



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ
І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ

ЗАТВЕРДЖЕНО

Протокол № 1
від «15» серпня 2024 р.

засідання вченої ради НУБіП України

Ректор _Вадим ТКАЧУК

Освітньо-професійна програма
вводиться в дію з 19 серпня 2024 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: Бакалавр з технології виробництва і переробки
продукції тваринництва

Стандарт вищої освіти затверджено
наказом МОН України від «21» грудня 2018 р. № 1432

Київ – 2024

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» підготовки фахівців першого (бакалаврського) рівня вищої освіти – бакалавр, галузі знань – 20 Аграрні науки та продовольство, спеціальності – 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва

Розроблено проектною групою факультету тваринництва та водних біоресурсів Національного університету біоресурсів і природокористування України у складі:

Прокопенко Наталія Павлівна, доктор сільськогосподарських наук, професор, професор кафедри технологій у птахівництві, свинарстві та вівчарстві, гарант програми;

Войналович Микола Володимирович, кандидат сільськогосподарських наук, доцент кафедри бджільництва;

Свириденко Наталія Петрівна, кандидат сільськогосподарських наук, доцент, доцент кафедри генетики, розведення та біотехнології тварин тварин;

Грищенко Наталія Петрівна, кандидат сільськогосподарських наук, доцент, доцент кафедри технологій у птахівництві, свинарстві та вівчарстві.

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

1. **Катеринич О.О.**, Директор Державної дослідної станції птахівництва НААН, д.с.-г. н.
2. **Лесь С.А.**, Заступник директора СТОВ «Агросвіт», к.с.-г.н.

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) бакалавр - це освітній ступінь, що здобувається на першому рівні вищої освіти та присуджується закладом вищої освіти у результаті успішного виконання здобувачем вищої освіти освітньо-професійної програми, обсяг якої становить 180-240 кредитів ЄКТС. Для здобуття освітнього ступеня бакалавра на основі освітнього ступеня молодшого бакалавра або на основі фахової передвищої освіти заклад вищої освіти має право визнати та перезарахувати кредити ЄКТС, максимальний обсяг яких визначається стандартом вищої освіти;

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 компетентні 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 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	Бакалавр Бакалавр з технології виробництва і переробки продукції тваринництва
Офіційна назва освітньо-професійної програми	Освітньо-професійна програма «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»
Тип диплому та обсяг освітньо-професійної програми	Диплом бакалавра, одиничний 240 кредитів ЄКТС, термін навчання 3 роки 10 місяців
Наявність акредитації	Акредитована Національним агентством із забезпечення якості вищої освіти. Сертифікат № 7677 від 17.04.2024 року. Дійсний до 01.07.2029 року.
Цикл/рівень	НРК України – 6 рівень, FQ -EHEA – перший цикл, EQF-LLL – 6 рівень
Передумови	Без обмежень доступу до навчання. Умови вступу визначаються «Правилами прийому на навчання до Національного університету біоресурсів і природокористування України», затвердженими Вченою радою НУБіП України
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії освітньо-професійної програми	3 роки 10 місяців
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньо-професійної програми	https://nubip.edu.ua/node/46601
2 – Мета освітньо-професійної програми	
Підготовка висококваліфікованих та конкурентоспроможних фахівців, здатних вирішувати типові задачі технолога в галузі виробництва та переробки продукції тваринництва	
3 – Характеристика освітньо-професійної програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))	Галузь знань: 20 Аграрні науки та продовольство. Спеціальність: 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва
Орієнтація освітньо-професійної програми	Освітньо-професійна
Основний фокус освітньо-професійної програми та спеціалізації	Загальна освіта в галузі знань: 20 Аграрні науки та продовольство спеціальності 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва /предметній області/ спеціальності Ключові слова: тваринництво, продукція, виробництво, переробка
Особливості освітньо-професійної програми	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

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) 3211-Технік-лаборант (біологічні дослідження) 3213-Зоотехнік відділення (комплексу, сільськогосподарської ділянки, ферми) 3213-Технік-технолог з виробництва та переробки продукції тваринництва 3213-Технолог з виробництва та переробки продукції тваринництва 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	<p>Професійно-орієнтоване навчання з набуттям загальних і професійних компетентностей, достатніх для вирішення складних спеціалізованих задач та практичних проблем з технології виробництва і переробки продукції тваринництва.</p> <p>Індивідуальне наукове керівництво, підтримка і консультування науковим керівником</p>
Оцінювання	<p>Поточне та проміжне оцінювання: усне опитування, тестування знань та вмінь, консультації для обговорення результатів поточного та проміжного оцінювання.</p> <p>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>
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми з технології виробництва і переробки продукції тваринництва або у процесі навчання, що передбачає застосування теорій та методів зоотехнічної науки і характеризується комплексністю та невизначеністю умов
Загальні компетентності (ЗК)	<p>ЗК 1. Здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.</p> <p>ЗК 2. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя.</p> <p>ЗК 3. Здатність застосовувати знання в практичних ситуаціях.</p> <p>ЗК 4. Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності.</p>

