



**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І  
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ**

**ЗАТВЕРДЖЕНО**

**Протокол № \_\_\_\_\_**

**від «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2020 р.  
засідання вченої ради НУБіП України**

**Ректор \_\_\_\_\_ С. Ніколаєнко**

**Освітньо-професійна програма  
вводиться в дію  
з \_\_\_\_\_ 2020 р.**

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА**

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

**Першого (бакалаврського) рівня вищої освіти  
за спеціальністю 204 Технологія виробництва і переробки продукції  
тваринництва**

**галузі знань 20 Аграрні науки та продовольство**

**Кваліфікація: Технолог з виробництва і переробки  
продукції тваринництва**

# I. 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>	Національний університет біоресурсів і природокористування України, факультет тваринництва та водних біоресурсів
<b>Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу</b>	Технолог з виробництва та переробки продукції тваринництва
<b>Офіційна назва освітньої програми</b>	Освітньо-професійна програма «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»
<b>Тип диплому та обсяг освітньої програми</b>	Одиничний диплом бакалавра, обсяг освітньо-професійної програми: 240 кредитів ЄКТС, термін навчання 4 роки (на базі повної загальної середньої освіти);
<b>Наявність акредитації</b>	Напрямок підготовки – «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» – акредитовано акредитаційною комісією Міністерства освіти і науки України протокол № 101 від 31.01.2013 року, серія НД № 1156286.
<b>Цикл/рівень</b>	НРК України – 7 рівень, FQ-EHEA – перший цикл, EQF-LLL – 6 рівень
<b>Передумови</b>	Наявність повної загальної середньої освіти
<b>Мова викладання</b>	Українська
<b>Термін дії освітньої програми</b>	5 років або до її наступного планового оновлення
<b>Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми</b>	<a href="https://nubip.edu.ua/node/46601">https://nubip.edu.ua/node/46601</a>
<b>2 – Мета освітньої програми</b>	
Підготовка висококваліфікованих та конкурентоспроможних фахівців, здатних вирішувати типові задачі технолога в галузі виробництва та переробки продукції тваринництва.	
<b>3 – Характеристика освітньої програми</b>	
<b>Офіційна назва освітньої програми</b>	«Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»
<b>Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))</b>	Галузь знань: 20 Аграрні науки та продовольство. Спеціальність: 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва
<b>Орієнтація освітньої програми</b>	<p>Освітньо-професійна програма. <u>Об'єкт(и) вивчення</u> – виробництво та переробка тваринницької продукції на підприємствах різних форм власності</p> <p><u>Теоретичний зміст предметної області</u> – знання з технології виробництва і переробки продукції тваринництва, які базуються на засадах прибутковості бізнесу з урахуванням біологічних особливостей тварин та процесів переробки продукції тваринництва</p> <p><u>Методи, методики та технології</u> – випускник має забезпечувати параметри та здійснювати контроль технологічних процесів при виробництві та переробці продукції тваринництва, дотримуватися операційних карт технологічних процесів у тваринництві, контролювати ведення первинного та зоотехнічного обліку, володіти професійними знаннями з технології переробки сировини тваринницького походження</p> <p><u>Інструменти та обладнання об'єкти/предмети, пристрої та</u></p>

	<p>прилади, які здобувач вищої освіти вчиться застосовувати і використовувати – обладнання для оцінювання екстер'єру тварин та контролю їх індивідуального розвитку, поживності кормів, параметрів 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>
<b>Основний фокус освітньої програми та спеціалізації</b>	Підготовка висококваліфікованих кадрів з технології виробництва і переробки продукції тваринництва
<b>Особливості програми</b>	Освітньо-професійна програма включає навчальну та практичну підготовку, які поглиблюють професійні навички, компетентності та знання спеціальних розділів фундаментальних та професійно-орієнтованих дисциплін і тим самим забезпечують можливість засвоєння професійних програм для бакалаврів.
<b>4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</b>	
<b>Придатність до працевлаштування</b>	<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>
<b>Подальше навчання</b>	Продовження навчання для здобуття другого (магістерського) рівня.
<b>5 – Викладання та оцінювання</b>	
<b>Викладання та навчання</b>	<p>Професійно-орієнтоване навчання з набуттям загальних і професійних компетентностей, достатніх для вирішення типових задач технолога в галузі виробництва та переробки продукції тваринництва.</p> <p>Індивідуальне наукове керівництво, підтримка і консультування науковим керівником</p>
<b>Оцінювання</b>	<p>Поточне та проміжне оцінювання: усне опитування, тестування знань та вмінь, консультації для обговорення результатів поточного та проміжного оцінювання. Підсумкове оцінювання з дисциплін: захист звітів з виробничої практики, заліки, письмові екзамени, семінари для обговорення результатів екзаменів, проводиться відповідно до вимог «Положення про екзамени та заліки в Національному університеті біоресурсів і природокористування України».</p> <p>Атестація здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи та атестаційного екзамену.</p>
<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

