваринницького походження.</p> <p><b>Інструменти та обладнання:</b> Обладнання для оцінювання екстер'єру тварин та контролю їх індивідуального розвитку, поживності кормів, параметри мікроклімату тваринницьких приміщень, а також пристрої, предмети та прилади для проведення фахової діяльності з метою оцінки якості продукції тваринництва, сировини, напівфабрикатів і готової продукції.</p>
<p><b>Орієнтація освітньо-професійної програми</b></p>	<p>Освітньо-професійна з практико-орієнтованим навчанням (прикладна орієнтація).</p> <p>Освітньо-професійна програма базується на загальновідомих положеннях та результатах сучасних наукових досліджень з технології виробництва і переробки продукції тваринництва.</p>
<p><b>Основний фокус освітньо-професійної програми</b></p>	<p>Загальна освіта в галузі технології виробництва і переробки продукції тваринництва. Формування бакалаврів відбувається на основі ґрунтовного вивчення теорії та практики годівлі, розведення, технології відтворення різних видів сільськогосподарських тварин, а також вивчення ефективних конкурентоспроможних технологій виробництва продукції тваринництва, її переробки, оцінки якості та вимог нормативно-технічної документації до неї. Серед головних акцентів у підготовці бакалаврів є набуття практичних навичок в умовах підприємств різних типорозмірів.</p> <p>Ключові слова: годівля, розведення, технологія відтворення, утримання тварин, технологія виробництва, продукція, переробка продукції тваринництва, молоко, м'ясо.</p>
<p><b>Особливості програми</b></p>	<p>Тісна співпраця з підприємствами регіону різних форм власності, які спеціалізуються на виробництві та (або) переробці продукції тваринництва, дозволяє опанувати сучасні технології виробництва тваринницької продукції та її переробки на харчові продукти, зокрема шляхом:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>проходження виробничої практики в умовах сільськогосподарських та переробних підприємств;</li> <li>написання наукових робіт, тез, статей;</li> <li>презентації проведених досліджень та пропозицій на науково-практичних конференціях.</li> </ul>

<b>4 – Придатність випусників до працевлаштування та подальшого навчання</b>	
<b>Придатність до працевлаштування</b>	Випусники можуть працювати: <ul style="list-style-type: none"> <li>– на посадах фахівців на підприємствах з виробництва продукції тваринництва;</li> <li>– на посадах фахівців на молокопереробних підприємствах;</li> <li>– на посадах фахівців на м'ясопереробних підприємствах;</li> <li>– на посадах фахівців в інших галузях харчової та переробної промисловості тощо.</li> </ul>
<b>Подальше навчання</b>	Можливість навчання за програми: 7 рівня НРК України, другого циклу FQ-EHEA, 7 рівня EQF-LLL
<b>5 – Викладання та оцінювання</b>	
<b>Викладання та навчання</b>	Студентоцентроване, проблемно-орієнтоване навчання, ініціативне самонавчання. Проблемні, інтерактивні, проектні, інформаційно-комп'ютерні, саморозвиваючі, колективні та інтегративні, контекстні технології навчання, електронне навчання, навчання на основі досліджень. Викладання проводиться у вигляді: лекції, семінари, практичні заняття, лабораторні роботи, самостійне навчання, індивідуальні заняття, тощо.
<b>Оцінювання</b>	Оцінювання якості освоєння освітньо-професійної програми включає поточний і підсумковий контроль знань (семестровий контроль та атестацію здобувачів вищої освіти). Поточне оцінювання – на семінарських, практичних, лабораторних заняттях (усне або письмове опитування, експрес-контроль, виступи студентів при обговоренні питань, контрольні роботи, тестовий контроль, звіти про лабораторні роботи, презентації, тощо). Підсумковий контроль – екзамен або залік (диференційований залік). Підсумкова атестація – єдиний державний кваліфікаційний іспит.
<b>6 – Програмні компетентності</b>	
<b>Інтегральна компетентність</b>	Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми з технології виробництва і переробки продукції тваринництва або у процесі навчання, що передбачає застосування теорій та методів зоотехнічної науки і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.
<b>Загальні компетентності (ЗК)</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Здатність застосовувати знання в практичних ситуаціях.</li> <li>2. Знання та розуміння предметної області та розуміння професії.</li> <li>3. Здатність до здійснення саморегуляції та ведення здорового способу життя, здатність до адаптації та дії в новій ситуації.</li> <li>4. Здатність до вибору стратегії спілкування; здатність працювати в команді; навички міжособистісної взаємодії.</li> <li>5. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.</li> <li>6. Прагнення до збереження навколишнього середовища, забезпечення та дотримання безпечних умов праці.</li> <li>7. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.</li> </ol>

