



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ
І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ

ЗАТВЕРДЖЕНО

Протокол № 10
від « 26 » квітня 2023 р.

засідання вченої ради НУБіП України
Ректор  Станіслав НІКОЛАЄНКО
Освітньо-професійна програма
вводиться в дію з 01.09. 2023 р.

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

«Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»

підготовки здобувачів

другого (магістерського) рівня вищої освіти

за спеціальністю 204 «Технологія виробництва і переробки
продукції тваринництва»

галузі знань 20 «Аграрні науки та продовольство»

Кваліфікація: Магістр із спеціальності "Технологія виробництва і
переробки продукції тваринництва"

*Стандарт вищої освіти затверджено
наказом МОН України від «26» 03.2021 р. № 389*

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми
«Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»

Проректор з науково-педагогічної роботи



Василь ШИНКАРУК

Начальник навчального відділу



Ярослав РУДИК

Декан факультету тваринництва та водних біоресурсів



Руслан КОНОНЕНКО

Гарант програми



Михайло СИЧОВ

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма підготовки фахівців «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» другого (магістерського) рівня освіти, ступеня вищої освіти – магістр, галузі знань 20 «Аграрні науки та продовольство», спеціальності 204 «Технологія виробництва і 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.

Розроблено проектною групою у складі:

1. **Сичов Михайло Юрійович**, доктор сільськогосподарських наук, професор, завідувач кафедри годівлі тварин та технології кормів імені Павла Дмитровича Пшеничного, гарант програми.

2. **Прокопенко Наталія Павлівна**, доктор сільськогосподарських наук, професор кафедри технологій у птахівництві, свинарстві та вівчарстві.

3. **Лихач Анна Василівна** – доктор сільськогосподарських наук, професор кафедри біології тварин;

4. **Ільчук Ігор Іванович** – кандидат сільськогосподарських наук, доцент кафедри годівлі тварин та технології кормів ім. П.Д. Пшеничного.

ОСНОВНІ ТЕРМІНИ ТА ЇХ ВИЗНАЧЕННЯ

У програмі терміни вживаються в такому значенні:

1) автономність і відповідальність – здатність самостійно виконувати завдання, розв'язувати задачі і проблеми та відповідати за результати своєї діяльності;

2) акредитація освітньої програми - оцінювання освітньої програми та/або освітньої діяльності закладу вищої освіти за цією програмою на предмет забезпечення та вдосконалення якості вищої освіти;

3) атестація - це встановлення відповідності результатів навчання (наукової або творчої роботи) здобувачів вищої освіти вимогам освітньої (наукової, освітньо-творчої) програми та/або вимогам програми єдиного державного кваліфікаційного іспиту;

атестація осіб на першому (бакалаврському) та/або другому (магістерському) рівнях вищої освіти може включати єдиний державний кваліфікаційний іспит, що проводиться за спеціальностями та в порядку, визначеними Кабінетом Міністрів України;

атестація осіб, які здобувають ступінь молодшого бакалавра, бакалавра чи магістра, здійснюється екзаменаційною комісією, до складу якої можуть включатися представники роботодавців та їх об'єднань, відповідно до положення про екзаменаційну комісію, затвердженого вченою радою закладу вищої освіти (наукової установи);

4) магістр – це освітній ступінь, що здобувається на другому рівні вищої освіти та присуджується закладом вищої освіти (науковою установою) у результаті успішного виконання здобувачем вищої освіти відповідної освітньої програми. Ступінь магістра здобувається за освітньо-професійною або за освітньо-науковою програмою. Обсяг освітньо-професійної програми підготовки магістра становить 90–120 кредитів ЄКТС, обсяг освітньо-наукової програми – 120 кредитів ЄКТС. Освітньо-наукова програма магістра обов'язково включає дослідницьку (наукову) компоненту обсягом не менше 30 відсотків;

5) вища освіта – сукупність систематизованих знань, умінь і практичних навичок, способів мислення, професійних, світоглядних і громадянських якостей, морально-етичних цінностей, інших компетентностей, здобутих у закладі вищої освіти (науковій установі) у відповідній галузі знань за певною кваліфікацією на рівнях вищої освіти, що за складністю є вищими, ніж рівень повної загальної середньої освіти;

6) заклад вищої освіти – окремий вид установи, яка є юридичною особою приватного або публічного права, діє згідно з виданою ліцензією на провадження освітньої діяльності на певних рівнях вищої освіти, проводить наукову, науково-технічну, інноваційну та/або методичну діяльність, забезпечує організацію освітнього процесу і здобуття особами вищої освіти, післядипломної освіти з урахуванням їхніх покликань, інтересів і здібностей;

7) галузь знань – гармонізована з Міжнародною стандартною класифікацією освіти широка предметна область освіти і науки, що включає групу споріднених спеціальностей;

8) дисциплінарні компетентності – деталізовані програмні компетентності як результат декомпозиції компетентностей фахівця спеціальності (спеціалізації) певного рівня вищої освіти;

9) європейська кредитна трансферно-накопичувальна система (ЄКТС) – система трансферу і накопичення кредитів, що використовується в європейському просторі вищої освіти з метою надання, визнання, підтвердження кваліфікацій та освітніх компонентів і сприяє академічній мобільності здобувачів вищої освіти; система ґрунтується на визначенні навчального навантаження здобувача вищої освіти, необхідного для досягнення визначених результатів навчання, та обліковується в кредитах ЄКТС;

10) засоби діагностики – документи, що затверджені в установленому порядку, та призначені для встановлення ступеню досягнення запланованого рівня сформованості компетентностей студента при контрольних заходах;

11) здобувачі вищої освіти – особи, які навчаються у закладу вищої освіти на певному рівні вищої освіти з метою здобуття відповідного ступеня і кваліфікації;

