

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

ПРОЄКТ

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

**Технологія виробництва і переробки продукції
тваринництва**

Другого рівня вищої освіти
за спеціальністю **204 Технологія виробництва і переробки продукції
тваринництва**

галузь знань **20 Аграрні науки та продовольство**

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

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

1 – Загальна інформація	
Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу	Полтавська державна аграрна академія, факультет технології виробництва і переробки продукції тваринництва
Рівень вищої освіти	Другий (магістерський) рівень
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Магістр, магістр з технології виробництва і переробки продукції тваринництва
Офіційна назва освітньо-професійної програми	Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва
Тип диплому та обсяг освітньо-професійної програми	Диплом магістра, одиничний, 90 кредитів ЄКТС, термін навчання 1,5 навчального року
Форми навчання	Денна, заочна
Наявність акредитації	Впроваджується вперше з 2017 р.
Цикл/рівень	НРК України – 7 рівень, FQ-EHEA – другий цикл, EQF-LLL – 7 рівень
Передумови	Наявність ступеня бакалавра, спеціаліста або магістра
Мова(и) викладання	Державна
Термін дії освітньо-професійної програми	5 років
2 - Характеристика освітньої освітньо-професійної програми	
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньо-професійної програми	
3 – Мета освітньо-професійної програми	
Професійна підготовка технологів, здатних розв'язувати складні задачі і проблеми у сфері виробництва і переробки продукції тваринництва, що передбачає проведення досліджень та здійснення інновацій та характеризується невизначеністю умов і вимог	
Предметна область	Галузь знань – 20 Аграрні науки та продовольство Спеціальність – 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва

	<p>Об'єкти вивчення: новітні технологічні процеси з виробництва і переробки продукції тваринництва та сучасні методи проведення експериментальних досліджень у галузі тваринництва.</p> <p>Цілі навчання: формування здатності застосовувати набуті знання, уміння, навички та розуміння для вирішення стандартних і нестандартних ситуацій в галузі виробництва і переробки продукції тваринництва, самостійно приймати рішення, брати на себе відповідальність.</p> <p>Теоретичний зміст предметної області: складають навчальні дисципліни циклів загальної та професійної підготовки.</p> <p>Методи, методики та технології: випускник має володіти професійними знаннями та вміння організовувати практичну, аналітичну та науково-дослідну діяльність.</p> <p>Інструменти та обладнання: сукупність галузевих приладів та пристроїв, інформаційні систем, сучасне інформаційнокомунікаційне обладнання, що застосовуються в галузі тваринництва та переробній промисловості.</p>
Орієнтація освітньо-професійної програми	Освітньо-професійна з практико-орієнтованим навчанням (прикладна орієнтація). Освітньо-професійна програма базується на загальновідомих положеннях та результатах сучасних наукових досліджень з технології виробництва і переробки продукції тваринництва.
Основний фокус освітньо-професійної програми	Загальна освіта в галузі технології виробництва і переробки продукції тваринництва. Формування магістрів відбувається 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. Серед головних акцентів у підготовці магістрів є набуття практичних навичок в умовах підприємств різних типорозмірів. Ключові слова: живлення, технологія виробництва, утримання тварин, програми годівлі, переробка продукції тваринництва.
Особливості освітньо-професійної програми	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: проходження виробничої практики в умовах сільськогосподарських та переробних підприємств; написання наукових робіт, тез, статей; презентації проведених досліджень та пропозицій на науковопрактичних конференціях; презентації та публічного захисту кваліфікаційної роботи (магістерської дипломної роботи).
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Випускники можуть працювати: – на посаді головного технолога на підприємствах з виробництва і переробки продукції тваринництва; – на посадах головного спеціаліста, молодшого наукового