	<p>ЗК 5. Здатність до адаптації та дії в новій ситуації.</p> <p>ЗК 6. Здатність працювати в команді та мати навички міжособистісної взаємодії.</p> <p>ЗК 7. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.</p> <p>ЗК 8. Прагнення до збереження навколишнього середовища.</p> <p>ЗК 9. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.</p> <p>ЗК 10. Здатність ухвалювати рішення та діяти, дотримуючись принципу неприпустимості корупції та будь-яких інших проявів недоброчесності.</p>
<p>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК)</p>	<p>СК 1. Здатність використовувати професійні знання в галузі виробництва і переробки продукції тваринництва для ефективного ведення бізнесу.</p> <p>СК 2. Здатність використовувати сучасні знання про способи відтворення, закономірності індивідуального розвитку та розведення тварин для ефективної професійної діяльності у галузі тваринництва.</p> <p>СК 3. Здатність використовувати знання з основних технологій заготівлі, виробництва та зберігання кормів для формування кормової бази підприємства.</p> <p>СК 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>СК 5. Здатність застосовувати різні системи та способи утримання сільськогосподарських тварин та контролювати і оптимізувати мікроклімат технологічних приміщень.</p> <p>СК 6. Здатність застосовувати базові знання економіки, організації та менеджменту у виробництві та переробці продукції тваринництва.</p> <p>СК 7. Здатність здійснювати контроль технологічних процесів при виробництві та переробці продукції скотарства.</p> <p>СК 8. Здатність здійснювати контроль технологічних процесів при виробництві та переробці продукції свинарства.</p> <p>СК 9. Здатність здійснювати контроль технологічних процесів при виробництві та переробці продукції птахівництва.</p> <p>СК 10. Здатність застосовувати знання з біології та господарсько-корисних ознак різних видів, порід і кросів птиці за сучасних технологій виробництва продукції птахівництва.</p> <p>СК 11. Здатність застосовувати знання з морфології, фізіології та біохімії різних видів тварин для реалізації ефективних технологій виробництва і переробки їх продукції.</p> <p>СК 12. Здатність застосовувати знання організації та управління технологічним процесом переробки продукції тваринництва для ефективного ведення господарської діяльності підприємства.</p> <p>СК 13. Здатність аналізувати господарську діяльність підприємства, вести первинний облік матеріальних цінностей, основних засобів, праці та її оплати.</p> <p>СК 14. Здатність використовувати спеціальні знання для проведення санітарно-гігієнічних і профілактичних заходів на фермах та інших об'єктах із виробництва і переробки продукції тваринництва.</p>
	<p>7 – Програмні результати навчання</p>
	<p>ПРН-1. Забезпечувати дотримання параметрів та контролювати технологічні процеси з виробництва і переробки продукції тваринництва.</p> <p>ПРН-2. Навчати співробітників підприємства сучасних та нових</p>

	<p>компонентів технологічних процесів з виробництва і переробки продукції тваринництва.</p> <p>ПРН-3. Виконувати функціональні обов'язки, нівелюючи вплив різних чинників та виробничих ситуацій.</p> <p>ПРН-4. Організовувати спільну діяльність робочого колективу.</p> <p>ПРН-5. Забезпечувати якість виконуваних робіт.</p> <p>ПРН-6. Впливати на дотримання вимог щодо збереження навколишнього середовища.</p> <p>ПРН-7. Здійснювати пошук, оброблення та узагальнення інформації із застосуванням сучасних інформаційних технологій.</p> <p>ПРН-8. Застосовувати знання з відтворення та розведення сільськогосподарських тварин для ефективного ведення господарської діяльності підприємства.</p> <p>ПРН-9. Обирати раціональні технології заготівлі, виробництва та зберігання кормів.</p> <p>ПРН-10. Здійснювати нормовану годівлю тварин.</p> <p>ПРН-11. Забезпечувати оптимальні умови утримання сільськогосподарських тварин і мікроклімат технологічних приміщень.</p> <p>ПРН-12. Застосовувати закони економіки, організації та менеджменту у виробництві та переробці продукції тваринництва.</p> <p>ПРН-13. Забезпечувати параметри та здійснювати технологічний контроль сучасних технологій з виробництва молока та яловичини.</p> <p>ПРН-14. Забезпечувати параметри та здійснювати технологічний контроль сучасних технологій виробництва свинини.</p> <p>ПРН-15. Забезпечувати параметри та здійснювати технологічний контроль виробництва продукції птахівництва.</p> <p>ПРН-16. Впроваджувати і використовувати на практиці науково обґрунтовані технології виробництва і переробки продукції тваринництва.</p> <p>ПРН-17. Розробляти і ефективно управляти технологічними процесами переробки продукції тваринництва.</p> <p>ПРН-18. Здійснювати первинний облік матеріальних цінностей, основних засобів, праці та її оплати.</p> <p>ПРН-19. Забезпечувати дотримання біологічної безпеки на підприємствах із виробництва та переробки продукції тваринництва.</p> <p>ПРН-20. Застосовувати міжнародні та національні стандарти і практики в професійній діяльності.</p> <p>ПРН-21. Знати основні історичні етапи розвитку предметної області.</p>
8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	<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. Викладання дисциплін забезпечує 69 науково-педагогічних працівників, з них:</p> <ul style="list-style-type: none"> - докторів наук, професорів – 17; - кандидатів наук, доцентів – 42; - кандидатів наук, старших викладачів – 6; - кандидатів наук, асистентів – 4.
Матеріально-технічне забезпечення	<p>Забезпеченість навчальними приміщеннями, комп'ютерними робочими місцями, мультимедійним обладнанням відповідає потребі. У Національному університеті біоресурсів і</p>