12) змістовий модуль – сукупність умінь, знань, цінностей, які забезпечують реалізацію певної компетентності;

13) знання – осмислена та засвоєна суб'єктом наукова інформація, що є основою його усвідомленої, цілеспрямованої діяльності; знання поділяються на емпіричні (фактологічні) і теоретичні (концептуальні, методологічні);

14) інтегральна компетентність – узагальнений опис кваліфікаційного рівня, який виражає основні компетентнісні характеристики рівня щодо навчання та/або професійної діяльності;

15) інтегрована оцінка – результат оцінювання конкретизованих завдань різних рівнів з урахуванням коефіцієнта пріоритетності (запланованого рівня сформованості компетентностей);

16) інформаційне забезпечення навчальної дисципліни – засоби навчання, у яких системно викладено основи знань з певної дисципліни на рівні сучасних досягнень науки і культури, опора для самоосвіти і самонавчання (підручники; навчальні посібники, навчально-наочні посібники, навчально-методичні посібники, хрестоматії, словники, енциклопедії, довідники тощо);

17) кваліфікаційний рівень – структурна одиниця національної рамки кваліфікацій, що визначається певною сукупністю компетентностей, які є типовими для кваліфікацій даного рівня;

18) кваліфікація – офіційний результат оцінювання і визнання, який отримано, коли уповноважений компетентний орган установив, що особа

досягла компетентностей (результатів навчання) за заданими стандартами;

19) компетентність – здатність особи успішно соціалізуватися, навчатися, провадити професійну діяльність, яка виникає на основі динамічної комбінації знань, умінь, навичок, способів мислення, поглядів, цінностей, інших особистих якостей;

20) комунікація – взаємозв'язок суб'єктів з метою передавання інформації, узгодження дій, спільної діяльності;

21) кредит європейської кредитної трансферно-накопичувальної системи (далі – кредит ЄКТС) – одиниця вимірювання обсягу навчального навантаження здобувача вищої освіти, необхідного для досягнення визначених (очікуваних) результатів навчання; обсяг одного кредиту ЄКТС становить 30 годин. Навантаження одного навчального року за денною формою навчання становить, як правило, 60 кредитів ЄКТС;

22) дипломна робота – це кваліфікаційна робота, що має на меті виконання виробничих завдань, спрямованих на організацію технологічного процесу (технічну підготовку, забезпечення функціонування, контроль) та управління (планування, облік, аналіз, регулювання) організацією та власне технологічним процесом; програми дипломних робіт зазвичай регламентовано певними професійними функціями й завданнями згідно з освітніми стандартами відповідних рівнів підготовки;

23) дипломний проект – це кваліфікаційна робота, що присвячена реалізації виробничих завдань, переважна більшість яких віднесена до проектної та проектно-конструкторської професійних функцій; у межах цієї роботи передбачається виконання технічного завдання, ескізного й технічного проектів, робочої, експлуатаційної, ремонтної документації тощо;

24) курсова робота – індивідуальне завдання, виконання якого спрямовано на організацію технологічного процесу (наприклад, технічну підготовку, забезпечення функціонування, контроль) та управління ним (планування, облік, аналіз, регулювання);

25) курсовий проект – індивідуальне завдання виконання якого відноситься здебільшого до проектної та проектно-конструкторської діяльності; цей вид навчальної роботи може включати елементи технічного завдання, ескізні та технічні проекти, розроблення робочої, експлуатаційної, ремонтної документації тощо; виконання курсового проекту регламентується відповідними стандартами;

26) методичне забезпечення навчальної дисципліни – рекомендації до супроводження навчальної діяльності студента за всіма видами навчальних занять, що містить, у тому числі інформацію щодо засобів та процедури контрольних заходів, їх форми та змісту, методів розв'язання вправ, джерел інформації;

27) модульний контроль – оцінювання ступеню досягнення студентом запланованого рівня сформованості компетентностей за видами навчальних занять;

28) навчальний елемент – мінімальна навчальна інформація самостійного смислового значення (поняття, явища, відношення, алгоритми);

29) об'єкт діагностики – компетентності, опанування яких забезпечуються навчальною дисципліною;

30) об'єкт діяльності – процеси, явища, технології або (та) матеріальні об'єкти на які спрямована діяльність фахівця (суб'єкта діяльності); незалежно від фізичної природи об'єкт діяльності має певний період (цикл) існування, який передбачає етапи: проектування (розроблення), протягом якого вирішуються питання щодо забезпечення певних його якостей та властивостей; створення (виробництва, впровадження); експлуатації, протягом якої об'єкт використовується за призначенням; відновлення (ремонт, удосконалення), яке пов'язане з відновленням властивостей якості, підвищенням ефективності тощо; утилізації та ліквідації;

31) освітній процес – це інтелектуальна, творча діяльність у сфері вищої освіти і науки, що провадиться у закладі вищої освіти (науковій установі) через систему науково-методичних і педагогічних заходів та спрямована на передачу, засвоєння, примноження і використання знань, умінь та інших компетентностей у осіб, які навчаються, а також на формування гармонійно розвиненої особистості;

32) освітня (освітньо-професійна, освітньо-наукова чи освітньо-творча) програма – єдиний комплекс освітніх компонентів (навчальних дисциплін, індивідуальних завдань, практик, контрольних заходів тощо), спрямованих на досягнення передбачених такою програмою результатів навчання, що дає право на отримання визначеної освітньої або освітньої та професійної (професійних) кваліфікації (кваліфікацій). Освітня програма може визначати єдину в її межах спеціалізацію або не передбачати спеціалізації;

33) освітня діяльність - діяльність закладів вищої освіти, спрямована на організацію, забезпечення та реалізацію освітнього процесу;

