

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ
І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ
ВІДОКРЕМЛЕНИЙ ПІДРОЗДІЛ НАЦІОНАЛЬНОГО УНІВЕРСИТЕТУ
БІОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ
"НІЖИНСЬКИЙ АГРОТЕХНІЧНИЙ ІНСТИТУТ"**

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
"Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва"**

РІВЕНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ	ПЕРШИЙ (БАКАЛАВРСЬКИЙ)
СТУПІНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ	БАКАЛАВР
ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ	20 АГРАРНІ НАУКИ ТА ПРОДОВОЛЬСТВО
СПЕЦІАЛЬНІСТЬ	204 ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА ТА ПЕРЕРОБКИ ПРОДУЦІЇ ТВАРИННИЦТВА
КВАЛІФІКАЦІЯ	БАКАЛАВР З ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА ТА ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ ТВАРИННИЦТВА

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма (ОПП) для підготовки здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня за спеціальністю «Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва» містить обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття відповідного ступеня вищої освіти; перелік компетентностей випускника; нормативний зміст підготовки здобувачів вищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання; форми атестації здобувачів вищої освіти; вимоги до наявності системи внутрішнього забезпечення якості вищої освіти.

Освітня програма підготовки фахівців першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 204 «Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва» розроблена відповідно до Закону України «Про вищу освіту» від 01.07.2014 р., Постанов Кабінету Міністрів України від 23.11.2011 р. «Про затвердження Національної рамки кваліфікацій» від 30.12.2015 р. № 1187, «Про затвердження Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності закладів освіти» від 30.12.2015 р. (зі змінами), методичних рекомендацій «Розроблення освітніх програм. Методичні рекомендації» (2014 р.), стандарту вищої освіти, затвердженого Наказом Міністерства освіти і науки України 21.12.2018 р. № 1431.

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

1 – Загальна інформація	
Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу	Відокремлений підрозділ Національного університету біоресурсів і природокористування України «Ніжинський агротехнічний інститут» Факультет агротехнологій та економіки Кафедра технології виробництва і переробки продукції тваринництва
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Освітній ступінь «Бакалавр». Бакалавр з технології виробництва та переробки продукції тваринництва
Офіційна назва освітньої програми	Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом бакалавра, одиничний, 240 кредитів ЄКТС. - на базі повної загальної середньої освіти – 240 кредитів ЄКТС; - на основі ступеня «фаховий молодший бакалавр», «молодший бакалавр» (освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст») перезараховується не більше ніж 60 кредитів ЄКТС, отриманих в межах попередньої освітньої програми підготовки фахового молодшого бакалавра, молодшого бакалавра (молодшого спеціаліста).
Наявність акредитації	Акредитується вперше
Цикл/рівень	НРК України – 6 рівень, FQ-EHEA- перший цикл, EQF-LLL – 6 рівень
Передумови	Умови вступу визначаються «Правилами прийому на навчання до Відокремленого підрозділу Національного університету біоресурсів і природокористування України «Ніжинський агротехнічний інститут», затвердженими Вченою радою.
Мова(и) викладання	Українська, англійська
Термін дії освітньої програми	3 роки 10 місяців
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	https://nati.org.ua
2 - Мета освітньо-професійної програми	
Забезпечити підготовку висококваліфікованих фахівців в галузі в галузі 20 «Аграрні науки та продовольство» зі спеціальності - 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» здатних застосовувати набуті знання, уміння, навички та розуміння для вирішення типових задач діяльності технолога в галузі виробництва та переробки продукції тваринництва	
3 - Характеристика освітньої програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))	Об'єкт вивчення – 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