	<p>природокористування України є локальні комп'ютерні мережі, точки бездротового доступу до мережі Інтернет. Користування Інтернет-мережею безлімітне. Наявна вся необхідна соціально-побутова інфраструктура, кількість місць у гуртожитках відповідає вимогам.</p>
<p>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</p>	<p>Офіційний веб-сайт https://nubip.edu.ua містить навчально-методичне забезпечення, 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 навчально-інформаційному порталі НУБіП України https://elearn.nubip.edu.ua/</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: 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>3 січня 2017 р. в НУБіП України відкрито доступ до однієї із найбільших наукометричних баз даних Web of Science.</p> <p>3 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. Матеріали навчально-методичного забезпечення освітньо-професійної програми викладені на навчально-інформаційному порталі НУБіП України http://elearn.nubip.edu.ua</p>
<p>9 – Академічна мобільність</p>	
<p>Національна кредитна мобільність</p>	<p>Національна кредитна мобільність – в рамках договорів про встановлення науково-освітнянських відносин з іншими закладами вищої освіти України.</p>

	Допускається перезарахування кредитів, отриманих у інших університетах України, за умови відповідності їх набутих компетентностей.
Міжнародна кредитна мобільність	Міжнародна кредитна мобільність – в рамках договорів про наукову і академічну співпрацю з іншими закордонними закладами освіти та науковими установами. Факультет тваринництва та водних біоресурсів має договори про співпрацю між Національним університетом біоресурсів і природокористування України та Підприємством «Бруннталлер» (Республіка Чехія); 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 здобувачів вищої освіти відповідно до «Правил прийому на навчання до Національного університету біоресурсів і природокористування України».

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
1	2	3	4
1. ЦИКЛ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ			
Обов'язкові компоненти ОПП			
ОК 1	Хімія	4	екзамен
ОК 2	Морфологія сільськогосподарських тварин	6	екзамен
ОК 3	Біохімія у тваринництві	6	екзамен
ОК 4	Механізація і автоматизація у тваринництві	4	екзамен
ОК 5	Математичні методи в біології	4	екзамен
Обов'язкові компоненти ОПП за рекомендацією вченої ради університету			
ОКУ1	Українська мова (за професійним спрямуванням)	3	екзамен
ОКУ2	Історія Української державності та етнокulturологія	4	екзамен
ОКУ3	Іноземна мова (англійська)	5	залік, екзамен
ОКУ 3/1	Іноземна мова (французька, німецька)	5	залік, екзамен
ОКУ4	Фізичне виховання	4	залік
ОКУ5	Філософія	3	екзамен
ОКУ6	Безпека праці і життєдіяльності	4	екзамен
ОКУ7	Правова культура особистості	3	екзамен
2. ЦИКЛ СПЕЦІАЛЬНОЇ (ФАХОВОЇ) ПІДГОТОВКИ			
Обов'язкові компоненти ОПП			
ОК 6	Вступ до спеціальності	5	екзамен
ОК 7	Фізіологія сільськогосподарських тварин	8	залік, екзамен
ОК 8	Годівля тварин і технологія кормів	11	курслова робота, залік, екзамен
ОК 9	Генетика тварин	5	екзамен
ОК 10	Екологія у тваринництві	5	екзамен
ОК 11	Розведення тварин	6	курслова робота, екзамен
ОК 12	Технологія утримання і благополуччя тварин	6	залік, екзамен
ОК 13	Технологія виробництва продукції птахівництва	5	курсний проєкт, екзамен
ОК 14	Технологія виробництва продукції свинарства	7	курсний проєкт, залік, екзамен
ОК 15	Технологія виробництва продукції бджільництва	5	екзамен
ОК 16	Основи ветеринарії	3	екзамен
ОК 17	Технологія виробництва молока та яловичини	10	курсний проєкт, залік, екзамен
ОК 18	Технологія виробництва продукції вівчарства	6	екзамен
ОК 19	Конярство та кіннозаводство	6	екзамен
ОК 20	Технологія переробки продукції тваринництва	4	екзамен
ОК 21	Економіка та організація виробництва у тваринництві	4	екзамен
ОК 22	Лідерство та адміністрування	3	екзамен
ОК 23	Практична підготовка	24	залік
ОК 24	Підготовка та складання Атестаційного екзамену	1	екзамен
ОК 25	Підготовка і захист бакалаврської кваліфікаційної роботи	3	захист
Загальний обсяг обов'язкових компонентів		177	