34) підсумковий контроль – комплексне оцінювання запланованого рівня сформованості дисциплінарних компетентностей;

35) поточний контроль – оцінювання засвоєння студентом навчального матеріалу під час проведення аудиторного навчального заняття (опитування студентів на лекціях, перевірка та прийом звітів з виконання лабораторних робіт, тестування тощо);

36) програма дисципліни – нормативний документ, що визначає зміст навчальної дисципліни відповідно до освітньої програми, розробляється кафедрою, яка закріплена наказом ректора для викладання дисципліни;

37) результати навчання (Закон України «Про вищу освіту») – знання, уміння, навички, способи мислення, погляди, цінності, інші

особисті якості, які можна ідентифікувати, спланувати, оцінити і виміряти та які особа здатна продемонструвати після завершення освітньої програми (програмні результати навчання) або окремих освітніх компонентів;

38) результати навчання (Національна рамка кваліфікацій) – компетентності (знання, розуміння, уміння, цінності, інші особисті якості), які набуває та/або здатна продемонструвати особа після завершення навчання;

39) рівень сформованості дисциплінарної компетентності – частка правильних відповідей або виконаних суттєвих операцій від загальної кількості запитань або суттєвих операцій еталону рішень;

40) робоча програма дисципліни – нормативний документ, що розроблений на основі програми дисципліни відповідно до річного навчального плану (містить розподіл загального часу на засвоєння окремих навчальних елементів і модулів за видами навчальних занять та формами навчання);

41) самостійна робота – діяльність студента з вивчення навчальних елементів та змістових модулів, опанування запланованих компетентностей, виконання індивідуальних завдань, підготовки до контрольних заходів;

42) спеціалізація – складова спеціальності, що може визначатися закладом вищої освіти та передбачає одну або декілька профільних спеціалізованих освітніх програм вищої або післядипломної освіти;

43) спеціальність – гармонізована з Міжнародною стандартною класифікацією освіти предметна область освіти і науки, яка об'єднує споріднені освітні програми, що передбачають спільні вимоги до компетентностей і результатів навчання випускників;

44) стандарт вищої освіти – це сукупність вимог до освітніх програм вищої освіти, які є спільними для всіх освітніх програм у межах певного рівня вищої освіти та спеціальності;

45) стандарт освітньої діяльності – це сукупність мінімальних вимог до кадрового, навчально-методичного, матеріально-технічного та інформаційного забезпечення освітнього процесу вищого навчального закладу й наукової установи;

46) уміння – здатність застосовувати знання для виконання завдань та розв'язання задач і проблем; уміння поділяються на когнітивні (інтелектуальнотворчі) та практичні (на основі майстерності з використанням методів, матеріалів, інструкцій та інструментів);

47) якість вищої освіти – відповідність умов провадження освітньої діяльності та результатів навчання вимогам законодавства та стандартам вищої освіти, професійним та/або міжнародним стандартам (за наявності), а також потребам заінтересованих сторін і суспільства, що забезпечується шляхом здійснення процедур внутрішнього та зовнішнього забезпечення якості.

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

1 – Загальна інформація	
Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу	Національний університет біоресурсів і природокористування України Факультет тваринництва та водних біоресурсів
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Магістр із спеціальності “Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва”
Офіційна назва освітньої програми	Освітньо-професійна програма підготовки фахівців «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Одиничний диплом магістра. Обсяг програми: 1 рік і 4 місяці навчання становить 90 кредитів ЄКТС
Наявність акредитації	Акредитація галузі знань 20 «Аграрні науки та продовольство» спеціальності 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» освітньо-професійної програми «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» освітнього ступеню «Магістр» (наказ МОН України від 08.01.2019 р. №13, сертифікат про акредитацію Серія УД № 11006793. Термін дії сертифіката до 1 липня 2024 року.
Цикл/рівень	НРК України – 7 рівень, FQ -EHEA - другий цикл, EQF-LLL – 7 рівень
Передумови	Наявність ступеня бакалавра Умови вступу визначаються «Правилами прийому на навчання до Національного університету біоресурсів і природокористування України»
Мова викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	Термін дії освітньо-професійної програми до 1 липня 2024 року
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	https://nubip.edu.ua/node/1173/6
2 – Мета освітньої програми	
Підготовка висококваліфікованих та конкурентоспроможних фахівців, здатних здійснювати науково-дослідний та професійний підхід до поліпшення виробничих питань рентабельного і екологічно-безпечного виробництва і переробки продукції тваринництва.	
3 – Характеристика освітньої програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))	20 «Аграрні науки та продовольство» 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна
Основний фокус	Підготовка висококваліфікованих кадрів з технології

освітньої програми та спеціалізації	виробництва та переробки продукції тваринництва
Особливості освітньо-професійної програми	<p>Обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття ступеня вищої освіти – магістр :</p> <ul style="list-style-type: none"> - на базі першого (бакалаврського) рівня обсяг освітньо-професійної програми становить 90 кредитів ЄКТС, <p>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 складніших професійних програм для дослідників.</p>
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> <ul style="list-style-type: none"> 1237.1 Головний зоотехнік 2213.2 Зоотехнік 2213.2 Зоотехнік з контролю якості продукції 2213.2 Зоотехнік з племінної справ 2213.2 Технолог-дослідник з виробництва та переробки продукції тваринництва 2213.2 Інженер-технолог з виробництва та переробки продукції тваринництва 2213 Молодший науковий співробітник (зоотехнія); <ul style="list-style-type: none"> - Науковий співробітник (зоотехнія) - Науковий співробітник-консультант (зоотехнія) 2320 Викладач професійно-технічного навчального закладу
Подальше навчання	Продовження навчання для здобуття третього (освітньо-наукового) рівня
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	<p>Проблемно-орієнтоване навчання з набуттям загальних і професійних компетентностей, достатніх для продукування нових ідей, розв'язання комплексних проблем за різних технологій виробництва і переробки продукції тваринництва.</p> <p>Оволодіння методологією наукової роботи, навичками презентації її результатів рідною та іноземною мовами.</p> <p>Отримання навичок науково-педагогічної роботи у вищій школі.</p> <p>Проведення самостійного наукового дослідження з використанням ресурсної бази університетів та партнерів.</p> <p>Індивідуальне наукове керівництво, підтримка і консультування науковим керівником</p>
Оцінювання	Поточний контроль, проміжна та підсумкова атестація за відповідними предметами, що дозволяє оцінити набуті компетенції; проводиться відповідно до вимог «Положення про екзамени та заліки в Національному