<p><b>Фахові компетентності спеціальності (ФК)</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Здатність використовувати професійні знання в галузі виробництва і переробки продукції тваринництва.</li> <li>2. Здатність використовувати сучасні знання про способи відтворення, закономірності індивідуального розвитку та розведення тварин для ефективного ведення галузі тваринництва; організувати наукові дослідження у галузі.</li> <li>3. Знання основних технологій заготівлі, виробництва та зберігання кормів.</li> <li>4. Здатність до складання раціонів для різних видів і статевих вікових груп тварин та організації нормованої їх годівлі з урахуванням річної потреби підприємства в кормах.</li> <li>5. Здатність застосовувати різні системи та способи утримання сільськогосподарських тварин та контролювати і оптимізувати мікроклімат технологічних приміщень.</li> <li>6. Здатність застосовувати базові знання з економіки, організації, менеджменту та маркетингу у виробництві та переробці продукції тваринництва.</li> <li>7. Здатність застосовувати знання з біології великої рогатої худоби під час догляду та експлуатації в сучасних технологіях виробництва молока та яловичини.</li> <li>8. Здатність застосовувати знання з біології та господарсько-корисних ознак свиней під час їх вирощування за сучасних технологій виробництва свинини.</li> <li>9. Здатність застосовувати знання з біології та господарсько-корисних ознак різних видів, порід і кросів птиці за сучасних технологій виробництва продукції птахівництва.</li> <li>10. Здатність застосовувати знання з морфології, фізіології та біохімії різних видів тварин для ефективного ведення технології виробництва і переробки їх продукції.</li> <li>11. Здатність застосовувати знання з організації й управління технологічним процесом переробки продукції тваринництва, оцінювати її якість та безпеку, встановлювати відповідність нормативно-технічній документації.</li> <li>12. Здатність аналізувати господарську діяльність підприємства, вести первинний облік матеріальних цінностей, основних засобів, праці та її оплати.</li> <li>13. Здатність використовувати професійно-профільні знання й практичні навички для забезпечення проведення санітарно-гігієнічних і профілактичних заходів на фермах та інших об'єктах із виробництва і переробки продукції тваринництва.</li> </ol>
<p><b>7 – Програмні результати навчання</b></p>	
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Впроваджувати професійні знання та здійснювати контроль технологічних процесів з виробництва і переробки продукції тваринництва.</li> <li>2. Показувати знання та розуміння предметної області та розуміння професії з метою навчання співробітників підприємства.</li> <li>3. Дотримуватися принципів саморегуляції і ведення здорового способу життя, демонструвати здатність до адаптації та дії в новій ситуації.</li> </ol>



	<ol style="list-style-type: none"> <li>4. Слідувати принципам професійного спілкування; співпрацювати в команді.</li> <li>5. Контролювати якість виконуваних робіт.</li> <li>6. Впливати на дотримання вимог, щодо збереження навколишнього середовища та забезпечення безпечних умов праці.</li> <li>7. Визначати шляхи пошуку, оброблення та узагальнення інформації, організувати наукові дослідження у галузі.</li> <li>8. Застосовувати знання біотехнології, з відтворення та розведення сільськогосподарських тварин.</li> <li>9. Обирати технології заготівлі, виробництва та зберігання кормів.</li> <li>10. Застосовувати нормовану годівлю тварин.</li> <li>11. Оцінювати системи та способи утримання сільськогосподарських тварин та контролювати і оптимізувати мікроклімат технологічних приміщень.</li> <li>12. Володіти основними принципами економіки, організації та менеджменту у виробництві та переробці продукції тваринництва.</li> <li>13. Забезпечувати параметри та здійснювати технологічний контроль сучасних технологій з виробництва продукції тваринництва.</li> <li>14. Впроваджувати знання з морфології, фізіології та біохімії тварин у технологічний процес виробництва і переробки продукції тваринництва.</li> <li>15. Організувати та управляти технологічним процесом переробки продукції тваринництва, оцінювати її якість, встановлювати відповідність продукції нормативно-технічній документації.</li> <li>16. Аналізувати господарську діяльність тваринницького підприємства, вести первинний облік матеріальних цінностей, основних засобів, праці та її оплати.</li> <li>17. Координувати проведення гігієнічних, санітарно-профілактичних заходів на фермах та інших об'єктах із виробництва та переробки продукції тваринництва.</li> </ol>
<b>8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми</b>	
<b>Кадрове забезпечення</b>	<p>Розробники програми: 1 доктор сільськогосподарських наук, професор, 2 кандидати сільськогосподарських наук, з них 1 доцент.</p> <p>Всі розробники є штатними співробітниками Полтавської державної аграрної академії.</p> <p>Гарант освітньо-професійної програми: кандидат сільськогосподарських наук, доцент.</p> <p>До реалізації програми залучаються науково-педагогічні працівники з науковими ступенями та/або вченими званнями, а також висококваліфіковані спеціалісти.</p> <p>З метою підвищення фахового рівня всі науково-педагогічні працівники один раз на п'ять років проходять підвищення кваліфікації, зокрема стажування, в т. ч. за кордоном.</p>
<b>Матеріально-технічне забезпечення</b>	<p>Матеріально-технічне забезпечення відповідає ліцензійним вимогам щодо надання освітніх послуг у сфері вищої освіти і є достатнім для забезпечення якості освітнього процесу, зокрема:</p> <p>навчальні приміщення;</p>

