**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**

**ДЕРЖАВНИЙ БІОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**



ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

**«ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА І**

**ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ ТВАРИННИЦТВА»**

|  |  |
| --- | --- |
| **РІВЕНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ** | **ПЕРШИЙ (бакалаврський)** |
| **СТУПІНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ** | **БАКАЛАВР** |
| **СПЕЦІАЛЬНІСТЬ** | **204*–* «ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА І ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ ТВАРИННИЦТВА»** |
| **ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ** | **«АГРАРНІ НАУКИ ТА ПРОДОВОЛЬСТВО»** |
| **ОСВІТНЯ КВАЛІФІКАЦІЯ**  | **БАКАЛАВР З ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА І** **ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ ТВАРИННИЦТВА** |

**ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ**

**Державного біотехнологічного університету**

**Голова вченої ради**

 **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/**

 **(протокол № \_\_ від «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ р.)**

**Освітня програма вводиться в дію з «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ р.**

**Ректор\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/**

**(наказ № \_\_ від «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ р.)**

**Харків – 2021**

**ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ**

**освітньої програми \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**«ПОГОДЖЕНО»**

**Проректор з науково-педагогічної роботи**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ р.

**«ПОГОДЖЕНО»**

**Керівник центру менеджменту якості освіти**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ р.

**«ПОГОДЖЕНО»**

**Декан факультету \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ р.

**«ПОГОДЖЕНО»**

**Керівник відділу ліцензування, акредитації та**

**інформаційного забезпечення освітнього процесу**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ р.

**«ПОГОДЖЕНО»**

**Керівник навчальної частини**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ р.**

**ПЕРЕДМОВА**

Розроблено на основі стандарту вищої освіти України першого (бакалаврського) рівня освіти, ступеня вищої освіти – бакалавр, галузі знань – 20 «Аграрні науки та продовольство», спеціальності – 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» від 21.12.2018 р. № 1432 та з урахуванням рекомендацій листа МОН України №1/9-239 від 28.04.2017 проєктною групою у складі:

**Прудніков Василь Григорович –** професор кафедри виробництва та стандартизації продукції тваринництва, доктор сільськогосподарських наук Державного біотехнологічного університету;

**Васильєва Юлія Олександрівна –** доцент кафедри виробництва та стандартизації продукції тваринництва, кандидат сільськогосподарських наук Державного біотехнологічного університету.

**Криворучко Юрій Іванович -** кандидат сільськогосподарських наук, доцент кафедри технологій тваринництва і птахівництва Державного біотехнологічного університету.

**Попова Вікторія Олександрівна** - доцент кафедри виробництва та стандартизації продукції тваринництва, кандидат сільськогосподарських наук Державного біотехнологічного університету.

**Рецензії-відгуки зовнішніх стейкголдерів:**

**Колісник Олександр Іванович** - доктор сільськогосподарських наук, директор ПП «Агро – Новоселівка 2009» Харківської області.

**Корх Ігор Володимирович** - кандидат сільськогосподарських наук, старший науковий співробітник, Інститут тваринництва НААН України, завідувач лабораторії технології виробництва продукції вівчарства.