	<p>співробітника (зоотехнія, природно-заповідна справа) у науково-дослідних установах;</p> <p>– на посадах начальника та майстра виробничих підрозділів у сільському, лісовому та водному господарствах, в умовах переробних підприємств;</p> <p>– на посадах науково-педагогічних працівників (асистент, викладач вищого навчального закладу, завідувач лабораторії);</p> <p>– на посадах директора відділення, керівника структурного підрозділу, тощо.</p>
Подальше навчання	Можливість навчання за програмами: 8 рівня НРК України, другого циклу FQ-EHEA, 8 рівня EQF-LLL
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	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
Оцінювання	<p>Оцінювання якості освоєння освітньо-професійної програми включає поточний і підсумковий контроль знань (семестровий контроль та атестацію здобувачів вищої освіти).</p> <p>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).</p> <p>Підсумковий (семестровий) контроль – екзамен або залік (диференційований залік).</p> <p>Атестація здобувачів вищої освіти – єдиний державний кваліфікаційний іспит та публічний захист кваліфікаційної роботи (магістерської дипломної роботи).</p>
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми з технології виробництва і переробки продукції тваринництва або у процесі навчання, що передбачає проведення досліджень та/або здійснення інновацій, які характеризуються комплексністю та невизначеністю умов.
Загальні компетентності (ЗК)	<p>ЗК 1. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>ЗК 2. Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності.</p> <p>ЗК 3. Вміння виявляти, ставити та вирішувати проблеми, приймати обґрунтовані рішення через пошук, обробку та аналіз інформації з різних джерел.</p> <p>ЗК 4. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>ЗК 5. Вміння виявляти, ставити та вирішувати проблеми.</p> <p>ЗК 6. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.</p> <p>ЗК 7. Здатність проведення досліджень на відповідному рівні.</p> <p>ЗК 8. Прагнення до збереження навколишнього середовища.</p> <p>ЗК 9. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.</p>

<p>Фахові компетентності (ФК)</p>	<p>ФК 1. Здатність використовувати професійно-фахові знання в галузі виробництва та переробки продукції тваринництва.</p> <p>ФК 2. Здатність планувати та проводити моніторинг виробництва, переробки і зберігання продукції тваринництва для створення конкурентоспроможної галузі.</p> <p>ФК 3. Здатність володіти сучасними, прогресивними технологіями виробництва та переробки продукції тваринництва.</p> <p>ФК 4. Здатність впроваджувати технології заготівлі та зберігання кормів, застосовувати новітні технології підготовки кормів до згодовування тваринами.</p> <p>ФК 5. Здатність застосовувати різні системи та способи переробки тваринницької продукції.</p> <p>ФК 6. Здатність здійснювати техніко-економічне обґрунтування і проектування приміщень, використовувати технологічне обладнання тваринницьких підприємств.</p> <p>ФК 7. Здатність організовувати та управляти технологічними процесами виробництва та переробки продукції тваринництва.</p> <p>ФК 8. Здатність організовувати нагляд і контроль за процесами виробництва і переробки продукції тваринництва, а також контролювати її якість.</p> <p>ФК 9. Здатність раціонально використовувати матеріальні, фінансові та трудові ресурси при виробництві та переробці продукції тваринництва.</p> <p>ФК 10. Здатність планувати наукові дослідження та публікувати їх результати, патентувати способи та моделі, захищати інтелектуальну власність.</p>
<p>7 – Програмні результати навчання</p>	
	<p>ПРН 01. Застосовувати навички самостійної роботи, виявляти ініціативу та підприємливість, бути критичним і самокритичним</p> <p>ПРН 02. Демонструвати гнучкість та адаптивність у нових ситуаціях, у роботі із новими технологіями, та у невизначених умовах</p> <p>ПРН 03. Демонструвати здатність діяти соціально відповідально та свідомо на основі етичних мотивів, поваги до різноманіття думок</p> <p>ПРН 04. Вміти забезпечувати ефективне управління охороною праці та поліпшення умов праці з урахуванням досягнень науково-технічного прогресу та міжнародного досвіду, а також усвідомлювати нерозривну єдність успішної професійної діяльності з обов'язковим дотриманням усіх вимог безпеки праці у галузі тваринництва.</p> <p>ПРН 05. Застосовувати в процесі виробництва та переробки раціональне поєднання фахових знань і вмінь, для підвищення рентабельності процесів.</p> <p>ПРН 06. Застосовувати в фаховій діяльності різні види сучасних технологічних процесів виробництва та переробки продукції тваринництва.</p> <p>ПРН 07. Вміти проводити моніторинг світового агровиробництва, знати нормативні документи чинне</p>