	<p>комп'ютерні класи (лабораторії);  спеціалізовані лабораторії;  спортивний зал, спортивні майданчики;  бібліотека, читальний зал;  точки бездротового доступу до мережі Інтернет;  мультимедійне обладнання;  приміщення для науково-педагогічних працівників;  гуртожитки;  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>бібліотека, читальний зал з достатнім фондом навчальної, наукової літератури та фахових періодичних видань;  електронна бібліотека ПДАА: <a href="http://lib.pdaa.edu.ua/">http://lib.pdaa.edu.ua/</a>  офіційний сайт ПДАА: <a href="https://www.pdaa.edu.ua/">https://www.pdaa.edu.ua/</a>;  віртуальне навчальне середовище Moodle;  необмежений доступ до мережі Інтернет, точки бездротового доступу до мережі;  корпоративна пошта;  навчальні і робочі плани;  графіки навчального процесу;  комплекси навчально-методичного забезпечення навчальних дисциплін;  навчальні та робочі програми навчальних дисциплін;  наскрізна програма та програми практик;  електронний ресурс, який містить навчально-методичні матеріали з навчальних дисциплін;  методичні вказівки щодо виконання курсових робіт;  засоби діагностики якості вищої освіти;  репозитарій ПДАА;  та ін.</p>
<b>9 – Академічна мобільність</b>	
<b>Національна кредитна мобільність</b>	<p>На основі двосторонніх договорів між Полтавською державною аграрною академією та закладами вищої освіти України</p>
<b>Міжнародна кредитна мобільність</b>	<p>Забезпечується відповідно до підписаних міжнародних угод та меморандумів.</p>
<b>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти</b>	<p>Можливе на загальних умовах.</p>

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

### 2.1. Перелік компонент ОПП здобувачів вищої освіти

#### Нормативний термін навчання

Код н/д	Компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
<b>Обов'язкові компоненти ОПП:</b>			
<b>загальної підготовки</b>			
ОК 1	Біофізика	3	залік
ОК 2	Вища математика	3	екзамен
ОК 3	Економіка підприємства	3	залік
ОК 4	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	6	залік, екзамен
ОК 5	Інформаційні технології	4	екзамен
ОК 6	Історія України	3	екзамен
ОК 7	Історія української культури	3	залік
ОК 8	Основи фахової діяльності	3	залік
ОК 9	Правознавство	3	екзамен
ОК 10	Українська мова (за професійним спрямуванням)	3	екзамен
ОК 11	Фізичне виховання	4	залік
ОК 12	Фізіологія сільськогосподарських тварин	3	залік
ОК 13	Філософія	3	екзамен
ОК 14	Хімія	6	екзамен
<i>Загальний обсяг обов'язкових компонент загальної підготовки</i>		50,0	
<b>професійної підготовки</b>			
ОК 15	Біотехнологія	4	екзамен
ОК 16	Біохімія	3,5	залік
ОК 17	Генетика з біометрією	4	екзамен
ОК 18	Гігієна тварин	4	екзамен
ОК 19	Годівля тварин і технологія кормів	4	екзамен
ОК 20	Конярство	3,5	екзамен
ОК 21	Курсова робота "Годівля тварин і технологія кормів"	3	курслова робота
ОК 22	Курсовий проект "Технологія виробництва молока і яловичини"	3	курсний проект
ОК 23	Курсовий проект "Основи проектування підприємств з переробки молока та м'яса"	3	курсний проект
ОК 24	Курсовий проект "Технологія виробництва продукції свинарства"	3	курсний проект
ОК 25	Морфологія сільськогосподарських тварин	3,5	екзамен
ОК 26	Основи проектування підприємств з переробки молока та м'яса	4	екзамен
ОК 27	Основи стандартизації, метрології, сертифікації і управління якістю продукції	3	залік
ОК 28	Прикладна зоологія	3	залік
ОК 29	Розведення сільськогосподарських тварин	4	екзамен
ОК 30	Технологія виробництва молока і яловичини	4,5	екзамен
ОК 31	Технологія виробництва продукції аквакультури	3,5	екзамен