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

|  |
| --- |
| **1 – Загальна інформація** |
| **Повна назва вищого начального закладу та структурного підрозділу** | Державний біотехнологічний університет,Факультет технологій тваринництва |
| **Рівень вищої освіти** | Перший (бакалаврський) |
| **Ступінь вищої освіти**  | Бакалавр |
| **Офіційна назва освітньої програми** | Освітньо-професійна програма «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» |
| **Назва кваліфікації мовою оригіналу (освітня кваліфікація)** | Бакалавр з технології виробництва і переробки продукції тваринництва  |
| **Форми навчання** | Очна, заочна, дистанційна (обмеження щодо форм навчання відсутні) |
| **Тип диплому та обсяг освітньої програми** | Диплом бакалавра, одиничний, 240 кредитів ЄКТС.Термін навчання:* на базі повної загальної середньої освіти - 3 рік 10 міс.;
* на основі ступеня «фаховий молодший бакалавр», «молодший бакалавр» (освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст») за умови визнання та зарахування 60 кредитів ЄКТС – 2 роки і 10 міс.;
* на базі ступеня (друга вища) - за умови визнання та зарахування 60 кредитів ЄКТС – 2 роки і 10 міс.
 |
| **Кваліфікація в дипломі** | Ступінь вищої освіти – БакалаврСпеціальність – 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництваОсвітньо-професійна програма – Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва |
| **Наявність акредитації** | Акредитаційна комісія України. Сертифікат про акредитацію серії № до 01.07.2025.  |
| **Цикл / рівень**  | 6 рівень Національної рамки кваліфікацій України. 6 рівень Європейської рамки кваліфікацій для навчання впродовж життя (EQF LLL).Перший цикл Європейського простору вищої освіти (НРFQ EHEA ) |
| **Передумови** | Наявність повної загальної середньої освіти. Якщо особа здобула професійну (професійно-технічну) освіту попереднього рівня, то вона може здійснювати навчання, в тому числі зі скороченим терміном, у випадках та порядку, визначених законодавством. Прийом на основі повної загальної середньої освіти та ступенів «молодший бакалавр», «[фахов](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1556-18?find=1&text=%D1%84%D0%B0%D1%85%D0%BE%D0%B2%D0%BE#w1_12)ий молодший бакалавр» або освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст» здійснюється за результатами зовнішнього незалежного оцінювання в порядку, визначеному законодавством; |
| **Мова викладання** | Українська, англійська |
| **Термін дії освітньої програми** | До 01.07. 2026 р.  |
| **Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми** |  |
|  |
| **2 - Мета освітньої програми** |
| Забезпечення теоретичної та практичної підготовки фахівців, здатних розв’язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми з технології виробництва і переробки продукції тваринництва у сфері професійної діяльності (навчання), що передбачає застосування сучасних теорій та методів і характеризується комплексністю та невизначеністю умов й бути адептами соціальної відповідальності й гуманізму. |
| **3 - Характеристика освітньої програми** |
| **Об’єкт вивчення** | Технологічні процеси з виробництва і переробки продукції тваринництва на підприємствах різних форм власності. |
| **Цілі навчання** | Забезпечення теоретичної та практичної підготовки фахівців, здатних бути рушійною силою розвитку суспільства та економічного зростання країни, з активною громадською позицією щодо загальнолюдських цінностей, цінностей свободи і демократії, здатних до особистісного та професійного росту в сфері аграрних наук та продовольства, здатних застосовувати широку базу професійних компетентностей і фаховий підхід, концептуальні наукові та практичні знання, критичне осмислення теорій, принципів, методів і понять у сфері професійної діяльності (навчання) на рівні, необхідному для розв’язання складних спеціалізованих задач і практичних проблем у сфері виробництва і переробки продукції тваринництва і характеризується комплексністю та невизначеністю умов. |
| **Опис предметної області** | **Основний фокус освітньої програми**Формування компетентностей з організації та здійснення діяльності в галузі технологій виробництва і переробки продукції тваринництва, які базуються на розумінні взаємозв’язків біологічних і технологічних процесів всього виробничого ланцюгу, засадах економічної доцільності ведення бізнесу та соціальній відповідальності.Ключові слова: виробництво, годівля, заготівля, тваринництво, переробка молока, переробка м’яса, економічна ефективність, безпечна продукція, рентабельність, технологічне обладнання. |