	<p>та невизначеністю умов, з використанням теорій та методів біології та прикладних наук.</p> <p>Теоретичний зміст предметної області – технології виробництва і переробки продукції тваринництва.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Загальна/спеціальна освіта в галузі «Аграрні науки та продовольство» спеціальність – 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» набуття знань з технології виробництва і переробки продукції тваринництва, які базуються на засадах економічної доцільності ведення бізнесу з урахуванням біологічних особливостей різних видів та статевовікових груп тварин та знання технологічних процесів переробки продукції тваринництва
Особливості освітньої програми	Освітньо-професійна програма включає навчальну та практичну підготовку, які поглиблюють професійні навички, компетентності та знання спеціальних розділів фундаментальних та професійноорієнтованих дисциплін і тим самим забезпечують можливість засвоєння професійних програм для бакалаврів.
4 - Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	<p>Фахівець здатний виконувати зазначену професійну роботу відповідно до національного класифікатора професій ДК 003:2010 та/або International Standard Classification of Occupations 2008 (ISCO-08).</p> <p>3211 -Лаборант (біологічні дослідження)</p> <p>3211-Технік-лаборант (біологічні дослідження)</p> <p>3213-Зоотехнік відділення (комплексу, сільськогосподарської ділянки, ферми)</p> <p>3213-Технік-технолог з виробництва та переробки продукції тваринництва</p> <p>3213-Технолог з виробництва та переробки продукції тваринництва</p> <p>3213- Фахівець з організації та ведення фермерського господарства</p>
Подальше навчання	Продовження навчання для здобуття другого (магістерського) рівня. Набуття додаткових кваліфікацій в системі післядипломної освіти.
5 - Викладання та оцінювання	

Викладання та навчання	Студенто-центроване навчання, технологія проблемного і диференційованого навчання, технологія інтенсифікації та індивідуалізації навчання, технологія програмованого навчання, інформаційна технологія, технологія розвивального навчання, кредитно-трансферна система організації навчання, електронне навчання в системі Moodle, самонавчання, навчання на основі досліджень. Викладання проводиться у вигляді: лекції, мультимедійної лекції, інтерактивної лекції, семінарів, практичних занять, лабораторних робіт, самостійного навчання на основі підручників та конспектів, консультації з викладачами.
Оцінювання	Види контролю: поточний, тематичний, періодичний, підсумковий, самоконтроль. Екзамени, заліки та диференційовані заліки проводяться відповідно до вимог «Положення про екзамени та заліки у ВП НУБіП України України «Ніжинський агротехнічний інститут». У ВП НУБіП України «Ніжинський агротехнічний інститут» використовується рейтингова форма контролю після закінчення логічно завершеної частини лекційних та практичних занять (модуля) з певної дисципліни. Її результати враховуються під час виставлення підсумкової оцінки. Рейтингове оцінювання знань студентів не скасовує традиційну систему оцінювання, а існує поряд із нею. Воно робить систему оцінювання більш гнучкою, об'єктивною і сприяє систематичній та активній самостійній роботі студентів протягом усього періоду навчання, забезпечує здорову конкуренцію між студентами у навчанні, сприяє виявленню і розвитку творчих здібностей студентів. Оцінювання навчальних досягнень здійснюється за 100-бальною (рейтинговою) шкалою ЕКТС (ECTS), національною 4-х бальною шкалою («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно») і вербальною («зараховано», «не зараховано») системами. Письмові екзамени із співбесідою та захисту білетів, здача звітів та захист лабораторних/практичних робіт, рефератів в якості самостійної роботи, проведення дискусій, семінарів та модулів. Державна атестація: кваліфікаційний іспит.
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність (ІК)	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)	<ol style="list-style-type: none"> 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