	<p>університеті біоресурсів і природокористування України». Апробація результатів досліджень на наукових конференціях.</p> <p>Публікація результатів досліджень.</p> <p>Атестація здійснюється у формі єдиного державного кваліфікаційного іспиту та публічного захисту (демонстрації) кваліфікаційної роботи у встановленому порядку.</p>
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати складні задачі і проблеми професійної діяльності з технології виробництва і переробки продукції тваринництва у процесі навчання, що передбачає проведення досліджень та здійснення інновацій, що характеризуються невизначеністю умов і вимог
Загальні компетентності (ЗК)	<p>ЗК 1. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.</p> <p>ЗК 2. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій.</p> <p>ЗК 3. Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p> <p>ЗК4. Здатність до пошуку, обробки та аналізу інформації, отриманої з різних джерел</p>
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК)	<p>СК 1. Здатність аналізувати та контролювати безпечність та якість кормів і кормових засобів та живлення тварин.</p> <p>СК 2. Здатність розробляти, організувати та здійснювати заходи з підвищення продуктивності тварин, контролю безпечності та якості продуктів їх переробки й ефективності її виробництва.</p> <p>СК 3. Здатність організувати та контролювати виконання заходів спрямованих на покращення селекційно-племінної роботи у тваринництві.</p> <p>СК 4. Здатність моделювати та проектувати технологічні процеси виробництва і переробки продукції тваринного походження.</p> <p>СК 5. Здатність організувати підприємницьку і фінансову діяльність та оцінювати економічну ефективність виробництва і переробки продукції тваринного походження.</p> <p>СК 6. Здатність практично управляти робочими або навчальними процесами у сфері виробництва і переробки продукції тваринного походження, які є складними, непередбачуваними та потребують нових стратегічних підходів.</p> <p>СК 7. Здатність створювати та застосовувати системи та способи переробки продукції тваринного походження.</p> <p>СК 8. Здатність розробляти і реалізовувати наукові та прикладні епозит у сфері технологій виробництва та переробки продукції тваринництва та з дотичних до неї міждисциплінарних напрямів з урахуванням технічних, економічних, соціальних, правових та екологічних аспектів.</p>

	<p>СК 9.Здатність застосовувати сучасні методи та інструменти для дослідження технологій виробництва та переробки продукції тваринництва, а також забезпечення якості продукції.</p> <p>СК 10. Здатність зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців, зокрема до осіб, які навчаються.</p>
7 – Програмні результати навчання	
	<p>ПРН 1. Оцінювати та забезпечувати якість та безпечність технологій виробництва продукції тваринництва, кормів та кормових засобів, рівнів живлення тварин та продукції тваринного походження.</p> <p>ПРН 2. Розробляти, впроваджувати й модернізувати ефективні технології і процеси у сфері виробництва і переробки продукції тваринництва.</p> <p>ПРН 3. Здійснювати дослідження та/або провадити інноваційну діяльність з метою отримання нових знань та створення нових технологій та продуктів в сфері тваринництва та в ширших мультидисциплінарних контекстах</p> <p>ПРН 4. Застосовувати сучасні математичні методи, інформаційні технології та спеціалізоване програмне забезпечення для досліджень і розробок у сфері технологій виробництва і переробки продуктів тваринництва.</p> <p>ПРН 5. Відшукувати необхідні дані в науковій літературі, базах даних та інших джерелах, аналізувати та оцінювати ці дані.</p> <p>ПРН 6. Будувати та досліджувати моделі технологічних процесів виробництва і переробки продуктів тваринництва, оцінювати їх адекватність, визначати межі застосовності.</p> <p>ПРН 7. Здійснювати управління складною діяльністю у сфері виробництва і переробки продуктів тваринництва, визначати цілі та завдання, планувати і розподіляти роботи, управляти ресурсами.</p> <p>ПРН 8. Вільно спілкуватись усно і письмово українською мовою та однією з іноземних мов (англійською, німецькою, італійською, французькою, іспанською та еп.) при обговоренні професійних питань, досліджень та інновацій в сфері виробництва і переробки продуктів тваринництва та дотичних проблем.</p> <p>ПРН 9. Приймати ефективні рішення з питань виробництва і переробки продукції тваринництва, у тому числі у складних і непередбачуваних умовах, прогнозувати їх розвиток, визначати фактори, що впливають на досягнення поставлених цілей, аналізувати і порівнювати альтернативи, оцінювати ризики та імовірні наслідки рішень.</p> <p>ПРН 10. Нести відповідальність за розвиток професійних знань і практик, оцінювання стратегічного розвитку команди, формування ефективної кадрової</p>