<p style="text-align: center;"><b>Загальні компетентності (ЗК)</b></p>	<p>і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.</p> <p><b>ЗК 1.</b> 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.</p> <p><b>ЗК 2.</b> 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.</p> <p><b>ЗК 3.</b> Здатність застосовувати знання в практичних ситуаціях.</p> <p><b>ЗК 4.</b> Знання та розуміння предметної області та розуміння професії.</p> <p><b>ЗК 5.</b> Здатність до здійснення саморегуляції та ведення здорового способу життя, здатність до адаптації та дії в новій ситуації.</p> <p><b>ЗК 6.</b> Здатність до вибору стратегії спілкування; здатність працювати в команді; навички міжособистісної взаємодії.</p> <p><b>ЗК 7.</b> Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт;</p> <p><b>ЗК 8.</b> Прагнення до збереження навколишнього середовища.</p> <p><b>ЗК 9.</b> Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.</p>
<p style="text-align: center;"><b>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК)</b></p>	<p><b>СК 1.</b> Здатність використовувати професійні знання в галузі виробництва і переробки продукції тваринництва.</p> <p><b>СК 2.</b> Здатність використовувати сучасні знання про способи відтворення, закономірності індивідуального розвитку та розведення тварин для ефективного ведення галузі тваринництва.</p> <p><b>СК 3.</b> Знання основних технологій заготівлі, виробництва та зберігання кормів.</p> <p><b>СК 4.</b> Здатність складати раціони для різних видів і статево-вікових груп тварин та організувати нормовану їх годівлю з урахуванням річної потреби підприємства в кормах.</p> <p><b>СК 5.</b> Здатність застосовувати різні системи та способи утримання сільськогосподарських тварин та контролювати і оптимізувати мікроклімат технологічних приміщень.</p> <p><b>СК 6.</b> Здатність застосовувати базові знання з економіки, організації та менеджменту у виробництві та переробці продукції тваринництва.</p> <p><b>СК 7.</b> Здатність здійснювати контроль технологічних процесів при виробництві та переробці продукції скотарства.</p> <p><b>СК 8.</b> Здатність здійснювати контроль технологічних процесів при виробництві та переробці продукції свинарства.</p> <p><b>СК 9.</b> Здатність здійснювати контроль технологічних процесів при виробництві та переробці продукції птахівництва.</p> <p><b>СК 10.</b> Здатність застосовувати знання з біології та господарсько-корисних ознак різних видів, порід і кросів птиці за сучасних технологій виробництва продукції птахівництва.</p>

	<p><b>СК 11.</b> Здатність застосовувати знання з морфології, фізіології та біохімії різних видів тварин для ефективного ведення технології виробництва і переробки їх продукції.</p> <p><b>СК 12.</b> Здатність організовувати та управляти технологічним процесом переробки продукції тваринництва.</p> <p><b>СК 13.</b> Здатність аналізувати господарську діяльність підприємства, вести первинний облік матеріальних цінностей, основних засобів, праці та її оплати.</p> <p><b>СК 14.</b> Здатність проводити санітарно-гігієнічні і профілактичні заходи на фермах та інших об'єктах із виробництва і переробки продукції тваринництва</p>
<b>7 – Програмні результати навчання</b>	
	<p><b>ПРН-1.</b> Виконувати параметри та здійснювати контроль технологічних процесів з виробництва і переробки продукції тваринництва.</p> <p><b>ПРН-2.</b> Показувати знання та розуміння предметної області та розуміння професії з метою навчання співробітників підприємства.</p> <p><b>ПРН-3.</b> Дотримуватися принципів саморегуляції і ведення здорового способу життя, демонструвати здатність до адаптації та дії в новій ситуації.</p> <p><b>ПРН-4.</b> Слідувати принципам професійного спілкування; співпрацювати в команді.</p> <p><b>ПРН-5.</b> Контролювати якість виконуваних робіт.</p> <p><b>ПРН-6.</b> Впливати на дотримання вимог щодо збереження навколишнього середовища.</p> <p><b>ПРН-7.</b> Визначати шляхи пошуку, оброблення та узагальнення інформації.</p> <p><b>ПРН-8.</b> Знання з відтворення та розведення сільськогосподарських тварин.</p> <p><b>ПРН-9.</b> Обирати технології заготівлі, виробництва та зберігання кормів.</p> <p><b>ПРН-10.</b> Застосовувати нормовану годівлю тварин.</p> <p><b>ПРН-11.</b> Оцінювати системи та способи утримання сільськогосподарських тварин та контролювати і оптимізувати мікроклімат технологічних приміщень.</p> <p><b>ПРН-12.</b> Наслідувати основні принципи економіки, організації та менеджменту у виробництві та переробці продукції тваринництва.</p> <p><b>ПРН-13.</b> Забезпечувати параметри та здійснювати технологічний контроль сучасних технологій з виробництва молока та яловичини.</p> <p><b>ПРН-14.</b> Забезпечувати параметри та здійснювати технологічний контроль сучасних технологій виробництва свинини.</p> <p><b>ПРН-15.</b> Забезпечувати параметри та здійснювати технологічний контроль виробництва продукції птахівництва.</p> <p><b>ПРН-16.</b> Впроваджувати знання з морфології, фізіології та біохімії тварин у технологічний процес виробництва і переробки продукції тваринництва.</p> <p><b>ПРН-17.</b> Організовувати та управляти технологічним процесом переробки продукції тваринництва.</p> <p><b>ПРН-18.</b> Аналізувати господарську діяльність тваринницького підприємства, вести первинний облік</p>