	<p>різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя.</p> <p>3. Здатність застосовувати знання в практичних ситуаціях.</p> <p>4. Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності.</p> <p>5. Здатність до адаптації та дії в новій ситуації.</p> <p>6. Здатність працювати в команді та мати навички міжособистісної взаємодії.</p> <p>7. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.</p> <p>8. Прагнення до збереження навколишнього середовища.</p> <p>9. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.</p>
<p>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК)</p>	<p>1. Здатність використовувати професійні знання в галузі виробництва і переробки продукції тваринництва для ефективного ведення бізнесу.</p> <p>2. Здатність використовувати сучасні знання про способи відтворення, закономірності індивідуального розвитку та розведення тварин для ефективної професійної діяльності у галузі тваринництва.</p> <p>3. Здатність використовувати знання з основних технологій заготівлі, виробництва та зберігання кормів для формування кормової бази підприємства.</p> <p>4. Здатність до складання раціонів для різних видів і статевовікових груп тварин та організації їх нормованої годівлі з урахуванням наявних фінансових та ресурсних обмежень.</p> <p>5. Здатність застосовувати доцільні системи та способи утримання сільськогосподарських тварин і контролювати та оптимізувати мікроклімат технологічних приміщень.</p> <p>6. Здатність застосовувати базові знання економіки, організації та менеджменту у виробництві та переробці продукції тваринництва.</p> <p>7. Здатність здійснювати контроль технологічних процесів під час виробництва та переробки продукції скотарства.</p> <p>8. Здатність здійснювати контроль технологічних процесів під час виробництва та переробки продукції свинарства.</p> <p>9. Здатність здійснювати контроль технологічних процесів під час виробництва та переробки продукції птахівництва.</p> <p>10. Здатність застосовувати знання морфології, фізіології та біохімії різних видів тварин для реалізації ефективних технологій виробництва і переробки їх продукції.</p> <p>11. Здатність застосовувати знання організації та управління технологічним процесом переробки продукції тваринництва для ефективного ведення господарської діяльності підприємства.</p> <p>12. Здатність аналізувати господарську діяльність підприємства, вести первинний облік матеріальних цінностей, основних засобів, праці та її оплати.</p> <p>13. Здатність використовувати спеціальні знання для проведення санітарно-гігієнічних і профілактичних заходів на фермах та інших об'єктах із виробництва і переробки продукції тваринництва.</p>

7 - Програмні результати навчання

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

8 - Ресурсне забезпечення реалізації програми

Кадрове забезпечення	Всі розробники є штатним співробітниками ВП НУБіП України «Ніжинський агротехнічний інститут» 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.
Матеріально-технічне забезпечення	Навчально-лабораторна база факультету агротехнологій та економіки дозволяє організувати та проводити заняття з усіх навчальних дисциплін на задовільному рівні. Для проведення лекційних занять використовуються мультимедійні проектори, навчальні лабораторії обладнані необхідними приладами та інструментами. Серед останніх є унікальні, зокрема електронний та люмінесцентні мікроскопи, аналізатори для

	<p>визначення якості зерна (вологість, вміст білку, клейковина, вміст жиру, ерукової кислоти). Є обладнання для проведення електрофоретичних досліджень білків та нуклеїнових кислот (BIO RAD Tetra Cell mini), обладнання для мікробіологічної лабораторії. Кафедра має усе необхідне обладнання і прилади для проведення занять, а саме: центрифуги, мікроскопи, рН-метри, технічні та електронні ваги, фотоелектрокалориметри, спектрофотометри, полум'яні фотометри. Факультет має навчальну ферму на навчально-науково-виробничому підрозділі.</p>
<p>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</p>	<p>На основі двосторонніх договорів між ВП НУБіП України «Ніжинський агротехнічний інститут» та закладами вищої освіти України. Всі зареєстровані в інституті користувачі мають необмежений доступ до мережі Інтернет. Матеріали навчально-методичного забезпечення освітньо-наукової програми викладені на освітньому порталі https://nati.org.ua. В інституті працює бібліотека з 2 читальними залами на 115 місць, яка знаходиться в центральному навчальному корпусі, загальна площа бібліотечних приміщень становить 375,6 м². Щорічно бібліотека одержує більше 70 назв журналів та газет. Одним з надбань бібліотеки є фонд рідкісної книги, який нараховує 126 книг (з 1859 року). У ВП НУБіП України «Ніжинський агротехнічний інститут» створений навчально-інформаційний портал на базі потужної платформи дистанційного навчання Moodle (http://moodle.nati.org.ua).</p>
<p>9 - Академічна мобільність</p>	
<p>Національна кредитна мобільність</p>	<p>На основі двосторонніх договорів між ВП НУБіП України "Ніжинський агротехнічний інститут" та закладами вищої освіти України.</p>