	політики
8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	<p>Наявність у закладі вищої освіти підрозділу чи кафедри, відповідальних за підготовку здобувачів вищої освіти.</p> <p>Науково-педагогічні (педагогічні) працівники, які обслуговують спеціальність і працюють у навчальному закладі за основним місцем роботи, або за сумісництвом, які займаються вдосконаленням навчально-методичного забезпечення, науковими дослідженнями, підготовкою підручників та навчальних посібників.</p> <p>Переважна більшість науково-педагогічних працівників, залучених до реалізації освітньої складової освітньо-наукової програми мають науковий ступінь та вчене звання та є штатними співробітниками НУБіП України. Всі науково-педагогічні працівники мають підтверджений рівень наукової і професійної активності.</p> <p>Викладання дисциплін забезпечує 54 науково-педагогічний працівник,</p> <ul style="list-style-type: none"> з них: - докторів наук, професорів – 16; - кандидатів наук, доцентів – 31; - кандидатів наук, старших викладачів – 6; - кандидатів наук, асистентів – 2.
Матеріально-технічне забезпечення	<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>
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	<p>Офіційний веб-сайт https://nubip.edu.ua 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 «Освітня діяльність»: https://nubip.edu.ua/node/46601.</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</p>

	<p>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: https://nubip.edu.ua.</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 https://www.scopus.com.</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 http://elearn.nubip.edu.ua.</p>
9 – Академічна мобільність	
<p>Національна кредитна мобільність</p>	<p>До керівництва науковою роботою здобувачів можуть бути залучені провідні фахівці з виробництва та науково-дослідних інститутів та університетів України на умовах індивідуальних договорів.</p> <p>Допускається перезарахування кредитів, отриманих у інших університетах України, за умови відповідності їх набутих компетентностей.</p>
<p>Міжнародна кредитна мобільність</p>	<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);</p>

	В'єтнамським національним аграрним університетом; Пекінською академією сільськогосподарських та лісових наук за програмами обміну студентів та стажування викладачів.
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Навчання іноземних студентів проводиться на загальних умовах або за індивідуальним графіком

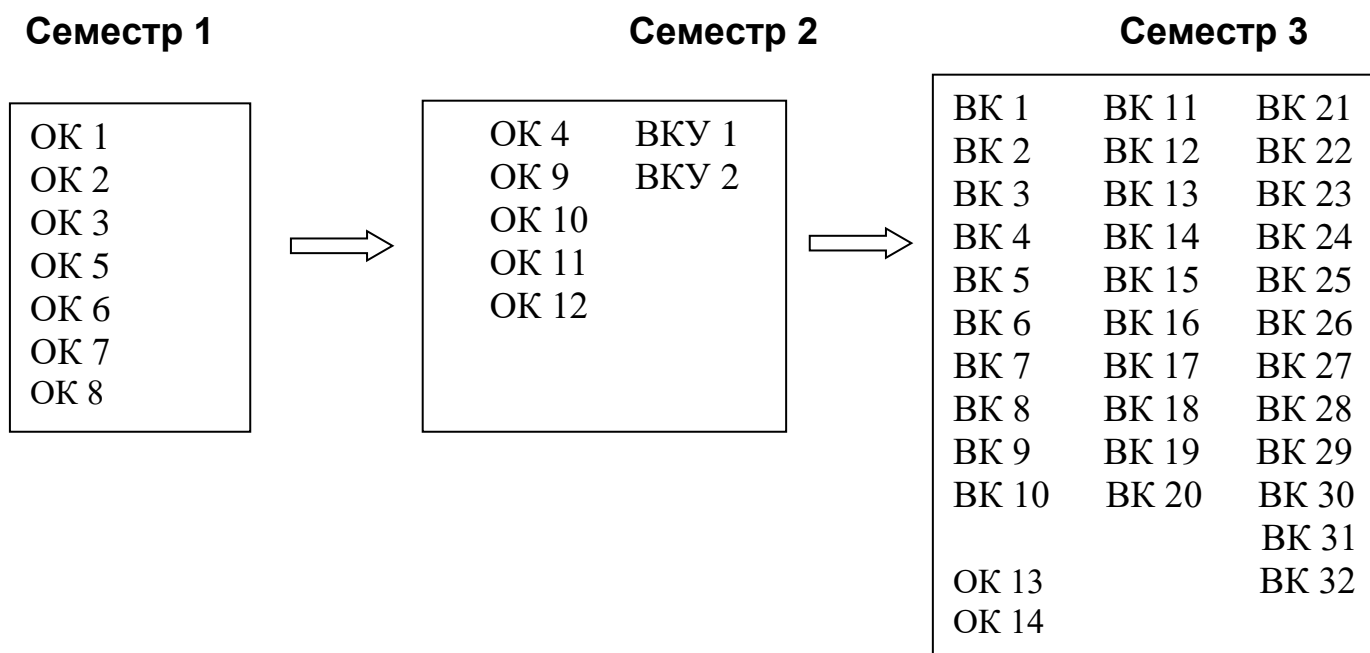
2. Перелік компонент освітньо-професійної програми «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» та їх логічна послідовність