| Методи, методики – загальнонаукові (гіпотеза, експеримент, аналіз, індукція, дедукція, моделювання, узагальнення), спеціальні (лабораторний, діагностичний, біологічні, хімічні) методи досліджень в зооінженерії, статистичні методи аналізу даних, зоотехнічні заходи, загальні технології виробництва і переробки продукції тваринництва. |
| Інструменти та обладнання – обладнання для оцінювання екстер'єру тварин та контролю їх індивідуального розвитку, поживності кормів, вимірювання параметрів мікроклімату тваринницьких приміщень, а також інструменти та обладнання для оцінювання якості продукції тваринництва, сировини, напівфабрикатів і готової продукції |
| **Особливості програми** | Вимагає наявності практики в обсязі: навчально-професійної - 9 кредитів ЄКТС та виробничо-технологічної - не менше 6 кредитів ЄКТС |
| **4 – Придатність випускників** **до працевлаштування та подальшого навчання** |
|  **Придатність до працевлаштування**  | Фахівець здатний виконувати зазначену професійну роботу відповідно до національного класифікатора професій ДК 003:2010 від 01.03.2015 р. та/або International Standard Classification of Occupations 2008 (ISCO-08) та відповідно до отриманого фаху і кваліфікації за галуззю знань 20 «Аграрні науки та продовольство».Секція А. Сільське господарство, мисливство, лісове господарство. Розділ 01.2. Тваринництво.Група 01.21 Розведення великої рогатої худоби та коней.Група 01.22 Розведення дрібної рогатої худобиГрупа 01.23 Розведення свинейГрупа 01.24 Розведення птиціГрупа 01.25 Розведення хутрових звірів та собакГрупа 01.26 Розведення бджілГрупа 01.27 Розведення екзотичних тварин та птиціГрупа 01.28 Розведення рибПісля закінчення навчання за освітньою програмою спеціальності «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» фахівець здатний виконувати професійну роботу:технік з племінної справи, технолог з виробництва кормів. зоотехнік (код КП – 3213.2);фахівець з організації та ведення фермерського господарства, технолог з виробництва і переробки продукції тваринництва, зоотехнік відділення, ферми, комплексу(код КП - 3213), технік - технолог з виробництва молочних продуктів (код КП – 3530);технік – технолог з виробництва м’ясних продуктів (код КП – 3540);інструктор виробничого навчання (код КП – 3340);сільськогосподарський експерт-дорадник (код КП 2213.2)  |
| **Подальше навчання** | Продовження навчання для здобуття другого (освітнього) рівня магістр, 2 FQ-EHEA; 7 HPK, 7 EQF LLL. |
|  |
| **5 – Викладання та оцінювання** |
| **Викладання та навчання** | Студентсько-центроване проблемно-орієнтоване навчання, яке проводиться у формі лекцій, семінарів, практичних занять, консультацій, самостійного вивчення, виконання курсових робіт та проектів на основі підручників, посібників, періодичних наукових видань, використання мережі Інтернет |
|  **Оцінювання**  | Екзамени, заліки, захист звітів з практики, захист курсових робіт та проектів, державних кваліфікаційних іспитів та публічний захист кваліфікаційної роботи |
| **6 - Програмні компетентності (ЗК – компетентності ОПП; ФК – фахові 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 певних теорій та методів відповідної науки і характеризується комплексністю та невизначеністю умов. |
| **Загальні компетентності (ЗК)****Загальні компетентності стандарту (ЗКС)** | ЗК1 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. ЗК2 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.ЗК3. Здатність застосовувати знання в практичних ситуаціях.ЗК4 Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності.ЗК5 Здатність до адаптації та дії в новій ситуації.ЗК6 Здатність працювати в команді та мати навички міжособистісної взаємодії.ЗК7 Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.ЗК8 Прагнення до збереження навколишнього середовища.ЗК9 Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.ЗК10.Здатність спілкування українською професійною мовою та розуміння і сприйняття професійно-орієнтованого та загальнонаукового іншомовного контенту. |
| **Фахові компетентності спеціальності (ФК)****Фахові компетентності спеціальності стандарту (ФКС)** | ФК1 Здатність використовувати професійні знання в галузі виробництва і переробки продукції тваринництва для ефективного ведення бізнесу.ФК2 Здатність використовувати сучасні знання про способи відтворення, закономірності індивідуального розвитку та розведення тварин для ефективної професійної діяльності у галузі тваринництва.ФК3 Здатність використовувати знання з основних технологій заготівлі, виробництва та зберігання кормів дляформування кормової бази підприємства.ФК4 Здатність до складання раціонів для різних видів і статево-вікових груп тварин та організації їх нормованої годівлі з урахуванням наявних фінансових та ресурсних обмежень.