

**НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ АГРАРНИХ НАУК УКРАЇНИ
КИЇВСЬКИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

**ЗАТВЕРДЖЕНО
Вченою радою «КАУ НААН»**

Протокол № 1 від 25.06.2021

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
«ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА ТА ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКТІВ
ТВАРИННИЦТВА»**

**першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
за спеціальністю**

204 «Технологія виробництва та переробки продуктів тваринництва»

Галузь знань 20 аграрні науки та продовольство

Київ – 2021

Розроблено робочою групою у складі:

1. Полупан Юрій Павлович, доктор с-г наук, професор
2. Войтенко Світлана Леонідівна, доктор с-г наук, професор
3. Дзіцюк Валентина Валентинівна, доктор с-г наук, с.н.с.

Загальна характеристика освітньо-професійної програми

1 – Загальна інформація	
Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу	Київський аграрний університет Національної академії аграрних наук України Кафедра технології виробництва та переробки продуктів тваринництва
Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський) рівень
Ступінь вищої освіти	Бакалавр
Назва галузі	20 Аграрні науки та продовольство
Обмеження щодо форм навчання	Без обмежень
Назва спеціальності	204 Технологія виробництва та переробки продуктів тваринництва
Освітня кваліфікація	Бакалавр з технології виробництва та переробки продуктів тваринництва
Кваліфікація в дипломі	Ступінь вищої освіти – Бакалавр Спеціальність – Технологія виробництва та переробки продуктів тваринництва Освітня програма - «Технологія виробництва та переробки продуктів тваринництва»
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом бакалавра, одиничний, На базі повної середньої освіти – 240 кредитів ЄКТС На базі молодшого бакалавра - 120 кредитів ЄКТС Термін навчання 3 рік 10 місяців (на базі повної середньої освіти) Термін навчання 1 рік 10 місяців (на базі молодшого бакалавра)
Опис предметної	– Об’єкт вивчення та діяльності: виробництво та переробка тваринницької продукції на підприємствах різних форм власності – Цілі навчання: формування фахівців, здатних розв’язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми професійної діяльності в галузі виробництва та переробки продукції тваринництва, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов, з використанням теорій та методів біології та прикладних наук. – Теоретичний зміст предметної області – технології виробництва і переробки продукції тваринництва – Методи, методики – загальнонаукові (гіпотеза, експеримент, аналіз, індукція, дедукція, моделювання, узагальнення), спеціальні (лабораторний, діагностичний, біологічні, хімічні) методи досліджень в зооінженерії, статистичні методи аналізу

	даних, зоотехнічні заходи, загальні технології виробництва і переробки продукції тваринництва – Інструменти та обладнання – обладнання для оцінювання екстер'єру тварин та контролю їх індивідуального розвитку, поживності кормів, вимірювання параметрів мікроклімату тваринницьких приміщень, а також інструменти та обладнання для оцінювання якості продукції тваринництва, сировини, напівфабрикатів і готової продукції.
Академічні права випускників	Мають право продовжити навчання на другому (магістерському) рівні вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій в системі післядипломної освіти.
Мова(и) викладання	Українська
Цикл/рівень	НРК – 7 рівень
Передумови	на базі повної загальної середньої освіти
Термін дії освітньо-професійної програми	2023
Інтернет-адреса постійного розміщення освітньої програми	
2 – Мета освітньо - професійної програми	
	Формування висококваліфікованих та креативних спеціалістів у галузі технології виробництва та переробки продуктів тваринництва
3 – Характеристика освітньо - професійної програми	
Орієнтація освітньої програми	Загальна освіта у сфері технології виробництва та переробки продуктів тваринництва
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Освітньо-професійна
Особливості програми	Забезпечити ефективне функціонування на ринку технології виробництва та переробки продуктів тваринництва
4 – Придатність випускників до працевлаштування	
Придатність до працевлаштування	Робочі місця на підприємствах різних форм власності аграрної сфери
5 – Викладання та оцінювання	