2.1. Перелік компонент ОПП

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
ЦИКЛ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ			
Обов'язкові компоненти ОПП			
ОК 1.	Педагогіка та управління навчальними процесами	4	Іспит
ОК 2.	Управління виробництвом і переробкою продукції тваринництва	5	Іспит, курсовий проект
ОК 3.	Бізнес діяльність у тваринництві	4	Іспит
ОК 4.	Іноземна мова	4	Іспит
ОК 5.	Наукова діяльність у тваринництві	4	Іспит
Вибіркові компоненти ОПП			
<i>Вільного вибору за уподобанням студентів із переліку дисциплін</i>			
ВКУ 1	Вибір з каталогу	4	Залік
ВКУ 2	Вибір з каталогу	4	Залік
ЦИКЛ СПЕЦІАЛЬНОЇ (ФАХОВОЇ) ПІДГОТОВКИ			
Обов'язкові компоненти ОПП			
ОК 6.	Управління продуктивністю тварин	4	Іспит
ОК 7.	Живлення тварин і якість кормів	4	Іспит
ОК 8.	Сучасні методи селекції у тваринництві	4	Іспит
ОК 9.	Моделювання технологічних процесів у тваринництві	4	Іспит
ОК 10.	Переробка продукції тваринного походження	5	Іспит, курсовий проект
ОК 11.	Практична підготовка	10	Іспит
ОК 12.	Атестаційний екзамен	1	Іспит
ОК 13.	Підготовка і захист кваліфікаційної магістерської роботи	9	Іспит
Вибіркові компоненти ОПП			
<i>Вільного вибору за спеціальністю</i>			
ВК 1.	Наукова комунікація	4	Іспит
ВК 2.	Експериментальні дослідження в тваринництві	4	Іспит
ВК 3.	Дослідницька діяльність в технології виробництва і переробці продукції тваринництва	4	Іспит
ВК 4.	Animal Nutrition Business	4	Іспит
ВК 5.	Біоетика, біобезпека і благополуччя у тваринництві	4	Іспит
ВК 6.	Біометоди відтворення бджіл	4	Іспит
ВК 7.	Біотехнологія статевих клітин	4	Іспит
ВК 8.	Біотехнологія фізіологічних процесів тварин	4	Іспит
ВК 9.	Виробництво екологічно безпечної продукції скотарства	4	Іспит
ВК 10.	Генетика кількісних та якісних ознак	4	Іспит

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
ВК 11.	Генетичні ресурси тваринництва	4	Іспит
ВК 12.	Глобальні стандарти даних для скотарства (ICAR)	4	Іспит
ВК 13.	ДНК-технології у тваринництві	4	Іспит
ВК 14.	Ефективне вівчарство	4	Іспит
ВК 15.	Живлення жуйних тварин	4	Іспит
ВК 16.	Живлення моногастричних тварин	4	Іспит
ВК 17.	Живлення тварин компаньонів	4	Іспит
ВК 18.	Звірівництво як бізнес	4	Іспит
ВК 19.	Індустріальне свинарство	4	Іспит
ВК 20.	Інноваційні технології бджільництва	4	Іспит
ВК 21.	Комп'ютерне складання раціонів	4	Іспит
ВК 22.	Крафтова продукція тваринництва	4	Іспит
ВК 23.	Маркер асоційована селекція у тваринництві (MAS)	4	Іспит
ВК 24.	Організація племінної справи у тваринництві	4	Іспит
ВК 25.	Органічне виробництво продукції козівництва	4	Іспит
ВК 26.	Проектування свинарських підприємств	4	Іспит
ВК 27.	Сервісне забезпечення тваринницьких виробництв	4	Іспит
ВК 28.	Соціобіологія медоносної бджоли	4	Іспит
ВК 29.	Сучасні технології промислового птахівництва	4	Іспит
ВК 30.	Тварини в українській та світовій культурі	4	Іспит
ВК 31.	Управління продуктивністю великої рогатої худоби	4	Іспит
ВК 32.	Фізіологія лактації	4	Іспит
Всього		20	
Загальний обсяг обов'язкових компонентів:		62	
Загальний обсяг вибірових компонентів:		28	
Разом за ОПП			90

2.2. Структурно-логічна схема ОПП



3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація випускників освітньої програми спеціальності 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» здійснюється у формі державного кваліфікаційного іспиту та публічного захисту (демонстрації) кваліфікаційної роботи у встановленому порядку.

Єдиний державний кваліфікаційний іспит проводиться зі спеціальності 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва».

Кваліфікаційна робота зі спеціальності 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» має відображати рівень професійної підготовки випускника, його здатність виконувати виробничі функції та типові завдання фахової діяльності, а також здібності щодо організації виробництва і переробки продукції тваринництва.

Кваліфікаційна робота виконується за результатами власних теоретичних або прикладних досліджень.

Кваліфікаційна робота перед початком прилюдного захисту перевіряється на плагіат.

Захист кваліфікаційної роботи здійснюється згідно встановленого порядку відкрито і гласно, з обов'язковою наявністю презентації та рецензій.

Атестація випускників завершується видачею документу встановленого зразка про присудження йому ступеня магістра із присвоєнням кваліфікації: Магістр із спеціальності «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва».

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	БК 1-32
ЗК 1														+
ЗК 2	+								+					
ЗК 3				+										
ЗК 4					+									+
СК 1							+				+	+		
СК 2						+					+	+	+	
СК 3								+			+	+		
СК 4									+		+	+	+	
СК 5			+								+	+	+	
СК 6		+									+	+	+	
СК 7										+	+	+	+	
СК 8					+							+		
СК 9					+						+	+	+	
СК 10	+											+		+

5. Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН) відповідними компонентами 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	ВК 1-32
ПРН 1		+				+	+				+	+	+	+
ПРН 2		+				+		+		+	+	+	+	
ПРН 3		+			+			+			+	+	+	+
ПРН 4									+			+		
ПРН 5					+							+		+
ПРН 6									+			+		
ПРН 7		+				+				+	+	+	+	
ПРН 8				+								+		
ПРН 9		+	+								+	+	+	
ПРН 10	+		+									+		+

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ

ФАКУЛЬТЕТ ТВАРИННИЦТВА ТА ВОДНИХ БІОРЕСУРСІВ

Розглянуто і схвалено
Вченою радою НУБіП України
«___» _____ 2023 р.
(протокол № ___)

«ЗАТВЕРДЖУЮ»
Ректор НУБіП України
_____ Станіслав НІКОЛАЄНКО
«___» _____ 2023 р.