	<p>матеріальних цінностей, основних засобів, праці та її оплати.</p> <p><b>ПРН-19.</b> Координувати проведення гігієнічних, санітарно-профілактичних заходів на фермах та інших об'єктах із виробництва та переробки продукції тваринництва.</p> <p><b>ПРН-20.</b> Застосовувати міжнародні та національні стандарти і практики в професійній діяльності.</p> <p><b>ПРН-21.</b> Показувати знання основних історичних етапів розвитку предметної області</p>
<b>8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми</b>	
<b>Кадрове забезпечення</b>	<p>Всі науково-педагогічні працівники, які залучені до реалізації освітньої складової освітньо-професійної програми є співробітниками Національного університету біоресурсів і природокористування України, мають науковий ступінь і вчене звання та підтверджений рівень наукової і професійної активності.</p> <p>Викладання дисциплін забезпечує 69 науково-педагогічних працівників,</p> <p>з них: - докторів наук, професорів – 18;  - кандидатів наук, доцентів – 42;  - кандидатів наук, старших викладачів – 6;  - кандидатів наук, асистентів – 3.</p>
<b>Матеріально-технічне забезпечення</b>	<p>Забезпеченість навчальними приміщеннями, комп'ютерними робочими місцями, мультимедійним обладнанням відповідає потребі.</p> <p>У Національному університеті біоресурсів і природокористування України є локальні комп'ютерні мережі, точки бездротового доступу до мережі Інтернет. Користування Інтернет-мережею безлімітне.</p> <p>Наявна вся необхідна соціально-побутова інфраструктура, кількість місць у гуртожитках відповідає вимогам.</p>
<b>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</b>	<p>Офіційний веб-сайт <a href="https://nubip.edu.ua">https://nubip.edu.ua</a> містить інформацію про освітні програми, навчальну, наукову і виховну діяльність, структурні підрозділи, правила прийому, контакти. Всі зареєстровані в університеті користувачі мають необмежений доступ до мережі Інтернет.</p> <p>Матеріали навчально-методичного забезпечення освітньо-професійної програми викладені на освітньому порталі «Навчальна робота»: <a href="https://nubip.edu.ua/node/46601">https://nubip.edu.ua/node/46601</a>.</p> <p>Бібліотечний фонд багатогалузевий, нараховує понад один мільйон примірників вітчизняної та зарубіжної літератури, у т.ч. рідкісних видань, спеціальних видів науково-технічної літератури, авторефератів дисертацій (з 1950 р.), дисертацій (з 1946 р.), більше 500 найменувань журналів та більше 50 назв газет. Фонд комплектується матеріалами з сільського та лісового господарства, економіки, техніки та суміжних наук.</p> <p>Бібліотечне обслуговування читачів проводиться на 8 абонементів, у 7 читальних залах на 527 місць, з яких: 4 галузеві, 1 універсальний та 1 спеціалізований читальний зал для викладачів, аспірантів та магістрів (Reference Room); МБА; каталоги, в т.ч. електронний (понад 206292 одиниць записів); бібліографічні картотеки (з 1954 р.); фонд довідкових і бібліографічних видань. Щорічно бібліотека обслуговує понад 40000 користувачів, у т.ч. 14000 студентів. Книговидача становить понад 1 млн примірників на рік.</p>

	<p>Читальні зали забезпечені бездротовим доступом до мережі Інтернет. Всі ресурси бібліотеки доступні через сайт університету: <a href="https://nubip.edu.ua">https://nubip.edu.ua</a>.</p> <p>Цифрова бібліотека НУБіП України була створена у листопаді 2019 р., доступна з мережі Інтернет та містить зараз 790 повнотекстових документи, серед них: 150 навчальних підручників та посібників; 117 монографій; 420 авторефератів дисертацій; 98 оцифрованих рідкісних та цінних видань з фондів бібліотеки (1795-1932 рр.).</p> <p>Важливим електронним ресурсом також є електронна бібліотека (з локальної мережі університету), де є понад 6409 повнотекстових документів (підручників, навчальних посібників, монографій, методичних рекомендацій).</p> <p>З січня 2017 р. в НУБіП України відкрито доступ до однієї із найбільших наукометричних баз даних Web of Science.</p> <p>З листопада 2017 року в НУБіП України відкрито доступ до наукометричної та універсальної реферативної бази даних SCOPUS видавництва Elsevier. Доступ здійснюється з локальної мережі університету за посиланням <a href="https://www.scopus.com">https://www.scopus.com</a>.</p> <p>База даних SCOPUS індексує близько 22000 назв різних видань (серед яких 55 українських) від більш ніж 5000 видавництв.</p> <p>Матеріали навчально-методичного забезпечення освітньо-професійної програми викладені на навчально-інформаційному порталі НУБіП України <a href="http://elearn.nubip.edu.ua">http://elearn.nubip.edu.ua</a>.</p>
<b>9 – Академічна мобільність</b>	
<b>Національна кредитна мобільність</b>	<p>Національна кредитна мобільність – в рамках договорів про встановлення науково-освітніх відносин з іншими закладами вищої освіти України.</p> <p>Допускається перезарахування кредитів, отриманих у інших університетах України, за умови відповідності їх набутих компетентностей.</p>
<b>Міжнародна кредитна мобільність</b>	<p>Міжнародна кредитна мобільність – в рамках договорів про наукову і академічну співпрацю з іншими закордонними закладами освіти та науковими установами.</p> <p>Факультет тваринництва та водних біоресурсів має договори про співпрацю між Національним університетом біоресурсів і природокористування України та Підприємством «Брунталлер» (Республіка Чехія); В'єтнамським національним аграрним університетом; Білоруською державною сільськогосподарською академією м. Горкі (Білорусь); Пекінською академією сільськогосподарських та лісових наук за програмами обміну студентів та стажування викладачів.</p>
<b>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти</b>	<p>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти можливе, після вивчення курсу української мови.</p>