ОК 32	Технологія виробництва продукції бджільництва	4	екзамен
ОК 33	Технологія виробництва продукції вівчарства і козівництва	3	екзамен
ОК 34	Технологія виробництва продукції кролівництва і звірівництва	4	екзамен
ОК 35	Технологія виробництва продукції птахівництва	4	екзамен
ОК 36	Технологія виробництва продукції свинарства	4	екзамен
ОК 37	Технологія відтворення тварин	3	екзамен
ОК 38	Технологія молока і молочних продуктів	4	екзамен
ОК 39	Технологія м'яса і м'ясних продуктів	3	екзамен
ОК 40	Технологія переробки продукції тваринництва	4	екзамен
<b>Загальний обсяг обов'язкових компонент професійної підготовки</b>		93,5	
<b>практичної підготовки</b>			
ОК 41	Навчальна практика "Основи фахової діяльності"	7,5	диф. залік
ОК 42	Навчальна практика "Технологія виробництва продукції тваринництва"	9	диф. залік
ОК 43	Навчальна практика "Технологія переробки продукції тваринництва"	9	диф. залік
ОК 44	Комплексна технологічна	6	диф. залік
<b>Загальний обсяг обов'язкових компонент практичної підготовки</b>		31,5	
<b>атестації здобувачів вищої освіти</b>			
ОК 45	Єдиний державний кваліфікаційний іспит	3	екзамен
<b>Загальний обсяг обов'язкових компонент атестації здобувачів вищої освіти</b>		3,0	
<b>Загальний обсяг обов'язкових компонент</b>		<b>178,0</b>	
<b>Вибіркові компоненти ОПП:</b>			
<b>загальної підготовки</b>			
<i>Вибірковий блок загальної підготовки 1</i>			
ВБ 1	Етика та естетика	3	залік
ВБ 2	Психологія	3	залік
<i>Вибірковий блок загальної підготовки 2</i>			
ВБ 3	Конфліктологія	3	залік
ВБ 4	Логіка	3	залік
<i>Вибірковий блок загальної підготовки 3</i>			
ВБ 5	Політологія	3	залік
ВБ 6	Соціологія	3	залік
<b>Загальний обсяг вибірових компонент загальної підготовки</b>		6,0	
<b>професійної підготовки</b>			
<i>Вибірковий блок професійної підготовки 1</i>			
ВБ 7	Безпека життєдіяльності та основи охорони праці	3	залік
ВБ 8	Біобезпека, радіобіологія і біоетика	3	залік
ВБ 9	Біохімія молока та молочних продуктів	3,5	залік
ВБ 10	Біохімія м'яса та м'ясних продуктів	3	екзамен
ВБ 11	Екологія в тваринництві	3	залік
ВБ 12	Заготівля, зберігання та контроль якості кормів	4	залік
ВБ 13	Машини та механізми виробничих процесів у тваринництві та переробній промисловості	3	залік

ВБ 14	Менеджмент і маркетинг у тваринництві	3	залік
ВБ 15	Мисливські господарства та національні заповідники	4	залік
ВБ 16	Мікробіологія молока та м'яса	4	залік
ВБ 17	Організація та планування діяльності підприємства	3	залік
ВБ 18	Основи наукових досліджень та патентування	3	залік
ВБ 19	Технологічне обладнання м'ясо- і молокопереробних підприємств	4	залік
ВБ 20	Технологічні розрахунки, облік і звітність у галузі	3	залік
ВБ 21	Технологія продуктів забою тварин	3	залік
ВБ 22	Технохімічний і мікробіологічний контроль якості і безпеки харчових продуктів	3,5	залік
ВБ 23	Хіміко-бактеріологічний аналіз	3	екзамен
<i>Вибірковий блок професійної підготовки 2</i>			
ВБ 24	Біоетика і біобезпека	3	залік
ВБ 25	Біотехнологія відтворення тварин з основами андрології	3	залік
ВБ 26	Біохімія молока і м'яса	3,5	залік
ВБ 27	Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології сертифікації продукції тваринництва	4	залік
ВБ 28	Екологічна безпека	3	залік
ВБ 29	Заповідна справа	4	залік
ВБ 30	Звітність підприємств	3	залік
ВБ 31	Контроль якості кормів	4	залік
ВБ 32	Кооперація в підприємницькій діяльності агропромислового комплексу	3	залік
ВБ 33	Машини і механізми для переробки м'яса	4	залік
ВБ 34	Машини, обладнання та їх використання у переробці сільськогосподарської продукції	3	залік
ВБ 35	Менеджмент	3	залік
ВБ 36	Мікробіологічні та мікологічні методи дослідження	3	екзамен
ВБ 37	Мікробіологія	3	екзамен
ВБ 38	Наукові дослідження у технології виробництва і переробки продукції тваринництва	3	залік
ВБ 39	Планування і контроль виробництва продукції на підприємстві	3,5	залік
ВБ 40	Проектування технологічних процесів переробних підприємств	3	залік
<i>Вибірковий блок професійної підготовки 3</i>			
ВБ 41	Біотехнологія культивування мікроорганізмів і вірусів	3	залік
ВБ 42	Гігієна первинної переробки тварин і продуктів забою	4	залік
ВБ 43	Екологічна стандартизація і сертифікація	3	залік
ВБ 44	Інформаційні технології в інженерних розрахунках галузі	3	залік
ВБ 45	Кормовиробництво	4	залік
ВБ 46	Маркетинг	3	залік
ВБ 47	Мисливствознавство	4	залік
ВБ 48	Мікробіологія молока, м'яса та молочних і м'ясних продуктів	3,5	залік
ВБ 49	Організаційне проектування підприємства	3	залік