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН
підготовки фахівців 2023 року вступу

Рівень вищої освіти	другий (магістерський)
Галузь знань	20 «Аграрні науки та продовольство»
Спеціальність	204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»
Освітня програма	«Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»
Орієнтація освітньої програми	освітньо-професійна
Форма навчання	денна
Термін навчання (обсяг ЄКТС)	1 рік і 4 місяці (90)
На основі	ОС «Бакалавр»
Ступінь вищої освіти	«Магістр»
Кваліфікація	Магістр із спеціальності “Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва”

І. ГРАФІК ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ
підготовки фахівців другого (магістерського) рівня вищої освіти 2023 року вступу
спеціальності 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»
освітньо-професійної програми «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»

Рік навчання	2023 рік															2024 рік																																									
	Вересень				Жовтень				Листопад				Грудень			Січень				Лютий			Березень			Квітень				Травень			Червень			Липень			Серпень																		
	1	4	11	18	IX	2	9	16	23	30	6	13	20	XI	4	11	18	XII	1	8	15	22	I	5	12	19	II	4	11	18	III	1	8	15	22	1	6	13	20	V	3	10	17	VI	1	8	15	22	29	5	12	19					
	2	9	16	23	25	7	14	21	28	4	11	18	25	XII	9	16	23	30	6	13	20	27	II	10	17	24	III	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	VI	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24					
	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					
I																	:	:	-	-	-	-	-	-	-															:	:	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	-	-	-
Рік навчання	2024 рік																																																								
	Вересень				Жовтень				Листопад				Грудень																																												
	2	9	16	23	1	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30																																							
	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4																																							
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18																																							
II										:	:	II	II	//	//																																										

Умовні позначення:

	-	теоретичне навчання
:	-	екзаменаційна сесія
-	-	канікули
3	-	захист звітів з практики

X	-	виробнича практика
II	-	підготовка кваліфікаційної магістерської роботи
//	-	атестація здобувачів вищої освіти (захист магістерської кваліфікаційної роботи)

**Декан факультету тваринництва
та водних біоресурсів**

Руслан КОНОНЕНКО

II. ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

№ п/п	Назва навчальної дисципліни	Загальний обсяг		Форми контролю знань			Аудиторні заняття, год.				Самостійна робота	Практична підготовка		Розподіл тижневих годин за роками навчання та семестрами		
		годин	(1ЄСТС 30 год.) кредитів	за семестрами			Всього	у тому числі				Навчальна практика	Виробнича практика	1 р.н.		2 р.н.
				Екзамен	Залік	Курсова робота (проект)		Лекції	Лабораторні заняття	Практичні заняття (семінарські)				семестр		
														1	2	3
				Кількість тижнів у семестрі												
15	15	10														
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
1. ЦИКЛ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ																
Обов'язкові компоненти ОПП																
ОК 1	Педагогіка та управління навчальними процесами	120	4	1	-	-	30	15	-	15	90	-	-	2	-	-
ОК 2	Переробка продукції тваринного походження	150	5	1	-	1	90	45	45	-	60	-	-	6	-	-
ОК 3	Бізнес-діяльність у тваринництві	120	4	2	-	-	60	30	-	30	60	-	-	-	4	-
ОК 4	Іноземна мова	120	4	1	-	-	30	-	-	30	90	-	-	2	-	-
ОК 5	Наукова діяльність у тваринництві	120	4	1	-	-	45	15	30	-	75	-	-	3	-	-
Всього		630	21	5	-	1	255	105	75	75	375	-	-	13	4	-
Вибіркові компоненти ОПП																
<i>Вільного вибору за уподобаннями студентів із переліку дисциплін</i>																
ВКУ 1	<i>Вибір з каталогу</i>	120	4	-	2	-	30	15	-	15	90	-	-	-	2	-
ВКУ 2	<i>Вибір з каталогу</i>	120	4	-	2	-	30	15	-	15	90	-	-	-	2	-
Всього		240	8	-	2	-	60	30	-	30	180	-	-	-	4	-
2. ЦИКЛ СПЕЦІАЛЬНОЇ (ФАХОВОЇ) ПІДГОТОВКИ																
Обов'язкові компоненти ОПП																
ОК 6	Управління продуктивністю тварин	120	4	1	-	-	30	15	-	15	90	-	-	2	-	-
ОК 7	Живлення тварин і якість кормів	120	4	1	-	-	45	15	30	-	75	-	-	3	-	-
ОК 8	Сучасні методи селекції у тваринництві	120	4	2	-	-	30	15	15	-	90	-	-	-	2	-
ОК 9	Моделювання технологічних процесів у тваринництві	120	4	2	-	-	60	30	30	-	60	-	-	-	4	-
ОК 10	Управління виробництвом і переробкою продукції тваринництва	150	5	2	-	2	60	30	-	30	90	-	-	-	4	-