Викладання та навчання	Проблемні, інтерактивні, проектні, інформаційно-комп'ютерні, саморозвиваючі, колективні та інтегративні, контекстні технології навчання
Оцінювання	Усне та письмове опитування, тестовий, презентація наукової роботи, захист лабораторних, розрахункових робіт, курсових робіт, заліки, екзамени.
Система оцінювання	Оцінювання навчальних досягнень студентів здійснюється за чотирибальною шкалою – 4-бальна національна шкала (відмінно, добре, задовільно, незадовільно); 2-рівнева національна шкала (зараховано/незараховано); 100- бальна; шкала ECTS (A, B, C, D, E, F, FX).
6 – Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	Розробники: Всі розробники є штатним співробітниками КАУ НААН 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 стажування, в т.ч. закордонні
Матеріальне-технічне забезпечення	– навчальні корпуси; – гуртожитки; – тематичні кабінети; – спеціалізовані лабораторії; – комп'ютерні класи; – пункти харчування; – точки бездротового доступу до мережі Інтернет; – мультимедійне обладнання; – спортивний зал, – спортивні майданчики
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	точки бездротового доступу до мережі Інтернет; необмежений доступ до мережі Інтернет; наукова бібліотека, читальні зали; віртуальне навчальне середовище Moodle; пакет MS Office 365; корпоративна пошта; навчальні і робочі плани; графіки навчального процесу навчально-методичні комплекси дисциплін; навчальні та робочі програми дисциплін; дидактичні матеріали для самостійної та індивідуальної роботи студентів з дисциплін; програми практик; методичні вказівки щодо виконання курсових робіт; критерії оцінювання рівня підготовки; пакети комплексних контрольних робіт
7 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	Студенти з інших ЗВО можуть бути переведені на навчання на ОП згідно з Положенням про академічну мобільність

Міжнародна кредитна мобільність	Студенти з іноземних ЗВО можуть бути переведені на навчання на ОП згідно з Положенням про академічну мобільність
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Не має можливості

3. Обсяг освітньо-професійної програми у ЄКТС

Обсяг кредитів освітньо-професійної програми «Технологія виробництва та переробки продуктів тваринництва» для першого бакалаврського рівня становить:

- на базі ступеня «молодший бакалавр» (освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст») КАУ НААН має право визнати та перезарахувати кредити ЄКТС, отримані в межах попередньої освітньої програми підготовки молодшого бакалавра (молодшого спеціаліста), обсягом не більше ніж 120 кредитів ЄКТС.

Мінімум 50% обсягу освітньої програми має бути спрямовано на забезпечення загальних та спеціальних (фахових) компетентностей за спеціальністю 204 «Технологія виробництва та переробки продуктів тваринництва», визначених стандартом вищої освіти для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, ступінь «бакалавр», спеціальність 204 «Технологія виробництва та переробки продуктів тваринництва» (наказ Міністерства освіти і науки України від 21.12.2018, наказ №1432).

3.1 Перелік компонент освітньо-професійної програми та їх логічна послідовність

Код н/д Компоненти освітньо-професійної програми

Навчальні дисципліни	Кредити ЄКТС	Форма підсумкового контролю
----------------------	--------------	-----------------------------

Нормативні навчальні дисципліни (загальна підготовка)

ЗП 1.	Філософія	4	екзамен
ЗП 2.	Історія української державності і культури	4	екзамен
ЗП 3.	Українська мова (за професійним спрямуванням)	4	екзамен
ЗП 4.	Фізичне виховання	7	залік
ЗП 5.	Ділова іноземна мова	4	залік
ЗП 6.	Вступ до фаху	5	екзамен
ЗП 7.	Вища математика	12	залік, екзамен
ЗП 8.	Фізика	8	залік, екзамен
ЗП 9.	Морфологія с.-г. тварин	5	екзамен
ЗП 10.	Правознавство	4	залік
ЗП 11.	Хімія у тваринництві	4	екзамен