ФК5 Здатність застосовувати доцільні системи та способи утримання сільськогосподарських тварин і контролювати та оптимізувати мікроклімат технологічних приміщень.ФК6 Здатність застосовувати базові знання економіки, організації та менеджменту у виробництві та переробці продукції тваринництва.ФК7 Здатність здійснювати контроль технологічних процесів під час виробництва та переробки продукції скотарства.ФК8 Здатність здійснювати контроль технологічних процесів під час виробництва та переробки продукції свинарства.ФК9 Здатність здійснювати контроль технологічних процесів під час виробництва та переробки продукції птахівництва.ФК10 Здатність застосовувати знання морфології, фізіології та біохімії різних видів тварин для реалізації ефективних технологій виробництва і переробки їх продукції.ФК11 Здатність застосовувати знання організації та управління технологічним процесом переробки продукції тваринництва для ефективного ведення господарської діяльності підприємства.ФК12 Здатність аналізувати господарську діяльність підприємства, вести первинний облік матеріальних цінностей, основних засобів, праці та її оплати.ФК13 Здатність використовувати спеціальні знання для проведення санітарно-гігієнічних і профілактичних заходів на фермах та інших об’єктах із виробництва і переробки продукції тваринництва.ФК14.Здатність застосовувати проєктні рішення технологій виробництва та переробки продукції тваринництва.ФК15.Здатність застосовувати знання з біології та господарсько-корисних ознак різних видів тварин (кози, вівці, коні та ін.) за сучасних технологій виробництва сільськогосподарської продукції. |
| **7- Програмні результати навчання (ПРН)****Програмні результати навчання стандарту (ПРНС)** |
|  | ПРН1 Забезпечувати дотримання параметрів та контролювати технологічні процеси з виробництва і переробки продукції тваринництва.ПРН2 Навчати співробітників підприємства сучасних та нових компонентів технологічних процесів з виробництва і переробки продукції тваринництва.ПРН3 Виконувати функціональні обов’язки, нівелюючи вплив різних чинників та виробничих ситуацій.ПРН4 Організовувати спільну діяльність робочого колективу.ПРН5 Забезпечувати якість виконуваних робіт.ПРН6 Впливати на дотримання вимог щодо збереження навколишнього середовища.ПРН7 Здійснювати пошук, оброблення та узагальнення інформації з застосуванням сучасних інформаційних технологій. ПРН8 Застосовувати знання з відтворення та розведення сільськогосподарських тварин для ефективного ведення господарської діяльності підприємства.ПРН9 Обирати раціональні технології заготівлі, виробництва та зберігання кормів. ПРН10 Здійснювати нормовану годівлю тварин.ПРН11. Вирішувати доцільність використання систем та способів утримання сільськогосподарських тварин та контролювати і оптимізувати мікроклімат технологічних приміщень.ПРН12 Застосовувати закони економіки, організації та менеджменту у виробництві та переробці продукції тваринництва.ПРН13 Забезпечувати параметри та здійснювати технологічний контроль сучасних технологій з виробництва молока та яловичини. ПРН14 Забезпечувати параметри та здійснювати технологічний контроль сучасний технологій виробництва свинини.ПРН15 Забезпечувати параметри та здійснювати технологічний контроль виробництва продукції птахівництва.ПРН 16 Впроваджувати і використовувати на практиці науково обґрунтовані технології виробництва і переробки продукції тваринництва.ПРН17 Розробляти і ефективно управляти технологічними процесами переробки продукції тваринництва.ПРН18 Здійснювати первинний облік матеріальних цінностей, основних засобів, праці та її оплати. ПРН19 Забезпечувати дотримання біологічної безпеки на підприємствах із виробництва та переробки продукції тваринництва. ПРН20 Застосовувати міжнародні та національні стандарти і практики в професійній діяльності.ПРН21 Знати основні історичні етапи розвитку предметної області. ПРН 22. Застосовувати набуті знання та навички у професійній діяльності, спілкуючись як державною, так і іноземною мовами. ПРН 23. Застосовувати культурологічні поняття та історичні знання у соціальній сфері та професійній діяльності. |
| **8 - Ресурсне забезпечення реалізації програми і система внутрішнього забезпечення якості освіти** |
| Кадрове забезпечення | Науково-педагогічний персонал відповідає вимогам чинного законодавства України.Науково-педагогічні працівники, залучені до реалізації освітньої програми, є співробітниками університету, відповідальні за курси мають науковий ступінь і вчене звання та підтверджений рівень наукової і професійної активності.Відповідно до Закону України «Про вищу освіту» забезпечується підвищення кваліфікації та стажування науково-педагогічних працівників не менше, ніж один раз на п’ять років.Здійснюється проведення гостьових лекцій провідними вітчизняними та зарубіжними фахівцями.  |