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
OK 11	Практична підготовка	300	10													
OK 12	Атестаційний екзамен	30	1													
OK 13	Підготовка і захист магістерської кваліфікаційної роботи	270	9													
Всього		1860	62	5	-	1	225	105	75	45	405	-	-	5	10	-
Вибіркові компоненти ОПП																
Вільного вибору за спеціальністю																
Вибірковий блок 1 «Спеціальне тваринництво»																
ВК 1	Наукова комунікація	120	4	3	-	-	20	10	10	-	100	-	-	-	-	2
ВК 2	Експериментальні дослідження в тваринництві	120	4	3	-	-	20	10	10	-	100	-	-	-	-	2
ВК 3	Дослідницька діяльність в технології виробництва і переробці продукції тваринництва	120	4	3	-	-	20	10	10	-	100	-	-	-	-	2
ВК 4	Animal Nutrition Business	120	4	3	-	-	40	20	20	-	80	-	-	-	-	4
ВК 5	Біоетика, біобезпека і благополуччя у тваринництві	120	4	3	-	-	40	20	20	-	80	-	-	-	-	4
ВК 6	Біометоди відтворення бджіл	120	4	3	-	-	40	20	20	-	80	-	-	-	-	4
ВК 7	Біотехнологія статевих клітин	120	4	3	-	-	40	20	20	-	80	-	-	-	-	4
ВК 8	Біотехнологія фізіологічних процесів тварин	120	4	3	-	-	40	20	20	-	80	-	-	-	-	4
ВК 9	Виробництво екологічно безпечної продукції скотарства	120	4	3	-	-	40	20	20	-	80	-	-	-	-	4
ВК 10	Генетика кількісних та якісних ознак	120	4	3	-	-	40	20	20	-	80	-	-	-	-	4
ВК 11	Генетичні ресурси тваринництва	120	4	3	-	-	40	20	20	-	80	-	-	-	-	4
ВК 12	Глобальні стандарти даних для скотарства (ICAR)	120	4	3	-	-	40	20	20	-	80	-	-	-	-	4
ВК 13	ДНК-технології у тваринництві	120	4	3	-	-	40	20	20	-	80	-	-	-	-	4
ВК 14	Ефективне вівчарство	120	4	3	-	-	40	20	20	-	80	-	-	-	-	4
ВК 15	Живлення жуйних тварин	120	4	3	-	-	40	20	20	-	80	-	-	-	-	4
ВК 16	Живлення моногастричних тварин	120	4	3	-	-	40	20	20	-	80	-	-	-	-	4
ВК 17	Живлення тварин компаньонів	120	4	3	-	-	40	20	20	-	80	-	-	-	-	4
ВК 18	Звірівництво як бізнес	120	4	3	-	-	40	20	20	-	80	-	-	-	-	4
ВК 19	Індустріальне свинарство	120	4	3	-	-	40	20	20	-	80	-	-	-	-	4
ВК 20	Інноваційні технології бджільництва	120	4	3	-	-	40	20	20	-	80	-	-	-	-	4
ВК 21	Комп'ютерне складання раціонів	120	4	3	-	-	40	20	20	-	80	-	-	-	-	4
ВК 22	Крафтова продукція тваринництва	120	4	3	-	-	40	20	20	-	80	-	-	-	-	4
ВК 23	Маркер асоційована селекція у тваринництві (MAS)	120	4	3	-	-	40	20	20	-	80	-	-	-	-	4

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
ВК 24	Організація племінної справи у тваринництві	120	4	3	-	-	40	20	20	-	80	-	-	-	-	4
ВК 25	Органічне виробництво продукції козівництва	120	4	3	-	-	40	20	20	-	80	-	-	-	-	4
ВК 26	Проектування свинарських підприємств	120	4	3	-	-	40	20	20	-	80	-	-	-	-	4
ВК 27	Сервісне забезпечення тваринницьких виробництв	120	4	3	-	-	40	20	20	-	80	-	-	-	-	4
ВК 28	Соціобіологія медоносної бджоли	120	4	3	-	-	40	20	20	-	80	-	-	-	-	4
ВК 29	Сучасні технології промислового птахівництва	120	4	3	-	-	40	20	20	-	80	-	-	-	-	4
ВК 30	Тварини в українській та світовій культурі															
ВК 31	Управління продуктивністю великої рогатої худоби															
ВК 32	Фізіологія лактації															
Всього		600	20	5	-	-	180	90	90	-	420	-	-	-	-	18
Кількість курсових робіт						2										
Кількість заліків					2											
Кількість екзаменів				15												
Загальний обсяг обов'язкових компонентів		1860	62	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Загальний обсяг вибіркового компонентів		840	28	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Разом за ОПП		2700	90	15	2	2	720	330	240	150	1380	-	300	18	18	18

III. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОГО ПЛАНУ

Навчальні дисципліни	Години	Кредити	%
1.Обов'язкові компоненти ОПП	1860	62	68,9
2. Вибіркові компоненти ОПП	840	28	31,1
<i>вільного вибору за уподобаннями студентів</i>	240	8	-
<i>вільного вибору за спеціальністю</i>	600	20	-
Разом за ОПП	2700	90	100

IV. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО БЮДЖЕТ ЧАСУ, ТИЖНІ

Рік навчання	Теоретичне навчання	Екзаменаційна сесія	Практична підготовка	Підготовка магістерської кваліфікаційної роботи	Атестація здобувачів вищої освіти	Канікули	Всього
1	30	4	10	-	-	8	52
2	10	2	-	2	2	-	16
Разом за ОПП	40	6	10	2	2	8	68

V. ПРАКТИЧНА ПІДГОТОВКА

№	Вид практики	Семестр	Години	Кредити	Кількість тижнів
1	Виробнича практика	II	300	10	10

VI. КУРСОВІ РОБОТИ І ПРОЄКТИ

№	Назва дисципліни	Години	Кредити	Курсова робота	Курсовий проєкт
1	Управління виробництвом і переробкою продукції тваринництва	30	1	-	I
2	Переробка продукції тваринного походження	30	1	-	II

VII. АТЕСТАЦІЯ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

№	Складова атестації	Години	Кредити	Кількість тижнів
1	Атестаційний екзамен	30	1	1
2	Підготовка і захист кваліфікаційної магістерської роботи	270	9	7

«ПОГОДЖЕНО»

«РОЗРОБЛЕНО»

Проректор з науково-педагогічної роботи

_____ Василь ШИНКАРУК

Гарант програми _____ Михайло СИЧОВ

Начальник навчального відділу _____ Ярослав РУДИК

Декан факультету _____ Руслан КОНОНЕНКО

Заступник начальника навчального відділу з магістерських програм _____ Олена КОЛЕСНИКОВА