Цикл професійної підготовки

ПП 1.	Фізіологія с.-г. тварин	6	екзамен, КР
ПП 2.	Комп.техніка та програмування	4	залік
ПП 3.	Генетика з біометрією	4	екзамен
ПП 4.	Зоологія	5	екзамен
ПП 5.	Технологія відтворення тварин	4	екзамен
ПП 6.	Виробництво, зберігання та контроль якості кормів та кормових добавок	4	залік
ПП 7.	Годівля с.-г. тварин	4	екзамен
ПП 8.	Розведення с. -г. тварин	5	екзамен
ПП 9.	Гігієна і добробут тварин	5	екзамен, КП
ПП 10.	Біохімія у тваринництві	9	екзамен
ПП 11.	Екологія в тваринництві	10	екзамен, КП
ПП 12.	Санітарно -гігієнічні вимоги виробництва та переробки продукції тваринництва	4	екзамен
ПП 13.	Технологія в -ва продукції птахівництва	4	екзамен
ПП 14.	Технологічне обладнання переробних підприємств	5	екзамен
ПП 15.	М'ясне скотарство	4	екзамен
ПП 16.	Технологія переробки продукції тваринництва	5	екзамен

ПП 17.	Технологія виробництва продукції свинарства	5	екзамен
ПП 18.	Безпека життєдіяльності	4	екзамен
ПП 19.	Технологія виробництва молока і яловичини	4	екзамен, КП
ПП 20.	Механізація у тваринництві	4	екзамен
ПП 21.	Менеджмент і маркетинг в галузі	4	екзамен

	Всього	163	
<i>Вибіркові компоненти(ВК)</i>			
ВК 1	Біоінформатика та інформаційна біотехнологія /Іноземна мова професійного спрямування	4	залік
ВК 2	Конярство / Ландшафтний комплекс як геосистема	4	екзамен
ВК 3	Декоративне тваринництво / Управління трудовими ресурсами	4	екзамен
ВК 4	Екологія природокористування / Грунтознавство	4	залік
ВК 5	Герботологія та карантин рослин/ Ентомологія та фітопатологія	4	залік
ВК 6	Агроєкологія з основами агрометеорології/ Фізіологія рослин	4	залік
ВК 7	Пропедевтика та інформаційні технології/ Сільськогосподарські та агро меліоративні машини	4	залік
ВК 8	Механізація сільського господарства (сільськогосподарські та меліоративні машини; механізація в рослинництві)/ Технологія продуктів забою	4	залік
ВК 9	Технологія виробництва продукції кролівництва і звірівництва / Мікробіологія з основами біотехнології	4	залік
ВК 10	Основи овочівництва, плодівництва та кормовиробництва/ Управління потенціалом сільськогосподарського підприємства	5	залік
ВК 11	Інформаційні системи та технології в сільськогосподарських підприємствах / Управління інформаційними ресурсами та захист інформації в галузі с.-г.	4	залік
ВК 12	Економетрика / Основи економетричного моделювання	4	залік
ВК 13	Технологія виробництва продукції вівчарства / Агротехніка вирощування посадкового матеріалу	4	залік
ВК 14	Фітопатологія та захист рослин/ Геодезія	4	залік
ВК 15	Менеджмент продаж/ Тайм-менеджмент	4	залік
	Всього	61	
<i>Практики</i>			
ПрП 1	Вступ до спеціальності	2	залік
ПрП 2	Навчальна практика	4	залік
ПрП 3	Навчальна практика	2	залік
ПрП 4	Виробнича практика	4	залік
	Всього	12	
<i>Атестація</i>			
	Підготовка бакалаврської роботи	3	
	Захист бакалаврської роботи	1	
	Всього	4	
	Загальний обсяг освітньо-професійної програми	240	