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

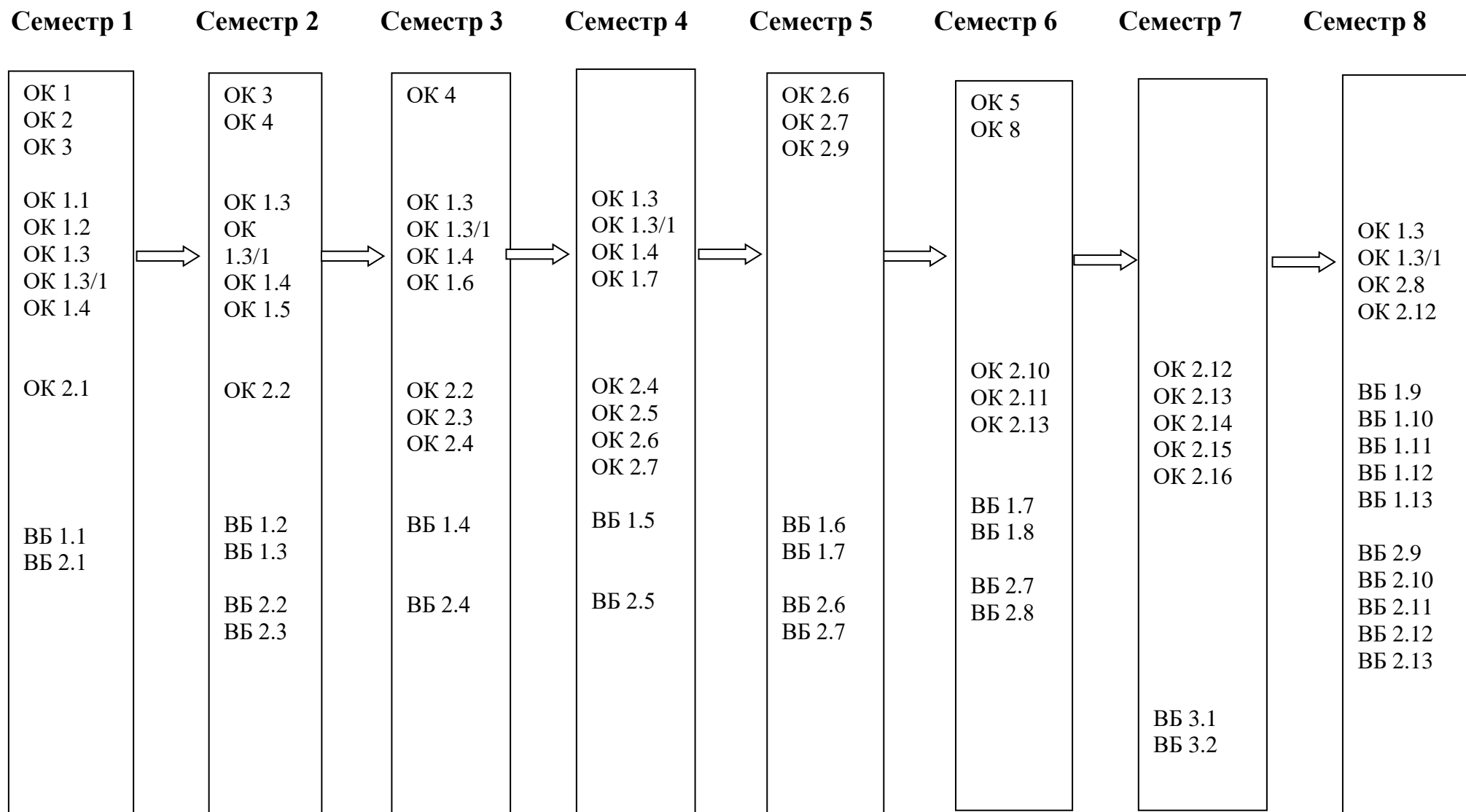
### 2.1. Перелік компонент ОПП

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
<b>1. ЦИКЛ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ</b>			
<b>Обов'язкові компоненти ОПП</b>			
ОК 1.	Зоологія	4	Екзамен
ОК 2.	Хімія	4	Екзамен
ОК 3.	Морфологія сільськогосподарських тварин	7	Екзамен, залік
ОК 4.	Біохімія у тваринництві	6	Екзамен, залік
ОК 5.	Механізація і автоматизація у тваринництві	4	Екзамен
<b>Обов'язкові компоненти ОПП за рішенням вченої ради університету</b>			
ОК 1.1.	Українська мова (за професійним спрямуванням)	3	Екзамен
ОК 1.2.	Історія Української державності	4	Екзамен
ОК 1.3.	Іноземна мова (англійська)	9	Екзамен, залік
ОК 1.3/1	Іноземна мова (французька, німецька)	9	Екзамен, залік
ОК 1.4.	Фізичне виховання	4	Залік
ОК 1.5.	Етнокультурологія	4	Екзамен
ОК 1.6.	Філософія	4	Екзамен
ОК 1.7.	Безпека праці і життєдіяльності	4	Екзамен
ОК 1.8.	Правова культура особистості	4	Екзамен
<b>2. ЦИКЛ СПЕЦІАЛЬНОЇ (ФАХОВОЇ) ПІДГОТОВКИ</b>			
<b>Обов'язкові компоненти ОПП</b>			
ОК 2.1.	Вступ до спеціальності	4	Екзамен
ОК 2.2.	Фізіологія сільськогосподарських тварин	6	Екзамен, залік
ОК 2.3.	Генетика тварин	4	Екзамен
ОК 2.4.	Годівля тварин і технологія кормів	10	Екзамен, залік, курсова робота
ОК 2.5.	Екологія у тваринництві	4	Екзамен
ОК 2.6.	Утримання та гігієна тварин	7	Екзамен, залік
ОК 2.7.	Розведення тварин	6	Екзамен, залік, курсова робота
ОК 2.8.	Технологія виробництва продукції кролівництва та звірівництва	4	Екзамен
ОК 2.9.	Технологія виробництва продукції птахівництва	5	Екзамен, курсовий проект
ОК 2.10.	Технологія виробництва продукції бджільництва	4	Екзамен
ОК 2.11.	Технологія виробництва продукції козівництва	4	Екзамен
ОК 2.12.	Технологія виробництва молока та яловичини	9	Екзамен, залік, курсовий проект
ОК 2.13.	Технологія виробництва продукції свинарства	7	Екзамен, залік, курсовий проект



ОК 2.14	Технологія виробництва продукції вівчарства	4	Екзамен
ОК 2.15.	Конярство та кіннозаводство	5	Екзамен
ОК 2.16.	Технологія переробки продукції тваринництва	4	Екзамен