| Матеріальне-технічне забезпечення освітнього процесу | Матеріально-технічне забезпечення освітнього процесу (навчальні приміщення, бібліотеки, науковий парк, спеціалізовані кабінети, комп’ютерні класи, навчальні лабораторії, мультимедійне обладнання тощо) відповідає вимогам до проведення лекційних і практичних занять, у т. ч. в дистанційному режимі.В академії є локальні комп’ютерні мережі з доступом до мережі Інтернет. Наявність спеціалізованого програмного забезпечення та необхідний відкритий доступ до Інтернет – мережі в спеціалізованих комп’ютерних класах кафедр дозволяє набути здобувачам необхідних компетенцій та навичок.Наявна вся необхідна соціально-побутова інфраструктура (гуртожитки, їдальня, спортивні зали та відкриті спортивні майданчики, тренажерні зали, медичний комплекс), кількість місць в гуртожитках відповідає вимогам. |
| Інформаційне та навчальне методичне забезпечення, система внутрішнього забезпечення якості освіти | Визначені та легітимізовані у документах: Законі України «Про вищу освіту» від 01.07.2014 № 1556-VІІ, «Стандарти і рекомендації щодо забезпечення якості в Європейському просторі вищої освіти» Європейської асоціації із забезпечення якості вищої освіти, національний стандарт України «Системи управління якістю» ДСТУ ISO 9001:2009.Офіційний веб-сайт http://btu.kharkov.ua/ містить інформацію про освітні програми, навчальну, наукову та виховну діяльність, структурні підрозділи, правила прийому, контакти.Належна забезпеченість бібліотеки підручниками та посібниками, вітчизняними і закордонними фаховими періодичними виданнями відповідного профілю, доступ до мережі Інтернет, авторських розробок професорсько-викладацького складу.Вимоги щодо проведення лекційних та практичних занять науково-педагогічними працівниками визначаються положенням про організацію освітнього процесу в та іншими внутрішніми положеннями.Навчально-методичне забезпечення підготовки здобувачів вищої освіти відповідає ліцензійним та акредитаційним вимогам і включає:освітні програми, які затверджені у визначеному порядку і підлягають перегляду один раз на три роки, вміщують опис загальних та фахових програмних компетентностей та результатів навчання;засоби діагностики якості вищої освіти;навчальний план, затверджений у вищезазначеному порядку;навчально-методичне забезпечення для кожної навчальної дисципліни навчального плану: типових і робочих навчальних програм дисциплін, лекційного комплексу, плани семінарських та практичних занять, методичні вказівки і тематики курсових проектів;пакети контрольних завдань для перевірки знань з навчальних дисциплін загальної, галузевої та фахової підготовки;програми всіх видів практик, методичні вказівки щодо виконання методичних робіт;дидактичне забезпечення самостійної роботи студентів;критерії оцінювання знань та вмінь здобувачів.Функціонує система Unicheck - онлайн-сервіс пошуку [збігів (плагіату](https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%BB%D0%B0%D0%B3%D1%96%D0%B0%D1%82)), який перевіряє текстові документи на наявність запозичених частин тексту з відкритих джерел в [Інтернеті](https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%86%D0%BD%D1%82%D0%B5%D1%80%D0%BD%D0%B5%D1%82) та у внутрішній базі документів користувачаОцінювання науково-педагогічних і педагогічних працівників здійснюється на підставі положення про рейтингову систему оцінки діяльності працівників академії.Наявна автоматизована інформаційна система MOODLE. Підвищення кваліфікації науково-педагогічних працівників академії здійснюється відповідно до законодавства.  |
|  **9 - Академічна мобільність** |
| Національна кредитна мобільність | Передбачає можливість національної кредитної мобільності за певними навчальними модулями, що забезпечують набуття загальних та фахових компетентностей. |
| Міжнародна кредитна мобільність | Мобільність студентів можлива на підставі партнерської угоди про співробітництво із закордонними університетами, про участь у міжнародних освітніх програмах, які дають можливість: одержати програмні базові компетенції та додаткові знання у суміжних галузях науки; набути практичних навиків при виробничо-технологічному стажуванні, удосконалювати рівень володіння іноземною мовою; ознайомитися із зарубіжною культурою і історією. |
| Навчання іноземних здобувачів вищої освіти | Освітньо-професійна програма без особливостей. Володіння мовами викладання на достатньому рівні.  |