II. Перелік компонент освітньо-професійної програми та їх логічна послідовність

2.1. Перелік компонент ОПП

Код н/д	Компоненти освітньої програми	Кількість кредитів ЄКТС	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
1. Обов'язкові компоненти			
ОК 1	Хімія	4	екзамен
ОК 2	Вища математика з основами математичної статистики	4	екзамен
ОК 3	Морфологія сільськогосподарських тварин	5	екзамен
ОК 4	Фізіологія сільськогосподарських тварин	6	екзамен
ОК 5	Мікробіологія у тваринництві	4	екзамен
ОК 6	Механізація і автоматизація у тваринництві	4	екзамен
ОК 7	Біохімія у тваринництві	8	залік, екзамен
ОК 8	Українська мова (за проофесійним спрямуванням)	4	екзамен
ОК 9	Іноземна мова (за проофесійним спрямуванням)	6	залік, екзамен
ОК 10	Історія української державності	4	екзамен
ОК 11	Етнокulturологія	4	залік
ОК 12	Основи академічного письма	4	залік
ОК 13	Філософія	4	екзамен
ОК 14	Правова культура особистості	4	екзамен
ОК 15	Фізичне виховання та основи здоров'я	3	залік
ОК 16	Безпека життєдіяльності і охорона праці	4	екзамен
ОК 17	Генетика тварин	5	екзамен
ОК 18	Годівля тварин	8	залік, екзамен, курсова робота
ОК 19	Утримання та гігієна тварин	8	залік, екзамен
ОК 20	Розведення тварин	8	залік, екзамен
ОК 21	Екологія у тваринництві	4	залік
ОК 22	Інформатика та інформаційні технології	4	екзамен
ОК 23	Технологія виробництва продукції свинарства	6	залік, екзамен
ОК 24	Технологія виробництва молока та яловичини	7	залік, екзамен
ОК 25	Технологія виробництва продукції птахівництва	5	екзамен
ОК 26	Технологія переробки продукції тваринництва	7	залік, екзамен
ОК 27	М'ясне скотарство	4	екзамен
ОК 28	Виробництво, зберігання та контроль якості кормів та кормових добавок	6	екзамен
ОК 29	Санітарно-гігієнічні вимоги виробництва та переробки продукції тваринництва	4	екзамен
ОК 30	Стандартизація продукції тваринництва	5	екзамен
ОК 31	Економіка та менеджмент у тваринництві	4	екзамен
ОК 32	Основи обліку у тваринництві	4	екзамен
Загальний обсяг обов'язкових компонентів		161	
Вибіркові компоненти			
<i>Вибіркові дисципліни за спеціальністю 5 семестр (здобувач обирає 3 компоненти зі списку)</i>			
ВБ 1.1	Основи наукових досліджень та патентування	4	залік
ВБ 1.2	Біотехнологія у тваринництві	4	залік
ВБ 1.3	Технологічні лінії та обладнання для виробництва кормів	4	залік