<b>Загальний обсяг обов'язкових компонент:</b>			<b>149</b>
<b>Вибіркові компоненти ОПІ</b>			
<i>Вибіркові дисципліни за спеціальністю (блок 1 )</i>			
ВБ 1.1.	Математичні методи в біології	3	Екзамен
ВБ 1.2.	Біофізика у тваринництві	4	Екзамен
ВБ 1.3.	Мікробіологія у тваринництві	4	Екзамен
ВБ 1.4.	Кормовиробництво	4	Екзамен
ВБ 1.5.	Методика дослідної справи	5	Екзамен
ВБ 1.6.	Рибництво	4	Екзамен
ВБ 1.7.	Біотехнологія у тваринництві	7	Екзамен, залік
ВБ 1.8.	Основи ветеринарії	4	Екзамен
ВБ 1.9.	Правове регулювання у тваринництві	4	Залік
ВБ 1.10.	Економіка у тваринництві	4	Екзамен
ВБ 1.11.	Технологія продуктів забою	4	Залік
ВБ 1.12.	Лідерство та адміністрування	4	Залік
ВБ 1.13.	Директиви ЄС та стандарти у тваринництві	4	Залік
<i>Вибіркові дисципліни за спеціальністю (блок 2 )</i>			
ВБ 2.1.	Прикладна математика	3	Екзамен
ВБ 2.2	Біометрична обробка даних	4	Екзамен
ВБ 2.3	Радіобіологія	4	Екзамен
ВБ 2.4	Ботаніка	4	Екзамен
ВБ 2.5.	Методика дослідної справи	5	Екзамен
ВБ 2.6.	Рибництво	4	Екзамен
ВБ 2.7.	Біотехнологія	7	Екзамен, залік
ВБ 2.8.	Основи ветеринарії	4	Екзамен
ВБ 2.9.	Правове регулювання у тваринництві	4	Залік
ВБ 2.10.	Економіка у тваринництві	4	Екзамен
ВБ 2.11.	Технологія побічної продукції	4	Залік
ВБ 2.12	Політологія	4	Залік
ВБ 2.13	Стандартизація продукції тваринництва	4	Залік
<i>Вибіркові дисципліни за уподобанням студента</i>			
ВБ 3.1	Вибіркова дисципліна 1	4	Екзамен
ВБ 3.2	Вибіркова дисципліна 2	4	Екзамен
<b>Загальний обсяг вибірових компонент:</b>			<b>63</b>
<b>ІНШІ ВИДИ НАВЧАННЯ</b>			
ІН 1	Військова підготовка (не входить до загального обсягу навчальної програми)	29	
ІН 2	Навчальна практика	16	
ІН 3	Виробнича практика	8	
ІН 4	Підсумкова атестація (не входить до загального обсягу навчальної програми)	4	
<b>ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОПІ</b>			<b>240</b>

## 2.2. Структурно-логічна схема ОП



### 3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація випускників освітньої програми спеціальності 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи та атестаційного екзамену.