Вибіркові компоненти ОПП			
<i>Вибіркові компоненти ОПП за спеціальністю (блок 1)</i>			
ВК1.1	Зоологія	5	екзамен
ВК1.2	Біофізика у тваринництві	5	екзамен
ВК1.3	Мікробіологія у тваринництві	4	екзамен
ВК1.4	Технологія відтворення тварин	4	екзамен
ВК1.5	Технологія продуктів забою	5	екзамен
ВК1.6	Рибне господарство	5	екзамен
ВК1.7	Методика дослідної справи	4	екзамен
ВК1.8	Технологія виробництва продукції козівництва	4	екзамен
ВК1.9	Правове регулювання тваринництва	3	екзамен
ВК1.10	Директиви ЄС та стандарти у тваринництві	4	екзамен
ВК1.11	Технологія виробництва продукції кролівництва та звірівництва	7	екзамен
ВК1.12	Біотехнологія у тваринництві	4	екзамен
ВК1.13	Мовні комунікації та критичне мислення	3	екзамен
<i>Вибіркові компоненти ОПП за спеціальністю (блок 2)</i>			
ВК2.1	Спортивне конярство	4	екзамен
ВК2.2	Біометрична обробка даних	5	екзамен
ВК2.3	Дресура собак	4	екзамен
ВК2.4	Технологічне обладнання у бджільництві	4	екзамен
ВК2.5	Біологічні основи рибного господарства	5	екзамен
ВК2.6	Біотехнологія	5	екзамен
ВК2.7	Основи правознавства	4	екзамен
ВК2.8	Декоративне птахівництво	4	екзамен
ВК2.9	Технологія побічної продукції тваринництва	3	екзамен
ВК2.10	Молочна сировина	4	екзамен
ВК2.11	Стандартизація продукції тваринництва	7	екзамен
ВК2.12	Психологія	4	екзамен
ВК2.13	Соціологія	3	екзамен
<i>Вільного вибору за уподобаннями студентів із переліку дисциплін</i>			
ВКУ 1	Вибіркова дисципліна 1	3	залік
ВКУ 2	Вибіркова дисципліна 2	3	залік
Загальний обсяг вибірових компонентів		63	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОПП		240	