ВБ 50	Патентознавство та авторське право	3	залік
ВБ 51	Радіобіологія	3	залік
ВБ 52	Технологічне обладнання та експлуатація цехів по переробці молока	3	залік
ВБ 53	Технологічне обладнання та експлуатація цехів по переробці м'яса	4	залік
ВБ 54	Технологія машинного доїння	3	залік
ВБ 55	Фізика та хімія мяса	3	екзамен
ВБ 56	Хімічний контроль об'єктів довкілля	3	екзамен
ВБ 57	Якість і безпека продукції агропромислового комплексу	3,5	залік
<i>Загальний обсяг вибірових компонент професійної підготовки</i>		56,0	
<b>Загальний обсяг вибірових компонент</b>		62,0	
<b>ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ</b>		<b>240</b>	

### Скорочений термін навчання

Код н/д	Компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
<b>Обов'язкові компоненти ОПШ</b>			
ОК 1	Біотехнологія	4	залік
ОК 2	Гігієна тварин	3,5	екзамен
ОК 3	Годівля тварин і технологія кормів	4,5	екзамен
ОК 4	Конярство	3	екзамен
ОК 5	Курсовий проект "Технологія виробництва молока і яловичини"	3	курсний проект
ОК 6	Курсовий проект "Основи проектування підприємств з переробки молока та м'яса"	3	курсний проект
ОК 7	Курсовий проект "Технологія виробництва продукції свинарства"	3	курсний проект
ОК 8	Основи проектування підприємств з переробки молока та м'яса	4	екзамен
ОК 9	Розведення сільськогосподарських тварин	4,5	екзамен
ОК 10	Технологія виробництва молока і яловичини	4,5	екзамен
ОК 11	Технологія виробництва продукції аквакультури	3	залік
ОК 12	Технологія виробництва продукції бджільництва	3	залік
ОК 13	Технологія виробництва продукції вівчарства і козівництва	3	екзамен
ОК 14	Технологія виробництва продукції кролівництва і звірівництва	3	екзамен
ОК 15	Технологія виробництва продукції птахівництва	5	екзамен
ОК 16	Технологія виробництва продукції свинарства	5	екзамен
ОК 17	Технологія молока і молочних продуктів	4	екзамен
ОК 18	Технологія м'яса і м'ясних продуктів	3,5	залік
ОК 19	Технологія переробки продукції тваринництва	3,5	екзамен
ОК 20	Навчальна практика "Технологія виробництва продукції тваринництва"	9	диф. залік
ОК 21	Навчальна практика "Технологія переробки продукції тваринництва"	9	диф. залік
ОК 22	Комплексна технологічна	6	диф. залік
ОК 23	Єдиний державний кваліфікаційний іспит	3	екзамен
<b>Загальний обсяг обов'язкових компонент</b>		<b>88,0</b>	
<b>Вибіркові компоненти ОПШ</b>			
<i>Вибірковий блок 1</i>			
ВБ 1	Безпека життєдіяльності та основи охорони праці	3	залік
ВБ 2	Біохімія молока і м'яса	3	залік
ВБ 3	Генетика з біометрією	4	залік
ВБ 4	Машини та механізми виробничих процесів у тваринництві та переробній промисловості	3	залік
ВБ 5	Менеджмент і маркетинг у тваринництві	3	залік
ВБ 6	Мікробіологія молока та м'яса	3	залік
ВБ 7	Основи стандартизації, метрології, сертифікації і управління якістю продукції	3	залік
ВБ 8	Технологічне обладнання м'ясо- і молокопереробних підприємств	4	залік

ВБ 9	Технологія відтворення тварин	3	залік
ВБ 10	Хіміко-бактеріологічний аналіз	3	залік
<i>Вибірковий блок 2</i>			
ВБ 11	Маркетингова діяльність підприємства	3	залік
ВБ 12	Мікробіологічні та мікологічні методи дослідження	3	залік
ВБ 13	Мікробіологія, біохімія та контроль якості молока і м'яса	4	залік
ВБ 14	Морфологія сільськогосподарських тварин	3	залік
ВБ 15	Сертифікація і контроль якості	3	залік
ВБ 16	Технологічне обладнання та експлуатація цехів по переробці молока	4	залік
ВБ 17	Управління потенціалом аграрного підприємства	3	залік
ВБ 18	Управління якістю	3	залік
ВБ 19	Фізіологія сільськогосподарських тварин	3	залік
ВБ 20	Цивільний захист	3	залік
<b>Загальний обсяг вибірових компонент</b>		32,0	
<b>ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ</b>		120	