**2. Перелік компонент освітньо-професійної програми**

**2.1. Перелік компонент ОП**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Код н/д** | **Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практика)** |  **Кількість кредитів** | **Форма підсумкового контролю**  |
| **Обов’язкові компоненти, спільні для всіх освітніх програм спеціальності 204 (150 кредитів)** |
| **ОК 1** | Історія України і української культури | 3 | іспит |
| **ОК 2** | Українська мова (за проф. спрямув.) | 3 | іспит |
| **ОК 3** | Іноземна мова (за фахом) | 3 | залік |
| **ОК 4** | Аналіз і інтеграція знань у галузі  | 5 | залік іспит |
| **ОК 5** | Особистісний ріст та адаптація фахівців в галузі  | 3 | залік |
| **ОК 6** | Основи фахової діяльності та історія зоотехнії | 3 | залік |
| **ОК 7** | Філософія | 3 | іспит |
| **ОК 8** | Обчислювальна техніка та програмування | 3 | іспит |
| **ОК 9** | Біологія ( в тому числі навчально-пізнавальна практика)  | 5 (1) | залік іспит |
| **ОК 10** | Технологія кормів з основами кормо- виробництва (в тому числі практика) | 4(1) | іспит |
| **ОК 11** | Фізичне виховання  | 3 | залік |
| **ОК 12** | Морфологія сільськогосподарських тварин  | 4(1) | іспит |
| **ОК 13** | Фізіологія с.-г. тварин | 3 | іспит |
| **ОК 14** | Генетика з біометрією | 4 | іспит |
| **ОК 15** | Екологічні аспекти функціонування галузі | 3 | залік |
| **ОК 16** | Моделювання підприємств агропромислового комплексу  | 4 | к.пр., іспит |
| **ОК 17** | Охорона праці та безпека життєдіяльності | 3 | залік |
| **ОК 18** | Годівля сільськогосподарських тварин ( в тому числі виробнича загально-зоотехнічна практика) | 5 (1) | к.пр., залік іспит |
| **ОК 19** | Розведення сільськогосподарських тварин ( в тому числі виробнича загально-зоотехнічна практика) | 4(1) | к.пр., іспит |
| **ОК 20** | Технологія виробництва продукції бджільництва  | 3 | залік |
| **ОК 21** | Мікробіологія  | 3 | іспит |
| **ОК 22** | Технологія відтворення тварин ( в тому числі навчально-професійна практика) | 4(1) | іспит |
| **ОК 23** | Технологія виробництва продукції аквакультури | 3 | залік |
| **ОК 24** |  Біохімія | 3 | залік |
| **ОК 25** | Конярство | 3 | іспит |
| **ОК 26** | Гігієна сільськогосподарських тварин ( в тому числі виробнича загально-зоотехнічна практика) | 4(1) | іспит |
| **ОК 27** | Стандартизація продукції тваринництва | 3 | залік |
| **ОК 28** | Ефективне управління виробничими процесами в галузі | 3 | іспит |
| **ОК 29** | Технологія виробництва продукції вівчарства і козівництва | 3 | іспит |
| **ОК 30** | Технологічні фактори продукції тваринницького походження | 3 | залік |
| **ОК 31** | Основи перебігу технологічних процесів у молочній сировині  | 3 | залік |
| **ОК 32** | Технологія виробництва продукції кролівництва і звірівництва | 3 | іспит |
| **ОК 33** | Менеджмент та маркетинг у тваринництві | 3 | залік |
| **ОК 34** | Технологія виробництва молока( + практика) | 5 (2) | залік, к.пр., іспит |
| **ОК 35** | Технологія виробництва яловичини | 3 | залік |
| **ОК 36** | Профілактика хвороб тварин | 3 | іспит |
| **ОК 37** | Технологія виробництва продукції птахівництва | 5 | залік, іспит |
| **ОК 38** | Використання тваринницької сировини | 5 | к.пр.,залік іспит |
| **ОК 39** | Організація виробничих процесів у тваринництві | 3 | залік |
| **ОК 40** | Технологія виробництва продукції свинарства | 5 | к.пр., іспит |
| **ОК 41** | Молочна справа у тваринництві | 3 | іспит |
| **ОК 42** | Технологія забою тварин | 3 | іспит |
| **ОК43** | Практика | 3 | залік |
|  | **Разом** | **150** |  |
| **Обов’язкові компоненти спеціального блоку (30 кредитів)** |
| **ОКСБ 1** | Хімія | 3 | залік |
| **ОКСБ 2**  | Санітарія в галузі | 3 | залік |
| **ОКСБ3**  | Технологічні засоби у тваринництві | 3 | залік |
| **ОКСБ4**  | Метрологія та сертифікація у тваринництві | 3 | залік |
| **ОКСБ 5**  | Біоетика | 3 | іспит |
| **ОКСБ 6**  | Технологія шкіряної сировини | 3 | іспит |
| **ОКСБ7**  | Проектування технологічних процесів продукції тваринницького походження | 3 | іспит |
| **ОКСБ 8**  | Зберігання та товарознавство тваринницької сировини | 3 | іспит |
| **ОКСБ 9**  | Процеси біотехнологічних виробництв | 3 | іспит |
| **ОКСБ10**  | Практика | 3 | залік |
|  | **Разом**  | **30** |  |
|  | ***ОБОВ’ЯЗКОВІ КОМПОНЕНТИ РАЗОМ*** | **180**  |  |
|  |  |  |  |
|  | ***ВИБІРКОВІ КОМПОНЕНТИ*** | **60** |  |
|  |  |  |  |
| ***ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ*** | **240** |  |