	<p>законодавство України в галузі виробництва та переробки продукції тваринництва.</p> <p>ПРН 08. Володіти навичками застосування сучасних приладів та пристроїв у технологічних процесах галузі.</p> <p>ПРН 09. Володіти процесами виробництва, заготівлі та зберігання кормів, кормових добавок, преміксів.</p> <p>ПРН 10. Вміти застосовувати сучасну селекційну роботу в технологічному процесі галузі.</p> <p>ПРН 11. Нести відповідальність за біоетику, морально-етичні норми, правила і принципи використання технологічних процесів при виробництві та переробки продукції тваринництва.</p> <p>ПРН 12. Уміти проводити економічні розрахунки технологічних процесів виробництва і переробки продукції тваринництва.</p> <p>ПРН 13. Уміти реалізовувати заходи щодо адаптації, впровадження кращих зарубіжних практик у вітчизняні технологічні процеси виробництва і переробки продукції тваринництва.</p> <p>ПРН 14. Демонструвати знання основних теоретичних та практичних положень організації та проведення наукових досліджень, використовувати методи наукового пізнання: методи пошуку наукової інформації, методи аналізу обробки емпіричних даних з використанням комп'ютерних технологій, оформлення результатів дослідження.</p> <p>ПРН 15. Розуміти та самостійно формувати зміст, структуру і висновки наукових та аналітичних текстів в галузі виробництва і переробки продукції тваринництва.</p>
8 – Ресурсне забезпечення реалізації освітньо-професійної програми	
Кадрове забезпечення	<p>Розробники програми: 1 доктор сільськогосподарських наук, професор, 1 кандидат біологічних наук, старший науковий співробітник і 1 кандидат сільськогосподарських наук, доцент. Всі розробники є штатними співробітниками Полтавської державної аграрної академії. Гарант освітньо-професійної програми: кандидат біологічних наук, старший науковий співробітник. До реалізації програми залучаються науково-педагогічні працівники з науковими ступенями та/або вченими званнями, а також висококваліфіковані спеціалісти. 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>
Матеріально-технічне забезпечення	<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> <ul style="list-style-type: none"> навчальні приміщення; комп'ютерні класи (лабораторії); спеціалізовані лабораторії; спортивний зал, спортивні майданчики; бібліотека, читальний зал; точки бездротового доступу до мережі Інтернет; мультимедійне обладнання;

	<p>приміщення для науково-педагогічних працівників; гуртожитки; пункти харчування; та ін</p>
<p>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</p>	<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: http://lib.pdaa.edu.ua/ офіційний сайт ПДАА: https://www.pdaa.edu.ua/; 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; силабуси, 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>
<p>9 – Академічна мобільність</p>	
<p>Національна кредитна мобільність</p>	<p>На основі двосторонніх договорів між Полтавською державною аграрною академією та закладами вищої освіти України</p>
<p>Міжнародна кредитна мобільність</p>	<p>Забезпечується відповідно до підписаних міжнародних угод та меморандумів.</p>
<p>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти</p>	<p>Можливе на загальних умовах. На навчання приймаються іноземні громадяни на умовах контракту, які мають диплом бакалавра або спеціаліста, магістра.</p>