Цикл	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс		Всього	
	1 семестр (кредити, форма контролю)	2 семестр (кредити, форма контролю)	3 семестр (кредити, форма контролю)	4 семестр (кредити, форма контролю)	5 семестр (кредити, форма контролю)	6 семестр (кредити, форма контролю)	7 семестр (кредити, форма контролю)	8 семестр (кредити, форма контролю)	кредитів	%
Цикл професійної підготовки	Морфологія сільсько- господарських тварин (3,5 – екзамен)	Гігієна тварин (4 – екзамен)	Біохімія (3,5 – залік)	Годівля тварин і технологія кормів (4 – екзамен)	Технологія виробництва продукції аквакультури (3,5 – екзамен)	Біотехнологія (4 – екзамен)	Курсовий проект "Технологія виробництва продукції свинарства" (3)	Конярство (3,5 – екзамен)	93,5	39,0
		Прикладна зоологія (3 – залік)	Генетика з біометрією (4 – екзамен)	Курсова робота "Годівля тварин і технологія кормів" (3)		Курсовий проект "Технологія виробництва молока і яловичини" (3)	Технологія виробництва продукції вівчарства і козівництва (3 – екзамен)	Курсовий проект "Основи проектування підприємств з переробки молока та м'яса" (3)		
			Технологія виробництва продукції бджільництва (4 – екзамен)	Розведення сільсько- господарських тварин (4 – екзамен)		Основи стандартизації, метрології, сертифікації і управління якістю продукції (3 – залік)	Технологія виробництва продукції свинарства (4 – екзамен)	Основи проектування підприємств з переробки молока та м'яса (4 – екзамен)		
				Технологія відтворення тварин (3 – екзамен)		Технологія виробництва молока і яловичини (4,5 – екзамен)	Технологія м'яса і м'ясних продуктів (3 – залік)	Технологія виробництва продукції кролівництва і звірівництва (4 – екзамен)		
						Технологія виробництва продукції птаківництва (4 – екзамен)		Технологія молока і молочних продуктів (4 – екзамен)		
						Технологія переробки продукції тваринництва (4 – екзамен)				

Цикл	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс		Всього		
	1 семестр (кредити, форма контролю)	2 семестр (кредити, форма контролю)	3 семестр (кредити, форма контролю)	4 семестр (кредити, форма контролю)	5 семестр (кредити, форма контролю)	6 семестр (кредити, форма контролю)	7 семестр (кредити, форма контролю)	8 семестр (кредити, форма контролю)	кредитів	%	
Практична підготовка		Навчальна практика "Основи фахової діяльності" (7,5 – диф. залік)		Навчальна практика "Технологія виробництва продукції тваринництва" (9 – диф. залік)		Навчальна практика "Технологія переробки продукції тваринництва" (9 – диф. залік)		Виробнича практика «Комплексна технологічна» (6 – диф. залік)	31,5	13,1	
Державна атестація								Єдиний державний кваліфікаційний іспит (3,0 – екзамен)	3,0	1,3	
<b>Загальний обсяг обов'язкових компонент</b>	<b>25,5</b>	<b>30,5</b>	<b>19,5</b>	<b>24,0</b>	<b>6,5</b>	<b>31,5</b>	<b>13,0</b>	<b>27,5</b>	<b>178,0</b>	<b>74,2</b>	
<b>2. Вибіркові компоненти ОПІ</b>											
Цикл загальної підготовки	<b>Вибірковий блок 1</b>										
			Етика та естетика (3 – залік)	Психологія (3 – залік)						6,0	2,5
	<b>Вибірковий блок 2*</b>										
			Конфліктологія (3 – залік)	Логіка (3 – залік)						6,0	2,5
	<b>Вибірковий блок 3*</b>										
		Політологія (3 – залік)	Соціологія (3 – залік)						6,0	2,5	
<b>Вибірковий блок загальної підготовки</b>			3,0	3,0					6,0	2,5	

Цикл	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс		Всього		
	1 семестр (кредити, форма контролю)	2 семестр (кредити, форма контролю)	3 семестр (кредити, форма контролю)	4 семестр (кредити, форма контролю)	5 семестр (кредити, форма контролю)	6 семестр (кредити, форма контролю)	7 семестр (кредити, форма контролю)	8 семестр (кредити, форма контролю)	кредитів	%	
Цикл професійної підготовки	<b>Вибірковий блок 1</b>										
		Заготівля, зберігання та контроль якості кормів (4 – залік)	Біобезпека, радіобіологія і біоетика (3 – залік)	Біохімія молока та молочних продуктів (3,5 – залік)	Біохімія м'яса та м'ясних продуктів (3 – екзамен)	Основи наукових досліджень та патентування (3 – залік)	Безпека життєдіяльності та основи охорони праці (3 – залік)	Екологія в тваринництві (3 – залік)			
				Мікробіологія молока та м'яса (4 – залік)	Машини та механізми виробничих процесів у тваринництві та переробній промисловості (3 – залік)		Організація та планування діяльності підприємства (3 – залік)	Мисливські господарства та національні заповідники (4 – залік)			
					Менеджмент і маркетинг у тваринництві (3 – залік)		Технологічні розрахунки, облік і звітність у галузі (3 – залік)				
					Технологічне обладнання м'ясо- і молоко- переробних підприємств (4 – залік)		Технохімічний і мікро- біологічний контроль якості і безпеки харчових продуктів (3,5 – залік)				
					Технологія продуктів забою тварин (3 – залік)						
					Хіміко- бактеріо- логічний аналіз (3 – екзамен)						