2.2. Структурно-логічна схема

Семестр 1

Семестр 2

Семестр 3

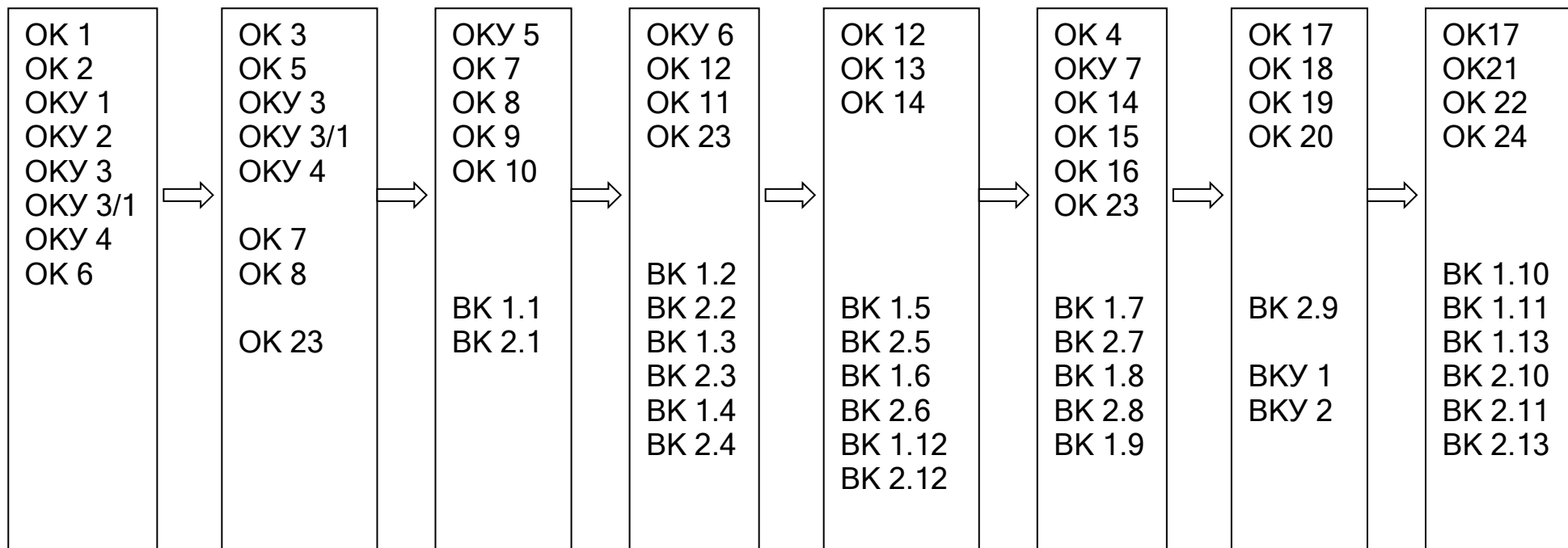
Семестр 4

Семестр 5

Семестр 6

Семестр 7

Семестр 8



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.

Кваліфікаційна робота передбачає розв'язання складного спеціалізованого завдання або практичної проблеми технології виробництва і переробки продукції тваринництва, що характеризується комплексністю та невизначеністю умов, із застосуванням теорій та методів зоотехнічної науки.

Атестаційний 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.

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

4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньо-професійної програми

	OK 1	OK 2	OK 3	OK 4	OK 5	OKУ1	OKУ2	OKУ3	OKУ3/1	OKУ4	OKУ5	OKУ6	OKУ7	OK6	OK7	OK 8	OK9	OK10	OK11	OK12	OK13	OK14	OK15	OK16	OK17	OK18	OK19	OK20	OK21	OK22	OK23	OK24	OK25		
3K1						•	•	•	•		•		•													•	•			•		•	•		
3K2			•			•	•	•	•	•	•		•	•	•			•								•	•		•	•		•	•		
3K3	•	•	•	•								•			•	•	•		•	•	•	•	•	•	•			•	•		•	•	•		
3K4		•		•								•		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•			•			•	•	•		
3K5										•	•	•														•	•				•	•	•	•	
3K6						•		•	•				•																		•	•	•	•	
3K7	•		•	•	•							•		•		•	•		•	•	•	•	•	•	•			•	•	•	•	•	•		
3K8	•		•									•						•		•						•	•				•	•	•	•	
3K9					•	•		•	•																		•	•		•		•	•	•	
3K10													•	•																•		•	•	•	
CK1				•	•							•			•	•	•		•	•	•	•	•	•	•			•	•		•	•	•		
CK2		•												•		•	•			•	•	•	•	•	•	•	•				•	•	•		
CK3	•		•	•								•			•	•	•		•		•						•	•				•	•	•	
CK4														•	•					•	•	•	•	•	•	•	•				•	•	•	•	
CK5				•								•					•		•	•	•	•	•	•	•	•					•	•	•	•	
CK6																				•	•	•	•	•	•	•			•	•		•	•	•	
CK7	•															•				•					•						•	•	•	•	
CK8	•															•				•		•							•		•	•	•	•	
CK9																•				•	•						•	•	•			•	•	•	•
CK10		•															•				•						•	•				•	•	•	•
CK11		•	•												•						•	•	•	•	•	•	•	•	•		•	•	•	•	•
CK12																					•	•	•	•	•	•	•		•		•	•	•	•	•
CK13					•																•	•	•	•	•	•	•	•			•	•	•	•	•
CK14	•			•								•						•		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•		•	•	•	•	•

	BK1.1	BK1.2	BK1.3	BK1.4	BK1.5	BK1.6	BK1.7	BK1.8	BK1.9	BK1.10	BK1.11	BK1.12	BK1.13	BK2.1	BK2.2	BK2.3	BK2.4	BK2.5	BK2.6	BK2.7	BK2.8	BK2.9	BK2.10	BK2.11	BK2.12	BK2.13	BKY1	BKY2
3K1									•				•							•								
3K2	•					•	•		•				•	•		•			•					•				
3K3	•			•	•	•	•	•			•	•	•	•	•	•	•	•	•			•	•	•	•	•	•	
3K4	•	•	•	•	•	•	•	•		•	•	•	•				•	•	•			•	•	•	•	•	•	
3K5									•		•		•							•				•		•	•	
3K6													•											•	•	•	•	
3K7				•	•	•	•	•					•	•		•	•	•				•	•	•		•	•	
3K8	•																				•	•						
3K9							•			•			•	•	•											•		
3K10									•											•								
CK1	•			•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•			•	•	
CK2	•			•				•			•	•				•	•	•	•			•				•	•	
CK3			•			•		•			•		•				•	•	•							•		
CK4						•	•	•			•					•	•	•	•			•				•		
CK5		•	•				•	•		•	•					•	•	•	•			•	•	•				
CK6					•	•	•	•	•		•									•			•					
CK7					•							•		•	•							•	•					
CK8					•									•	•							•	•					
CK9					•									•	•							•	•					
CK10	•			•	•									•								•	•					
CK11				•		•					•		•				•	•								•		
CK12			•		•	•		•	•	•	•		•				•	•				•	•			•	•	
CK13					•	•		•	•		•		•				•	•		•			•			•	•	
CK14			•		•			•		•	•			•		•	•		•			•	•			•	•	

5. Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН) відповідними компонентами освітньо-професійної програми

	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОКУ1	ОКУ2	ОКУ3	ОКУ3/1	ОКУ4	ОКУ5	ОКУ6	ОКУ7	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		
ПРН1	•		•	•	•							•				•		•		•	•	•	•	•	•	•	•			•	•	•			
ПРН2			•		•							•		•		•		•		•	•	•	•	•	•	•	•	•		•	•	•	•		
ПРН3				•						•		•	•	•				•		•	•	•	•	•	•	•	•	•		•	•	•	•		
ПРН4						•						•	•					•		•	•	•	•	•	•	•	•	•		•	•	•	•		
ПРН5	•			•	•							•						•		•	•	•	•	•	•	•	•	•		•	•	•	•		
ПРН6	•		•															•		•	•	•	•	•	•	•	•	•			•	•	•		
ПРН7					•	•		•	•																					•	•	•	•		
ПРН8		•													•		•		•												•	•	•	•	
ПРН9	•		•	•								•				•		•		•				•					•		•	•	•	•	
ПРН10																•				•		•	•	•	•	•	•				•	•	•	•	
ПРН11				•								•			•			•		•	•	•	•	•	•	•	•				•	•	•	•	
ПРН12																					•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	
ПРН13			•	•								•				•				•				•						•		•	•	•	
ПРН14			•	•								•				•				•		•								•		•	•	•	
ПРН15			•	•								•				•				•	•	•	•	•	•	•	•	•		•		•	•	•	
ПРН16	•		•	•								•				•				•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	
ПРН17			•	•								•									•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	
ПРН18					•																•	•	•	•	•	•	•	•	•	•		•	•	•	•
ПРН19	•		•															•		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•			•	•	•	•
ПРН20						•		•	•			•	•			•			•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•		•	•	•	•	•
ПРН21		•				•	•	•	•		•			•	•	•	•		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•			•	•	•	•	•

	БК1.1	БК1.2	БК1.3	БК1.4	БК1.5	БК1.6	БК1.7	БК1.8	БК1.9	БК1.10	БК1.11	БК1.12	БК1.13	БК2.1	БК2.2	БК2.3	БК2.4	БК2.5	БК2.6	БК2.7	БК2.8	БК2.9	БК2.10	БК2.11	БК2.12	БК2.13	БКУ1	БКУ2		
ПРН1			•	•	•	•	•	•		•	•	•	•			•	•	•	•		•	•	•	•						
ПРН2				•				•			•		•	•		•		•	•			•	•	•						
ПРН3									•				•	•			•				•					•	•			
ПРН4													•	•							•					•	•			
ПРН5			•	•							•		•	•			•	•					•	•						
ПРН6	•		•								•		•	•				•	•							•	•			
ПРН7										•			•	•		•								•			•	•		
ПРН8		•		•		•		•			•	•	•	•					•	•		•				•	•			
ПРН9			•					•			•	•	•	•			•	•		•						•	•			
ПРН10						•		•			•	•	•	•		•	•					•								
ПРН11			•			•		•			•	•	•	•		•	•					•		•						
ПРН12					•	•		•			•			•								•	•	•						
ПРН13					•							•											•	•						
ПРН14					•																			•	•					
ПРН15					•																	•			•	•				
ПРН16					•	•		•			•	•					•	•					•	•	•					
ПРН17					•	•		•			•		•				•	•	•				•	•	•		•			
ПРН18					•	•		•			•			•			•	•	•				•	•	•					
ПРН19			•		•	•		•			•			•		•	•	•					•	•	•					
ПРН20				•	•	•	•	•		•	•			•		•	•	•				•	•	•	•					
ПРН21	•	•	•	•	•	•	•	•		•	•	•		•	•	•	•	•	•	•		•	•	•	•					

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

ФАКУЛЬТЕТ ТВАРИННИЦТВА ТА ВОДНИХ БІОРЕСУРСІВ

Розглянуто і схвалено
Вченою радою НУБіП України
«15» серпня 2024 р.
(протокол № 1)

«ЗАТВЕРДЖУЮ»
Ректор НУБіП України
_____ Вадим ТКАЧУК
«15» серпня 2024 р.

**НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН
підготовки здобувачів вищої освіти 2024 року вступу**

Рівень вищої освіти (ОС)
Галузь знань
Спеціальність

Перший (бакалаврський)
20 Аграрні науки та продовольство
204 Технологія виробництва і переробки
продукції тваринництва
Технологія виробництва і переробки
продукції тваринництва

Освітньо-професійна програма

денна
3 роки 10 місяців (240 кредитів)
повної загальної середньої освіти

Форма здобуття вищої освіти
Термін навчання (обсяг кредитів ЄКТС)
На основі

Освітній ступінь
Кваліфікація

«Бакалавр»
бакалавр з технології виробництва і
переробки продукції тваринництва

II. ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

№ п/п	Назва освітньої компоненти	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				
								лекції	лабораторні	практичні				Семестри							
		1с	2с	3с	4с	5с	6с					7с	8с.	Кількість тижнів у семестрі							
	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22
1. ЦИКЛ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ																					
Обов'язкові компоненти ОПП																					
ОК 1	Хімія	120	4	1	-	-	90	45	45	-	30	-	-	6	-	-	-	-	-	-	-
ОК 2	Морфологія сільськогосподарських тварин	180	6	1	-	-	120	60	60	-	60	-	-	8	-	-	-	-	-	-	-
ОК 3	Біохімія у тваринництві	180	6	2	-	-	120	60	60	-	60	-	-	-	8	-	-	-	-	-	-
ОК 4	Механізація і автоматизація у тваринництві	120	4	6	-	-	60	30	30	-	60	-	-	-	-	-	-	-	4	-	-
ОК 5	Математичні методи в біології	120	4	2	-	-	60	30	30	-	60	-	-	-	4	-	-	-	-	-	-
Всього		720	24	5	-	-	450	225	225	-	270	-	-	14	12	-	-	-	4	-	-
Обов'язкові компоненти ОПП за рішенням вченої ради університету																					
ОКУ1	Українська мова (за професійним спрямуванням)	90	3	1	-	-	30	-	-	30	60	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-
ОКУ2	Історія Української державності та етнології	120	4	1	-	-	60	30	-	30	60	-	-	4	-	-	-	-	-	-	-
ОКУ3	Іноземна мова (англійська)	150	5	2	1	-	105	-	-	105	45	-	-	3	4	-	-	-	-	-	-
ОКУ 3/1	Іноземна мова (французька, німецька)	150	5	2	1	-	105	-	-	105	45	-	-	3	4	-	-	-	-	-	-
ОКУ4	Фізичне виховання	120	4	-	1, 2	-	60	-	-	60	60	-	-	2	2	-	-	-	-	-	-
ОКУ5	Філософія	90	3	3	-	-	30	15	-	15	60	-	-	-	-	2	-	-	-	-	-

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22
OK23	Практична підготовка	720	24																		
OK24	Підготовка та складання Атестаційного екзамену	30	1																		
OK25	Підготовка і захист бакалаврської кваліфікаційної роботи	90	3																		
Всього		3810	127	17	5	5	1575	735	735	105	1395	480	240	5	12	19	13	14	12	18	12
Загальний обсяг обов'язкових компонентів		5310	177	28	5	5	2385	1035	960	390	2085	480	240	30	30	21	16	14	18	18	12
Вибіркові компоненти ОПП																					
<i>Вибіркові дисципліни за спеціальністю (блок 1)</i>																					
ВК1.1	Зоологія	150	5	3	-	-	105	45	60	-	45	-	-	-	-	7	-	-	-	-	-
ВК1.2	Біофізика у тваринництві	150	5	4	-	-	60	30	30	-	90	-	-	-	-	-	4	-	-	-	-
ВК1.3	Мікробіологія у тваринництві	120	4	4	-	-	60	30	30	-	60	-	-	-	-	-	4	-	-	-	-
ВК1.4	Технологія відтворення тварин	120	4	4	-	-	60	30	30	-	60	-	-	-	-	-	4	-	-	-	-
ВК1.5	Технологія продуктів забою	150	5	5	-	-	60	30	30	-	90	-	-	-	-	-	-	4	-	-	-
ВК1.6	Рибне господарство	150	5	5	-	-	60	30	30	-	90	-	-	-	-	-	-	4	-	-	-
ВК1.7	Методика дослідної справи	120	4	6	-	-	60	30	30	-	60	-	-	-	-	-	-	-	4	-	-
ВК1.8	Технологія виробництва продукції козівництва	120	4	6	-	-	60	30	30	-	60	-	-	-	-	-	-	-	4	-	-
ВК1.9	Правове регулювання тваринництва	90	3	6	-	-	30	15	-	15	60	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-
ВК1.10	Директиви ЄС та стандарти у тваринництві	120	4	8	-	-	45	30	-	15	75	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3
ВК1.11	Технологія виробництва продукції кролівництва та звірівництва	210	7	8	-	-	105	45	60	-	105	-	-	-	-	-	-	-	-	-	7
ВК1.12	Біотехнологія у тваринництві	120	4	5	-	-	60	30	30	-	60	-	-	-	-	-	-	4	-	-	-
ВК1.13	Мовні комунікації та критичне мислення	90	3	8	-	-	30	-	-	30	60	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2
Всього		1710	57	13			795	375	360	60	915	-	-	-	-	7	12	12	8	2	12
<i>Вибіркові дисципліни за спеціальністю (блок 2)</i>																					
ВК2.1	Спортивне конярство	150	5	3	-	-	105	45	60	-	45	-	-	-	-	7	-	-	-	-	-