4. Перелік компетентностей випускника

Інтегральна компетентність	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 зооінженерії і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.
Загальні компетентності (ЗК)	1. Здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні. 2. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя. 3. Здатність застосовувати знання в практичних ситуаціях. 4. Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності. 5. Здатність до адаптації та дії в новій ситуації. 6. Здатність працювати в команді та мати навички міжособистісної взаємодії. 7. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. 8. Прагнення до збереження навколишнього середовища. 9. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.
Фахові компетентності (ФК)	1. Здатність використовувати професійні знання в галузі виробництва і переробки продукції тваринництва для ефективного ведення бізнесу. 2. Здатність використовувати сучасні знання про способи відтворення, закономірності індивідуального розвитку та розведення тварин для ефективної професійної діяльності у галузі тваринництва. 3. Здатність використовувати знання з основних технологій заготівлі, виробництва та зберігання кормів для формування кормової бази підприємства. 4. Здатність до складання раціонів для різних видів і статевовікових груп тварин та організації їх нормованої годівлі з урахуванням наявних фінансових та ресурсних обмежень. 5. Здатність застосовувати доцільні системи та способи утримання сільськогосподарських тварин і контролювати та оптимізувати мікроклімат технологічних приміщень. 6. Здатність застосовувати базові знання економіки, організації та менеджменту у виробництві та переробці продукції тваринництва. 7. Здатність здійснювати контроль технологічних процесів під час виробництва та переробки продукції скотарства. 8. Здатність здійснювати контроль технологічних процесів під час виробництва та переробки продукції свинарства. 9. Здатність здійснювати контроль технологічних процесів під час виробництва та переробки продукції птахівництва. 10. Здатність застосовувати знання морфології, фізіології та біохімії різних видів тварин для реалізації ефективних технологій виробництва і переробки їх продукції. 11. Здатність застосовувати знання організації та управління технологічним процесом

переробки продукції тваринництва для ефективного ведення господарської діяльності підприємства.

12. Здатність аналізувати господарську діяльність підприємства, вести первинний облік матеріальних цінностей, основних засобів, праці та її оплати.

13. Здатність використовувати спеціальні знання для проведення санітарно-гігієнічних і профілактичних заходів на фермах та інших об'єктах із виробництва і переробки продукції тваринництва.

5.

Нормативний зміст підготовки здобувачів вищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання

ПРН 1	1. Забезпечувати дотримання параметрів та контролювати технологічні процеси з виробництва і переробки продукції тваринництва
ПРН 2	2. Навчати співробітників підприємства сучасних та нових компонентів технологічних процесів з виробництва і переробки продукції тваринництва.
ПРН 3	3. Виконувати функціональні обов'язки, нівелюючи вплив різних чинників та виробничих ситуацій.
ПРН 4	4. Організовувати спільну діяльність робочого колективу.
ПРН 5	5. Забезпечувати якість виконуваних робіт.
ПРН 6	6. Впливати на дотримання вимог щодо збереження навколишнього середовища.
ПРН 7	7. Здійснювати пошук, оброблення та узагальнення інформації із застосуванням сучасних інформаційних технологій.
ПРН 8	8. Застосовувати знання з відтворення та розведення сільськогосподарських тварин для ефективного ведення господарської діяльності підприємства.
ПРН 9	9. Обирати раціональні технології заготівлі, виробництва та зберігання кормів.
ПРН 10	10. Здійснювати нормовану годівлю тварин.
ПРН 11	11. Забезпечувати оптимальні умови утримання сільськогосподарських тварин і мікроклімат технологічних приміщень.
ПРН 12	12. Застосовувати закони економіки, організації та менеджменту у виробництві та переробці продукції тваринництва.
ПРН 13	13. Забезпечувати параметри та здійснювати технологічний контроль сучасних технологій з виробництва молока та яловичини.
ПРН 14	14. Забезпечувати параметри та здійснювати технологічний контроль сучасних технологій виробництва свинини
ПРН 15	15. Забезпечувати параметри та здійснювати технологічний контроль виробництва продукції птахівництва.
ПРН 16	16. Впроваджувати і використовувати на практиці науково обґрунтовані технології виробництва і переробки продукції тваринництва.
ПРН 17	17. Розробляти і ефективно управляти технологічними процесами переробки продукції тваринництва.
ПРН 18	18. Здійснювати первинний облік матеріальних цінностей, основних засобів, праці та її оплати.
ПРН 19	19. Забезпечувати дотримання біологічної безпеки на підприємствах із виробництва та переробки продукції тваринництва.
ПРН 20	20. Застосовувати міжнародні та національні стандарти і практики в професійній діяльності.
ПРН 21	21. Знати основні історичні етапи розвитку предметної області.

5. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація випускників освітньо-професійної програми спеціальності 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» для першого (бакалаврського) рівня проводиться у формі захисту бакалаврської роботи.

Атестація завершується видачею документа встановленого зразка про присудження ступеня бакалавра із присвоєнням кваліфікації бакалавр з технологія виробництва і переробки продукції тваринництва

6. Вимоги до наявності системи внутрішнього забезпечення якості вищої освіти

У КАУ НААН у відповідності ст. 16 Закону України «Про вищу освіту» та згідно «Положення про систему внутрішнього забезпечення якості освітньої діяльності» функціонує система забезпечення якості освітньої діяльності (система внутрішнього забезпечення якості), яка передбачає здійснення таких процедур і заходів:

- 1) визначення принципів та процедур забезпечення якості вищої освіти;
- 2) здійснення моніторингу та періодичного перегляду освітніх програм;
- 3) щорічне оцінювання здобувачів вищої освіти, науково-педагогічних і педагогічних працівників закладу вищої освіти регулярно оприлюднення результатів таких оцінювань на офіційному веб-сайті КАУ НААН, 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 студентів, 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 КАУ НААН 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 ОПП «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»

Закон «Про вищу освіту» // База даних «Законодавство України» / ВР України.
URL:<http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1556-18>(дата звернення:25.09.2018).

2. Закон «Про освіту» // База даних «Законодавство України»/ВР України.
URL:<http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/2145-19>(дата звернення:25.09.2018).

3. Національний класифікатор України: «Класифікатор професій» ДК 003:2010(Редакція від 30.11.2017)// База даних «Законодавство України»/ВР України.
URL:<http://zakon.rada.gov.ua/rada/show/va327609-10>(дата звернення:25.09.2018).

4. Національна рамка кваліфікацій // База даних «Законодавство України»/ВР України. URL:<http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1341-2011-п>(дата звернення:25.09.2018).

5. Постанова Кабінету Міністрів України «Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти» (редакція від 30.11.2017)//База даних «Законодавство України»/ВР України.

URL:<http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/266-2015-п>(дата звернення:25.09.2018).

6. _____Методичні рекомендації щодо розроблення стандартів вищої освіти //URL: <https://mon.gov.ua/storage/app/media/vishcha-osvita/rekomendatsii-1648.pdf>

7. Стандарти і рекомендації щодо забезпечення якості в Європейському просторі вищої освіти (ESG) //

URL:http://ihed.org.ua/images/pdf/standards-andguidelines_for_qa_in_the_ehea_2015.pdf(дата звернення:25.09.2018).

8. Data for Sustainable Development Goals.ISCED (MCKO) 2011
//URL:<http://www.uis.unesco.org/education/documents/isced-2011-en.pdf>(дата звернення:25.09.2018).

9. Data for Sustainable Development Goals. ISCED-F (MCKO-Г) 2013 // URL: <http://www.uis.unesco.org/Education/Documents/isced-fields-of-educationtraining-2013.pdf> (дата звернення: 25.09.2018).