**2.2. Наукова складова** в освітньо-професійній програмі І освітнього рівня окремо не виділяється.

**2.3. Структурно-логічна схема освітньої програми**

****

**3. Форми атестації здобувачів вищої освіти**

|  |  |
| --- | --- |
| **Форми атестації здобувачів вищої освіти**  | Атестація здійснюється у формі атестаційного екзамену та публічного захисту (демонстрації) кваліфікаційної роботи у встановленому порядку |
| **Вимоги до кваліфікаційної роботи**  | Кваліфікаційна робота має передбачати 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.У кваліфікаційній роботі не має бути академічного плагіату, фальсифікації та фабрикації. Кваліфікаційна робота має бути наявна у репозитарії закладу вищої освіти. Оприлюднення кваліфікаційної роботи, що містять інформацію з обмеженим доступом, здійснювати відповідно до вимог чинного законодавства. Кваліфікаційна робота виконується за результатами власних теоретичних і прикладних досліджень. |
| **Вимоги до атестаційного екзамену**  | Атестаційний екзамен передбачає оцінювання результатів навчання, визначених відповідним стандартом освіти спеціальності 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» та цією освітньою програмою.  |
| **Вимоги**  **публічного захисту (демонстрації)** | Захист кваліфікаційної роботи здійснюється згідно встановленого порядку відкрито і гласно, з обов’язковою наявністю відзиву наукового керівника, рецензії.  |

**4. Вимоги до системи внутрішнього забезпечення якості вищої освіти**

В університеті функціонує система забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти (система внутрішнього забезпечення якості), яка передбачає здійснення таких процедур і заходів:

1) визначення принципів та процедур забезпечення якості вищої освіти;

2) здійснення моніторингу та періодичного перегляду освітніх програм;

3) щорічне оцінювання здобувачів вищої освіти, науково-педагогічних і педагогічних працівників закладів вищої освіти та регулярне оприлюднення результатів таких оцінювань на офіційному веб-сайті закладу вищої освіти, на інформаційних стендах та в будь-який інший спосіб;

4) забезпечення підвищення кваліфікації педагогічних, наукових і науково-педагогічних працівників;

5) забезпечення наявності необхідних ресурсів для організації освітнього процесу, у тому числі самостійної роботи студентів, за кожною освітньою програмою;

6) забезпечення наявності інформаційних систем для ефективного управління освітнім процесом;

7) забезпечення публічності інформації про освітні програми, ступені вищої освіти та кваліфікації;

8) забезпечення дотримання академічної доброчесності працівниками закладів вищої освіти та здобувачами вищої освіти, у тому числі створення і забезпечення функціонування ефективної системи запобігання та виявлення академічного плагіату.