ВБ 1.4	Організація племінної справи	4	залік
ВБ 1.5	Харчова хімія	4	залік
ВБ 1.6	Біологічна продуктивність тварин	4	залік
Всього		12	
<i>Вибіркові дисципліни за спеціальністю 6 семестр (здобувач обирає 3 компоненти зі списку)</i>			
ВБ 2.1	Технологія виробництва продукції кролівництва та звірівництва	5	залік
ВБ 2.2	Технологія виробництва продукції бджільництва	5	залік
ВБ 2.3	Основи ветеринарії	5	залік
ВБ 2.4	Біоетика в тваринництві	5	залік
ВБ 2.5	Маркетинг та логістика у тваринництві	5	залік
ВБ 2.6	Технологія виробництва продукції аквакультури	5	залік
Всього		15	
<i>Вибіркові дисципліни за спеціальністю 7 семестр (здобувач обирає 3 компоненти зі списку)</i>			
ВБ3.1	Автоматизовані системи управління у тваринництві	5	залік
ВБ3.2	Профілактика хвороб тварин	5	залік
ВБ3.3	Технологічне обладнання тваринницьких приміщень	5	залік
ВБ3.4	Технологія забою тварин	5	залік
ВБ3.5	Технологія машинного доїння	5	залік
ВБ3.6	Декоративне тваринництво	5	залік
Всього		15	
<i>Вибіркові дисципліни за спеціальністю 8 семестр (здобувач обирає 3 компоненти зі списку)</i>			
ВБ4.1	Безпека харчових продуктів	4	залік
ВБ4.2	Технологічне обладнання цехів по переробці продукції тваринництва	4	залік
ВБ4.3	Сортування і пакування тваринницької продукції	4	залік
ВБ4.4	Контроль якості продукції тваринництва	4	залік
ВБ4.5	Технологія побічної продукції	4	залік
ВБ4.6	Комплексна переробка вторинної молочної сировини	4	залік
Всього		12	
<i>Вибіркові компоненти із загальноінститутського списку</i>			
ВБ 3.1	Вибіркова дисципліна (із каталогу 1)	3	залік
ВБ 3.2	Вибіркова дисципліна (із каталогу 2)	3	залік
Всього		6	
Загальний обсяг вибірових компонентів		60	
3. ІНШІ ВИДИ НАВЧАННЯ			
ОК 33	Навчальна практика	4	залік
ОК 34	Виробнича практика	8	залік
ОК 35	Атестаційний екзамен,		1
	Підготовка та захист випускної кваліфікаційної роботи		6
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		240	

**Структурно-логічна схема освітньо-професійної програми
"Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва"**

1 курс 1 семестр	1 курс 2 семестр	2 курс 3 семестр	2 курс 4 семестр
Код та назви компонент	Код та назви компонент	Код та назви компонент	Код та назви компонент
ОК 1. Хімія ОК 2. Вища математика з основами математичної статистики ОК 3. Морфологія с.г. тварин ОК 8. Українська мова (за проф. спрямуванням) ОК 9. Іноземна мова за проф. спрямуванням ОК 10. Історія української державності ОК 14. Правова культура особистості ОК 15. Фізичне виховання та основи здоров'я	ОК 4. Фізіологія с.г. тварин ОК 9. Іноземна мова за проф. спрямуванням ОК 11. Етнокulturологія ОК 12. Основи академічного письма ОК 13. Філософія ОК 15. Фізичне виховання та основи здоров'я ОК 21. Екологія у тваринництві ОК 22. Інформатика та інформаційні технології	ОК 7. Біохімія у тваринництві ОК 16. Безпека життєдіяльності і охорона праці ОК 17. Генетика тварин ОК 18. Годівля тварин ОК 19. Утримання та гігієна тварин ОК 20. Розведення тварин ОК 28. Виробництво, зберігання та контроль якості кормів та кормових добавок	ОК 5. Мікробіологія у тваринництві ОК 7. Біохімія у тваринництві ОК 18. Годівля тварин ОК 19. Утримання та гігієна тварин ОК 20. Розведення тварин ОК 30. Стандартизація продукції тваринництва
X	X	X	ОК 33. Навчальна практика