Кваліфікаційний іспит зі спеціальності 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» є засобом об'єктивного контролю якості вищої освіти фахової підготовки студентів і повинен визначати рівень засвоєння студентами теоретичного матеріалу та рівень сформованості практичних умінь і навичок загальних та спеціальних, фахових компетентностей. Результати навчання повинні відображати вміння самостійно розв'язувати професійні завдання щодо вирощування, розведення і годівлі тварин, забезпечення параметрів та здійснення контролю технологічних процесів з виробництва та переробки продукції тваринництва. Рівень фахової підготовки встановлюється опосередковано за допомогою різних за формою завдань і складається з:

- теоретичної частини (теоретичні питання інтегрованого характеру дають можливість виявити рівень теоретичних знань);
- тестової частини (завдання специфічної форми, які надають можливість оцінити ступінь оволодіння студентами навчальним матеріалом);
- практичної частини (розв'язання інтегрованих професійних завдань з дисциплін, завдання, для реалізації якого використовуються дидактичні та технічні засоби навчання, що дозволяє перевірити сформованість відповідних професійних умінь та навичок).

Атестація здійснюється відкрито і публічно та завершується видачею документу встановленого зразка про присудження йому ступеня бакалавра із присвоєнням кваліфікації: Технолог з виробництва і переробки продукції тваринництва.





**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ**

**ФАКУЛЬТЕТ ТВАРИННИЦТВА ТА ВОДНИХ БІОРЕСУРСІВ**

Розглянуто і схвалено  
Вченою радою НУБіП України  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2020 р.  
(протокол № \_\_ )

«ЗАТВЕРДЖУЮ»  
Ректор НУБіП України  
\_\_\_\_\_ С. Ніколаєнко  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2020 р.

**НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН  
підготовки фахівців 2020 року вступу**

**Рівень вищої освіти (ОС)**

**Галузь знань**

**Спеціальність**

**Освітньо-професійна програма**

**Форма навчання**

**Термін навчання (обсяг кредитів ЄКТС)**

**На основі**

**Ступінь вищої освіти**

**Кваліфікація**

**Перший (бакалаврський)**

**20 Аграрні науки та продовольство**

**204 Технологія виробництва і переробки продукції  
тваринництва**

**Технологія виробництва і переробки продукції  
тваринництва**

**денна**

**3 роки 10 місяців (240)**

**атестата про повну загальну середню освіту**

**«Бакалавр»**

**технолог з переробки продукції тваринництва**

**I. ГРАФІК ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ**  
**підготовки фахівців першого (бакалаврського) рівня вищої освіти на 2020 рік вступу**  
**спеціальності 204 – Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва**  
**освітньо-професійної програми «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»**

Рік навчання	2020 рік																		2021 рік																																																							
	Вересень				Жовтень				Листопад				30		Грудень		28		Січень				Лютий				Березень				29		Квітень				26		Травень				31		Червень				28		Липень				Серпень																			
	31	7	14	21	IX	5	12	19	26	2	9	16	23	XI	7	14	21	XII	4	11	18	25	1	8	15	22	1	8	15	22	III	5	12	19	IV	3	10	17	24	X	7	14	21	VI	5	12	19	26	2	9	16	23																						
	5	12	19	26	X	10	17	24	31	7	14	21	28	XII	12	19	26	I	9	16	23	30	6	13	20	27	6	13	20	27	IV	10	17	24	V	8	15	22	29	XI	12	19	26	VII	10	17	24	31	7	14	21	28																						
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52																							
<b>I</b>																		:	:	-	-	-	-	-																	:	:	:	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	-	-	-	-																	
<b>II</b>																		:	:	-	-	-	-	-																					:	:	:	-	-	-	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	-	-	-	-										
<b>III</b>																		:	:	-	-	-	-	-																					:	:	:	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	-	-	-	-													
<b>IV</b>																		:	:	-	-	-	-	-																					:	:	//	//	//	//																								