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

2.1. Перелік компонент освітньої (освітньо-професійної) програми

Код н/д	Компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
Обов'язкові компоненти освітньої програми			
ОК 1	Відходи тваринництва та їх переробка	3	залік
ОК 2	Охорона праці в галузі та цивільний захист	3	екзамен
ОК 3	Інноваційні технології виробництва продукції тваринництва	3	екзамен
ОК 4	Інноваційні технології переробки продукції тваринництва	3	екзамен
ОК 5	Курсова робота "Інноваційні технології виробництва продукції тваринництва"	3	захист курсвої роботи
ОК 6	Курсова робота "Інноваційні технології переробки продукції тваринництва"	3	захист курсвої роботи
ОК 7	Моделювання селекційних і технологічних процесів у тваринництві	4,5	залік
ОК 8	Науковий супровід досягнень у тваринництві	3	екзамен
ОК 9	Селекція сільськогосподарських тварин	5	екзамен
ОК 10	Технологія виробництва кормосумішей і кормодобавок	3	екзамен
ОК 11	Фізіологія травлення і біологія продуктивності сільськогосподарських тварин	4	залік
ОК 12	Виробнича практика	6	диф. залік
ОК 13	Переддипломна практика	6	диф. залік
ОК 14	Єдиний державний кваліфікаційний іспит	1,5	
ОК 15	Підготовка кваліфікаційної роботи	12,0	
ОК 16	Захист кваліфікаційної роботи	3,0	
Загальний обсяг обов'язкових компонентів		66	73 %
Вибіркові компоненти освітньої програми			
Загальний обсяг вибірових компонентів		24	27%
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		90	100 %

* Здобувачі вищої освіти вибирають навчальні дисципліни з вибірових компонентів освітньо-професійної програми за існуючим в ПДАА механізмом реалізації права здобувачів вищої освіти на вибір начальних дисциплін (описується відповідним положенням ПДАА).

2.2. Структурно-логічна схема освітньої (освітньо-професійної) програми

Семестр	Код н/д	1 семестр							2 семестр					3 семестр				
		OK 1	OK 3	OK 5	OK 7	OK 9	OK 10	OK 11	OK 2	OK 4	OK 6	OK 12	OK 15	OK 8	OK 13	OK 14	OK 15	OK 16
1 семестр	OK 1																	
	OK 3	.																
	OK 5	.	.															
	OK 7	.	.															
	OK 9		.															
	OK 10	.	.															
	OK 11	.	.															
2 семестр	OK 2	.			.													
	OK 4																	
	OK 6																	
	OK 12	.	.															
	OK 15																	
3 семестр	OK 8											
	OK 13						
	OK 14																	
	OK 15				
	OK 16												.					

3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Форми атестації здобувачів вищої освіти	Атестація здійснюється у формі єдиного державного кваліфікаційного іспиту та публічного захисту кваліфікаційної (магістерської дипломної) роботи
Вимоги до кваліфікаційної роботи	Кваліфікаційна робота має засвідчувати здатність розв'язувати складні задачі і проблеми у технології виробництва і переробки продукції тваринництва, що передбачає проведення досліджень та/або здійснення інновацій та характеризується невизначеністю умов і вимог. Кваліфікаційна робота не повинна містити академічного плагіату, фабрикації, фальсифікації. Кваліфікаційна робота має бути оприлюднена в академічному репозитарії
Вимоги до єдиного державного кваліфікаційного іспиту	Єдиний державний кваліфікаційний іспит повинен забезпечити оцінювання результатів навчання та рівня сформованості спеціальних компетентностей
Вимоги до публічного захисту	Захист відбувається перед Екзаменаційною комісією, до складу якої можуть включатися представники роботодавців та їх об'єднань. Захист здійснюється відкрито і гласно
Документи, які отримує випускник на основі успішного проходження атестації	Документ встановленого зразка про присудження ступеня вищої освіти магістр із присвоєнням кваліфікації: магістр з технології виробництва і переробки продукції тваринництва

4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньо-професійної програми

	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
ЗК 01	
ЗК 02		
ЗК 03										
ЗК 04												
ЗК 05											
ЗК 06			.	.												
ЗК 07					
ЗК 08	
ЗК 09					
ФК 1		
ФК 2							
ФК 3					
ФК 4												.	.			
ФК 5						
ФК 6			
ФК 7					
ФК 8					
ФК 9			
ФК 10							