3 курс 5 семестр	3 курс 6 семестр	4 курс 7 семестр	4 курс 8 семестр
Код та назви компонент	Код та назви компонент	Код та назви компонент	Код та назви компонент
<p>ОК 6. Механізація і автоматизація у тваринництві</p> <p>ОК 27. М'ясне скотарство</p> <p>ОК 31. Економіка та менеджмент у тваринництві</p> <p>Вибіркові дисципліни за спеціальністю 5 семестр (здобувач обирає 3 компоненти зі списку)</p> <p>ВБ 1.1. Основи наукових досліджень та патентування</p> <p>ВБ 1.2. Біотехнологія у тваринництві</p> <p>ВБ 1.3. Технологічні лінії та обладнання для виробництва кормів</p> <p>ВБ 1.4. Організація племінної справи</p> <p>ВБ 1.5. Харчова хімія</p> <p>ВБ 1.6. біологічна продуктивність тварин</p>	<p>ОК 25. Технологія виробництва продукції птахівництва</p> <p>ОК 29. Санітарно-гігієнічні вимоги виробництва та переробки продукції тваринництва</p> <p>ОК 33. Основи обліку у тваринництві</p> <p>Вибіркові дисципліни 6 семестр (здобувач обирає 3 компоненти зі списку)</p> <p>ВБ 2.1. Технологія виробництва продукції кролівництва та звірництва</p> <p>ВБ 2.2. Технологія виробництва продукції бджільництва</p> <p>ВБ 2.3. Основи ветеринарії</p> <p>ВБ 2.4. Біоетика в тваринництві</p> <p>ВБ 2.5. Маркетинг та логістика в тваринництві</p> <p>ВБ 2.6. Технологія виробництва продукції аквакультури</p>	<p>ОК 23. Технологія виробництва продукції свинарства</p> <p>ОК 24. Технологія виробництва молока та яловичини</p> <p>ОК 26. Технологія переробки продукції тваринництва</p> <p>Вибіркові дисципліни за спеціальністю 7 семестр (здобувач обирає 3 компоненти зі списку)</p> <p>ВБ 3.1. Автоматизовані системи управління у тваринництві</p> <p>ВБ 3.2. Профілактика хвороб тварин</p> <p>ВБ 3.3. Технологічне обладнання тваринницьких приміщень</p> <p>ВБ 3.4. Технологія забою тварин</p> <p>ВБ 3.5. Технологія машинного доїння</p> <p>ВБ 3.6. Декоративне тваринництво</p> <p>Вибіркові дисципліни за уподобанням студентів із загальноінститутського списку</p> <p>ВБ 5.1. Вибіркова дисципліна 1 (із каталогу 1)</p>	<p>ОК 23. Технологія виробництва продукції свинарства</p> <p>ОК 23. Технологія виробництва молока та яловичини</p> <p>ОК 26. Технологія переробки продукції тваринництва</p> <p>Вибіркові дисципліни за спеціальністю 8 семестр (здобувач обирає 3 компоненти зі списку)</p> <p>ВБ 4.1. Безпека харчових продуктів</p> <p>ВБ 4.2. Технологічне обладнання цехів по переробці продукції тваринництва</p> <p>ВБ 4.3. Сортування і пакування тваринницької продукції</p> <p>ВБ 4.4. Контроль якості продукції тваринництва</p> <p>ВБ 4.5. Технологія побічної продукції</p> <p>ВБ 4.6. Комплексна переробка вторинної молочної сировини</p> <p>Вибіркові дисципліни за уподобанням студентів із загальноінститутського списку</p> <p>ВБ 5.2. Вибіркова дисципліна 2 (із каталогу 2)</p>
	ОК 34. Виробнича практика		ОК 35. Атестація здобувачів вищої освіти

4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньо-професійної програми «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»

	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ОК 12	ОК 13	ОК 14	ОК 15	ОК 16	ОК 17	ОК 18	ОК 19	ОК 20	ОК 21	ОК 22	ОК 23	ОК 24	ОК 25	ОК 26	ОК 27	ОК 28	ОК 29	ОК 30	ОК 31	ОК 32	ОК 33	ОК 34	ОК 35	
ЗК 1								+	+	+	+	+	+	+	+	+														+	+			+	+	
ЗК 2								+	+	+	+	+	+	+	+	+						+								+	+			+	+	
ЗК 3					+		+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+		+			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
ЗК 4								+	+			+					+						+	+	+		+								+	
ЗК 5										+	+		+	+	+	+									+									+	+	
ЗК 6								+	+	+	+	+	+	+		+															+				+	
ЗК 7																		+										+				+			+	
ЗК 8	+						+														+														+	
ЗК 9																						+	+	+	+	+				+	+			+	+	
ЗК 10																																			+	
ЗК 11																																			+	
СК 1	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+			+			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
СК 2								+	+			+					+			+			+	+	+		+	+		+			+	+	+	
СК 3	+				+	+	+	+	+			+						+			+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
СК 4						+		+	+			+	+					+					+	+	+		+	+		+			+	+	+	
СК 5	+					+	+	+	+			+								+		+		+	+	+		+	+					+	+	
СК 6																															+				+	