**Умовні позначення:**

:
-

- теоретичне навчання
- екзаменаційна сесія
- канікули

X
O
//

- виробнича практика
- навчальна практика
- підсумкова атестація

**Декан факультету тваринництва  
та водних біоресурсів**

**В. Кондратюк**

II. ПЛАН НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ																					
№ п/п	Назва навчальної дисципліни	Загальний обсяг		Форми контролю знань за семестрами			Аудиторні заняття				Самостійна робота	Практична підготовка		Розподіл тижневих годин за курсами та семестрами							
		Годин	(1ЄСТС 30 год). Кредитів	Екзамен	Залік	Курсова робота	Всього	у тому числі				Навчальна практика	Виробнича практика	I курс	II курс	III курс	IV курс				
								Семестри													
								1с.	2с.	3с.				4с.	5с.	6с.	7с.	8с.			
								Кількість тижнів у семестрі													
15	15	15	15	15	15	15	15														
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22
<b>1. ЦИКЛ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ</b>																					
<b>Обов'язкові компоненти ОПП</b>																					
1	Зоологія	120	4	1	-	-	90	45	45	-	30	30/2	-	6	-	-	-	-	-	-	
2	Хімія	120	4	1	-	-	90	45	45	-	30	-	-	6	-	-	-	-	-	-	
3	Морфологія сільськогосподарських тварин	210	7	2	1	-	135	60	75	-	75	-	-	4	5	-	-	-	-	-	
4	Біохімія у тваринництві	180	6	3	2	-	120	60	60	-	60	-	-	-	4	4	-	-	-	-	
5	Механізація і автоматизація у тваринництві	120	4	6	-	-	60	30	30	-	60	-	-	-	-	-	-	-	4	-	
	<b>Всього</b>	<b>750</b>	<b>25</b>	<b>5</b>	<b>2</b>	<b>-</b>	<b>495</b>	<b>240</b>	<b>255</b>	<b>-</b>	<b>255</b>	<b>30</b>	<b>-</b>	<b>16</b>	<b>9</b>	<b>4</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>4</b>	<b>-</b>	
<b>Обов'язкові компоненти ОПП за рішенням вченої ради університету</b>																					
1	Українська мова (за професійним спрямуванням)	120	4	1	-	-	30	-	-	30	90	-	-	2	-	-	-	-	-	-	
2	Історія Української державності	120	4	1	-	-	30	15	-	15	90	-	-	2	-	-	-	-	-	-	
3	Іноземна мова (англійська)	270	9	8	1,2,3,4	-	180	-	-	180	90	-	-	3	3	2	2	-	-	2	
3/1	Іноземна мова (французька, німецька)	270	9	8	1,2,3,4	-	180	-	-	180	90	-	-	3	3	2	2	-	-	2	
4	Фізичне виховання	120	4	-	1,2,3,4	-	120	-	-	120	-	-	-	2	2	2	2	-	-	-	
5	Етнологіологія	120	4	2	-	-	45	30	-	15	75	-	-	-	3	-	-	-	-	-	
6	Філософія	120	4	3	-	-	30	15	-	15	90	-	-	-	-	2	-	-	-	-	
7	Безпека праці і життєдіяльності	120	4	4	-	-	45	15	-	30	75	-	-	-	-	-	3	-	-	-	
8	Правова культура особистості	120	4	6	-	-	30	15	-	15	90	-	-	-	-	-	-	-	2	-	
	<b>Всього</b>	<b>1110</b>	<b>37</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>-</b>	<b>510</b>	<b>90</b>	<b>-</b>	<b>420</b>	<b>600</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>9</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>-</b>	<b>2</b>	<b>-</b>	
<b>2. ЦИКЛ СПЕЦІАЛЬНОЇ (ФАХОВОЇ) ПІДГОТОВКИ</b>																					
<b>Обов'язкові компоненти ОПП</b>																					
1	Вступ до спеціальності	120	4	1	-	-	45	30	-	15	75	30/2	-	3	-	-	-	-	-	-	