Цикл	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс		Всього	
	1 семестр (кредити, форма контролю)	2 семестр (кредити, форма контролю)	3 семестр (кредити, форма контролю)	4 семестр (кредити, форма контролю)	5 семестр (кредити, форма контролю)	6 семестр (кредити, форма контролю)	7 семестр (кредити, форма контролю)	8 семестр (кредити, форма контролю)	кредитів	%
	<b>Вибірковий блок 2*</b>									
Цикл професійної підготовки		Контроль якості кормів (4 – залік)	Біоетика і біобезпека (3 – залік)	Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології сертифікації продукції тваринництва (4 – залік)	Машини, обладнання та їх використання у переробці сільсько-господарської продукції (3 – залік)	Наукові дослідження у технології виробництва і переробки продукції тваринництва (3 – залік)	Біотехнологія відтворення тварин з основами андрології (3 – залік)	Екологічна безпека (3 – залік)	56,0	23,3
				Біохімія молока і м'яса (3,5 – залік)	Мікробіологія (3 – екзамен)		Звітність підприємств (3 – залік)	Заповідна справа (4 – залік)		
						Менеджмент (3 – залік)		Кооперація в підприємницькій діяльності агро-промислового комплексу (3 – залік)		
						Машини і механізми для переробки м'яса (4 – залік)		Планування і контроль виробництва продукції на підприємстві (3,5 – залік)		
						Проектування технологічних процесів переробних підприємств (3 – залік)				
						Мікробіологічні та мікологічні методи дослідження (3 – екзамен)				

Цикл	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс		Всього	
	1 семестр (кредити, форма контролю)	2 семестр (кредити, форма контролю)	3 семестр (кредити, форма контролю)	4 семестр (кредити, форма контролю)	5 семестр (кредити, форма контролю)	6 семестр (кредити, форма контролю)	7 семестр (кредити, форма контролю)	8 семестр (кредити, форма контролю)	кредитів	%
<b>Вибірковий блок 3*</b>										
Цикл професійної підготовки		Кормо- виробництво (4 – залік)	Радіобіологія (3 – залік)	Мікробіологія молока, м'яса та молочних і м'ясних продуктів (3,5 – залік)	Фізика та хімія м'яса (3 – екзамен)	Патенто- знавство та авторське право (3 – залік)	Біотехнологія культивування мікро- організмів і вірусів (3 – залік)	Екологічна стандартизація і сертифікація (3 – залік)	56,0	23,3
				Гігієна первинної переробки тварин і продуктів забою (4 – залік)	Технологія машинного доїння (3 – залік)		Організаційне проектування підприємства (3 – залік)	Мисливство- знавство (4 – залік)		
					Маркетинг (3 – залік)		Інформаційні технології в інженерних розрахунках галузі (3 – залік)			
					Технологічне обладнання та експлуатація цехів по переробці м'яса (4 – залік)		Якість і безпека продукції агро- промислового комплексу (3,5 – залік)			
					Технологічне обладнання та експлуатація цехів по переробці молока (3 – залік)					
					Хімічний контроль об'єктів довкілля (3 – екзамен)					

<b>Вибірковий блок професійної підготовки</b>		4,0	3,0	7,5	19,0	3,0	12,5	7,0	56,0	23,3
<b>Загальний обсяг вибірових компонент</b>		<b>4,0</b>	<b>6,0</b>	<b>10,5</b>	<b>19,0</b>	<b>3,0</b>	<b>12,5</b>	<b>7,0</b>	<b>62,00</b>	<b>25,8</b>
<b>ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ</b>	<b>25,5</b>	<b>34,5</b>	<b>25,5</b>	<b>34,5</b>	<b>25,5</b>	<b>34,5</b>	<b>25,5</b>	<b>34,5</b>	<b>240</b>	<b>100</b>

\* Здобувачі вищої освіти вибирають вибірковий блок (1 або 2, або 3) навчальних дисциплін з вибірових компонентів освітньої програми за існуючим в ПДАА механізмом реалізації права студентів на вибір начальних дисциплін (описується відповідним положенням ПДАА).