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22
ВК2.2	Біометрична обробка даних	150	5	4	-	-	60	30	30	-	90	-	-	-	-	-	4	-	-	-	-
ВК2.3	Дресура собак	120	4	4	-	-	60	30	30	-	60	-	-	-	-	-	4	-	-	-	-
ВК2.4	Технологічне обладнання у бджільництві	120	4	4	-	-	60	30	30	-	60	-	-	-	-	-	4	-	-	-	-
ВК2.5	Біологічні основи рибного господарства	150	5	5	-	-	60	30	30	-	90	-	-	-	-	-	-	4	-	-	-
ВК2.6	Біотехнологія	150	5	5	-	-	60	30	30	-	90	-	-	-	-	-	-	4	-	-	-
ВК2.7	Основи правознавства	120	4	6	-	-	60	30	30	-	60	-	-	-	-	-	-	-	4	-	-
ВК2.8	Декоративне птахівництво	120	4	6	-	-	60	30	30	-	60			-	-	-	-	-	4	-	-
ВК2.9	Технологія побічної продукції тваринництва	90	3	6	-	-	30	15	-	15	60	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-
ВК2.10	Молочна сировина	120	4	8	-	-	45	30	-	15	75	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3
ВК2.11	Стандартизація продукції тваринництва	210	7	8	-	-	105	45	60	-	105			-	-	-	-	-	-	-	7
ВК2.12	Психологія	120	4	5			60	30	30		60							4			
ВК2.13	Соціологія	90	3	8	-	-	30	-	-	30	60	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2
Всього		1710	57	13		-	795	375	360	60	915	-	-	-	-	7	12	12	8	2	12
<i>Вибіркові дисципліни за уподобанням студента</i>																					
ВКУ1	Вибіркова дисципліна 1	90	3	-	7	-	30	15	-	15	60	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-
ВКУ2	Вибіркова дисципліна 2	90	3	-	7	-	30	15	-	15	60	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-
Всього		240	180	6	-	2	-	60	30	-	30	120	-	-	-	-	-	-	-	-	4
Загальний обсяг вибірових компонентів		1890	63		2		855	405	360	90	1035					7	12	12	8	6	12
Всього годин навчальних занять (без військової підготовки)		7200	240	42	10	5	3240	1440	1320	480	3120	480	240	30	30	28	28	26	26	24	24

III. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОГО ПЛАНУ

Навчальні освітньої компоненти	Години	Кредити	%
1. Обов'язкові компоненти ОПП	5310	177	73,8
2. Вибіркові компоненти ОПП	1890	63	26,2
<i>Вибіркові дисципліни за спеціальністю</i>	1710	55	23,7
<i>Вибіркові дисципліни за уподобанням студента</i>	180	6	2,5
Разом за ОПП	7200	240	100

IV. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО БЮДЖЕТ ЧАСУ, ТИЖНІ

Рік навчання	Теоретичне навчання	Екзаменаційна сесія	Практична підготовка	Підготовка бакалаврської роботи	Атестація здобувачів	Канікули	Всього
1	30	6	8	-	-	8	52
2	30	6	8	-	-	8	52
3	30	6	8	-	-	8	52
4	30	5	-	3	1	4	43
Разом за ОПП	120	23	24	3	1	28	199

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 ПРОЄКТИ

№	Назва освітньої компоненти	Семестр	Години	Кредити	Курсова робота	Курсовий проект
1	Годівля тварин і технологія кормів	3	30	1	КР	-
2	Розведення тварин	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	Підготовка і захист бакалаврської кваліфікаційної роботи	90	3,0	3,0

«ПОГОДЖЕНО»

«РОЗРОБЛЕНО»

Проректор з науково-педагогічної роботи та цифрової трансформації _____ Олена ГЛАЗУНОВА Гарант програми _____ Наталія ПРОКОПЕНКО

Начальник навчального відділу _____ Ярослав РУДИК Декан факультету _____ Руслан КОНОНЕНКО