1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22
11	Технологія продуктів забою	120	4	5	-	-	60	30	30	-	60	-	-	-	-	-	-	4	-	-	-
12	Лідерство та адміністрування	120	4	8	-	-	30	15	-	15	90	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2
13	Директиви ЄС та стандарти у тваринництві	120	4	8	-	-	30	15	15	-	90	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2
<b>Всього</b>		<b>1650</b>	<b>55</b>	<b>13</b>	<b>1</b>	<b>-</b>	<b>645</b>	<b>315</b>	<b>285</b>	<b>45</b>	<b>1005</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>2</b>	<b>9</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>11</b>	<b>6</b>	<b>-</b>	<b>9</b>
<i>Вибіркові дисципліни за спеціальністю (блок 2)</i>																					
1	Прикладна математика	90	3	1	-	-	30	15	15	-	60	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-
2	Біометрична обробка даних	120	4	2	-	-	60	30	30	-	60	-	-	-	4	-	-	-	-	-	-
3	Радіобіологія	120	4	2	-	-	75	30	45	-	45	-	-	-	5	-	-	-	-	-	-
4	Ботаніка	120	4	3	-	-	30	15	15	-	90	-	-	-	-	2	-	-	-	-	-
5	Методика дослідної справи	150	5	4	-	-	60	30	30	-	90	-	-	-	-	-	4	-	-	-	-
6	Рибництво	120	4	5	-	-	45	15	30	-	75	-	-	-	-	-	-	3	-	-	-
7	Біотехнологія	210	7	6	5	-	120	60	60	-	90	-	-	-	-	-	-	4	4	-	-
8	Основи ветеринарії	120	4	6	-	-	30	15	15	-	90	-	-	-	-	-	-	-	2	-	-
9	Правове регулювання у тваринництві	120	4	8	-	-	30	15	-	15	90	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2
10	Економіка у тваринництві	120	4	8	-	-	45	30	-	15	75	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3
11	Технологія побічної продукції	120	4	5	-	-	60	30	30	-	60	-	-	-	-	-	-	4	-	-	-
12	Політологія	120	4	8	-	-	30	15	-	15	90	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2
13	Стандартизація продукції тваринництва	120	4	8	-	-	30	15	15	-	90	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2
<b>Всього</b>		<b>1650</b>	<b>55</b>	<b>13</b>	<b>1</b>	<b>-</b>	<b>645</b>	<b>315</b>	<b>285</b>	<b>45</b>	<b>1005</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>2</b>	<b>9</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>11</b>	<b>6</b>	<b>-</b>	<b>9</b>
<i>Вибіркові дисципліни за уподобанням студента</i>																					
1	Вибіркова дисципліна 1	120	4	-	7	-	30	15	-	15	90	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-
2	Вибіркова дисципліна 2	120	4	-	7	-	30	15	-	15	90	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-
<b>Всього</b>		<b>240</b>	<b>8</b>	<b>-</b>	<b>2</b>	<b>-</b>	<b>60</b>	<b>30</b>	<b>-</b>	<b>30</b>	<b>180</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>4</b>	<b>-</b>
<b>Загальний обсяг вибірових компонентів</b>		<b>1890</b>	<b>63</b>	<b>13</b>	<b>3</b>	<b>-</b>	<b>705</b>	<b>345</b>	<b>285</b>	<b>75</b>	<b>1185</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>2</b>	<b>9</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>12</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>9</b>
<b>3. ІНШІ ВИДИ НАВЧАННЯ</b>																					
1	Військова підготовка	870	29	-	-	-	436	218	218	-	434	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2	Навчальна практика	480	16	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
3	Виробнича практика	240	8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
4	Підсумкова атестація	120	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>Всього годин навчальних занять (без військової підготовки)</b>		<b>7200</b>	<b>240</b>	<b>41</b>	<b>20</b>	<b>5</b>	<b>3240</b>	<b>1410</b>	<b>1320</b>	<b>510</b>	<b>3120</b>	<b>480</b>	<b>240</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>28</b>	<b>28</b>	<b>26</b>	<b>26</b>	<b>24</b>	<b>24</b>

### III. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОГО ПЛАНУ

Навчальні дисципліни	Години	Кредити	%
<b>1. Обов'язкові компоненти ОПП</b>	<b>5310</b>	<b>177</b>	<b>73,75</b>
<b>2. Вибіркові компоненти ОПП</b>	<b>1890</b>	<b>63</b>	<b>26,25</b>
<i>Вибіркові дисципліни за спеціальністю</i>	1650	55	22,9
<i>Вибіркові дисципліни за уподобанням студента</i>	240	8	3,3
<b>3. Інші види навчання</b>	<b>7200</b>	<b>240</b>	<b>100</b>
<b>Разом за ОПП</b>	<b>5310</b>	<b>177</b>	<b>73,75</b>

### IV. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО БЮДЖЕТ ЧАСУ, ТИЖНІ

Рік навчання	Теоретичне навчання	Екзаменаційна сесія	Практична підготовка	Підготовка бакалаврської роботи	Підсумкова атестація	Канікули	Всього
1	30	5	8	-	-	9	52
2	30	5	8	-	-	9	52
3	30	5	8	-	-	9	52
4	30	4	-	-	1	5	40
<b>Разом за ОПП</b>	<b>120</b>	<b>19</b>	<b>24</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>32</b>	<b>196</b>

### V. ПРАКТИЧНА ПІДГОТОВКА

№	Вид практики	Семестр	Години	Кредити	Кількість тижнів
1	Навчальна практика	2	240	8,0	8,0
2	Навчальна практика	4	240	8,0	8,0
3	Виробнича практика	6	240	8,0	8,0

### VI. КУРСОВІ РОБОТИ І ПРОЕКТИ

№	Назва дисципліни	Семестр	Години	Кредити	Курсова робота	Курсовий проект
1	Розведення тварин	3	30	1	КР	-
2	Годівля тварин і технологія кормів	4	30	1	КР	-
3	Технологія виробництва продукції птахівництва	5	30	1	-	КП
4	Технологія виробництва продукції свинарства	6	30	1	-	КП
5	Технологія виробництва молока та яловичини	7	30	1	-	КП

### VII. ДЕРЖАВНА АТЕСТАЦІЯ

№	Складова атестації	Години	Кредити	Кількість тижнів
1	Атестаційний екзамен	30	1,0	1,0
2	Захист кваліфікаційної роботи	90	3,0	3,0

«РОЗРОБЛЕНО»

Декан факультету

тваринництва та водних біоресурсів \_\_\_\_\_ **В. Кондратюк**

(Розглянуто і схвалено Вченою радою факультету «\_\_» \_\_\_\_\_ 2020 року (протокол №\_\_))

"ПОГОДЖЕНО"

Проректор з навчальної та виховної роботи \_\_\_\_\_

**С. Кваша**

Начальник навчального відділу \_\_\_\_\_ **О. Зазимко**