## Скорочений термін навчання

Цикл	1 курс		2 курс		Всього	
	1 семестр (кредити, форма контролю)	2 семестр (кредити, форма контролю)	3 семестр (кредити, форма контролю)	4 семестр (кредити, форма контролю)	кредитів	%
<b>1. Обов'язкові компоненти ОПІ</b>						
Цикл професійної підготовки	Гігієна тварин (3,5 – екзамен)	Біотехнологія (4 – залік)	Курсовий проект "Технологія виробництва молока і яловичини" (3)	Конярство (3 – екзамен)	39,0	32,5
	Технологія виробництва продукції вівчарства і козівництва (3 – екзамен)	Годівля тварин і технологія кормів (4,5 – екзамен)	Розведення сільськогосподарських тварин (4,5 – екзамен)	Курсовий проект "Основи проектування підприємств з переробки молока та м'яса" (3)		
	Технологія виробництва продукції кролівництва і звірівництва (3 – екзамен)	Курсовий проект "Технологія виробництва продукції свинарства" (3)	Технологія виробництва молока і яловичини (4,5 – екзамен)	Основи проектування підприємств з переробки молока та м'яса (4 – екзамен)		
		Технологія виробництва продукції птахівництва (5 – екзамен)	Технологія виробництва продукції бджільництва (3 – залік)	Технологія виробництва продукції аквакультури (3 – залік)		
		Технологія виробництва продукції свинарства (5 – екзамен)	Технологія молока і молочних продуктів (4 – екзамен)	Технологія переробки продукції тваринництва (3,5 – екзамен)		
			Технологія м'яса і м'ясних продуктів (3,5 – залік)			
Практична підготовка		Навчальна практика "Технологія виробництва продукції тваринництва" (4,5 – диф. залік)		Виробнича практика «Комплексна технологічна» (6 – диф. залік)	6,0	5,0
		Навчальна практика "Технологія переробки продукції тваринництва" (4,5 – диф. залік)				
Державна атестація				Єдиний державний кваліфікаційний іспит (3 – екзамен)	3,0	2,5
<b>Загальний обсяг обов'язкових компонент</b>	9,5	30,5	22,5	25,5	<b>88,0</b>	<b>73,3</b>



Цикл	1 курс		2 курс		Всього	
	1 семестр (кредити, форма контролю)	2 семестр (кредити, форма контролю)	3 семестр (кредити, форма контролю)	4 семестр (кредити, форма контролю)	кредитів	%
<b>2. Вибіркові компоненти ОПШ</b>						
Цикл професійної підготовки	<b>Вибірковий блок 1</b>					
	Машини та механізми виробничих процесів у тваринництві та переробній промисловості (3 – залік)	Технологічне обладнання м'ясо- і молокопереробних підприємств (4 – залік)	Мікробіологія молока та м'яса (3 – залік)	Безпека життєдіяльності та основи охорони праці (3 – залік)	32,0	26,7
	Генетика з біометрією (4 – залік)			Менеджмент і маркетинг у тваринництві (3 – залік)		
	Біохімія молока і м'яса (3 – залік)			Хіміко-бактеріологічний аналіз (3 – залік)		
	Основи стандартизації, метрології, сертифікації і управління якістю продукції (3 – залік)					
	Технологія відтворення тварин (3 – залік)					
	<b>Вибірковий блок 2*</b>					
	Морфологія сільськогосподарських тварин (3 – залік)	Технологічне обладнання та експлуатація цехів по переробці молока (4 – залік)	Мікробіологічні та мікологічні методи дослідження (3 – залік)	Цивільний захист (3 – залік)	32,0	26,7
	Мікробіологія, біохімія та контроль якості молока і м'яса (4 – залік)			Маркетингова діяльність підприємства (3 – залік)		
	Фізіологія сільськогосподарських тварин (3 – залік)			Управління потенціалом аграрного підприємства (3 – залік)		
	Сертифікація і контроль якості (3 – залік)					
	Управління якістю (3 – залік)					
<b>Загальний обсяг вибіркового компонента</b>	16,0	4,0	3,0	9,0	<b>32,0</b>	<b>26,7</b>
<b>ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ</b>	<b>25,5</b>	<b>34,5</b>	<b>25,5</b>	<b>34,5</b>	<b>120</b>	<b>100</b>

\* Здобувачі вищої освіти вибирають вибірковий блок (1 або 2) навчальних дисциплін з вибіркового компонента освітньої програми за існуючим в ПДАА механізмом реалізації права студентів на вибір початкових дисциплін (описується відповідним положенням ПДАА).

### 3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

<b>Форми атестації здобувачів вищої освіти</b>	Атестація здійснюється у формі єдиного державного кваліфікаційного іспиту.
<b>Вимоги до єдиного державного кваліфікаційного іспиту</b>	Єдиний державний кваліфікаційний іспит повинен забезпечити оцінювання результатів навчання та рівня сформованості спеціальних компетентностей.
<b>Документи, які отримує випускник на основі успішного проходження атестації</b>	Документ встановленого зразка про присудження ступеня вищої освіти бакалавр із присвоєнням кваліфікації: бакалавр з технології виробництва і переробки продукції тваринництва





	ВБ 24	ВБ 25	ВБ 26	ВБ 27	ВБ 28	ВБ 29	ВБ 30	ВБ 31	ВБ 32	ВБ 33	ВБ 34	ВБ 35	ВБ 36	ВБ 37	ВБ 38	ВБ 39	ВБ 40	ВБ 41	ВБ 42	ВБ 43	ВБ 44	ВБ 45	ВБ 46	ВБ 47	ВБ 48	ВБ 49	ВБ 50	ВБ 51	ВБ 52	ВБ 53	ВБ 54	ВБ 55	ВБ 56	ВБ 57
ЗК 1	*																										*							
ЗК 2																																		
ЗК 3																																		
ЗК 4																																		
ЗК 5																*																		
ЗК 6	*				*															*							*							
ЗК 7																					*													
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	*											*					*									*						*	*	