**5. Матриця відповідності визначених освітньо-професійною програмою освітніх компонентів (ОК, ОКСБ) та компетентностей**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **компоненти** | **Загальні компетентності** | **Фахові компетентності** |
| ЗК 1 | ЗК 2 | ЗК 3 | ЗК 4 | ЗК 5 | ЗК 6 | ЗК 7 | ЗК 8 | ЗК 9**+****+**ЗК 9 | ЗК10 | ФК1 | ФК2 | ФК3 | ФК4 | ФК5 | ФК6 | ФК7 | ФК8 | ФК9 | ФК10 | ФК11 | ФК12 | ФК13 | ФК14 | ФК15 |
| ОК 1 | **+** | **+** | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОК 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОК 3 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОК 4 |  |  | **+** | **+** |  |  |  |  | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОК 5 | **+** | **+** | **+** |  | **+** | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОК 6 |  | **+** | **+** | **+** |  | **+** | **+** |  | **+** |  | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **+** |
| ОК 7 | **+** | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОК 8 |  |  | **+** |  |  |  | **+** |  | **+** |  | **+** |  |  |  |  |  |  | **+** | **+** |  |  |  |  |  |  |
| ОК 9 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **+** |
| ОК 10 |  |  | **+** | **+** |  | **+** | **+** | **+** |  |  | **+** |  | **+** |  |  | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОК 11 |  | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОК 12 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **+** |  |  |  |  |  |
| ОК 13 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **+** |  |  |  |  |  |
| ОК 14 |  |  | **+** | **+** |  |  |  | **+** |  |  |  | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОК 15 |  |  |  |  |  |  |  | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОК 16 |  |  | **+** | **+** |  |  |  | **+** |  |  | **+** |  |  |  | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОК 17 |  |  | **+** | **+** | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **+** | **+** | **+** |  |  |  |  |  | **+** |
| ОК 18 |  |  | **+** | **+** |  | **+** | **+** | **+** |  |  | **+** |  |  | **+** |  | **+** |  |  |  | **+** |  |  |  |  |  |
| ОК 19 |  |  | **+** | **+** |  |  |  |  |  |  |  | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОК 20 |  |  |  |  |  |  | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  | **+** |
|  | ЗК 1 | ЗК 2 | ЗК 3 | ЗК 4 | ЗК 5 | ЗК 6 | ЗК 7 | ЗК 8 | ЗК9 | ЗК10 | ФК1 | ФК2 | ФК3 | ФК4 | ФК5 | ФК6 | ФК7 | ФК8 | ФК9 | ФК10 | ФК11 | ФК12 | ФК13 | ФК14 | ФК15 |
| ОК 21 |  |  | **+** |  |  |  | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **+** |  |  |
| ОК 22 |  |  | **+** |  |  |  |  |  |  |  | **+** | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОК 23 |  |  | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  | **+** | **+** | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОК 24 |  |  | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **+** |  |  |  |  |  |
| ОК 25 |  |  | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** |  | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** |  |  |  | **+** |  |  |  | **+** | **+** |
| ОК 26 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **+** |  |  |
| ОК 27 | **+** |  |  | **+** |  | **+** | **+** | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **+** |  |  |  |  |
| ОК 28 |  |  | **+** |  |  |  | **+** |  |  |  | **+** |  |  |  |  | **+** |  |  |  |  | **+** | **+** |  |  |  |
| ОК 29 |  |  | **+** | **+** |  | **+** | **+** | **+** |  |  | **+** | **+** |  | **+** | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **+** |
| ОК 30 |  |  | **+** | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **+** |  |  |  |  |  |
| ОК 31 |  |  | **+** |  |  |  | **+** |  |  |  | **+** |  |  |  |  |  | **+** |  |  | **+** |  |  |  |  | **+** |
| ОК 32 |  |  | **+** | **+** |  | **+** | **+** | **+** |  |  | **+** | **+** | **+** | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **+** |
| ОК 33 |  |  | **+** |  |  |  |  |  |  |  | **+** |  |  |  |  | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОК 34 |  |  | **+** | **+** |  | **+** | **+** | **+** | **+** |  | **+** | **+** |  | **+** | **+** | **+** | **+** |  |  | **+** |  |  |  | **+** | **+** |
| ОК 35 |  |  | **+** | **+** |  | **+** | **+** | **+** | **+** |  | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** |  |  | **+** |  |  |  | **+** | **+** |
| ОК 36 |  |  |  |  |  |  | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **+** |  |  |
| ОК 37 |  |  | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** |  | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** |  |  | **+** | **+** |  |  |  | **+** | **+** |
| ОК 38 |  |  | **+** |  |  |  | **+** |  |  |  | **+** |  |  |  |  |  | **+** | **+** | **+** | **+** |  |  |  | **+** | **+** |
| ОК 39 |  |  | **+** | **+** |  |  |  |  |  |  | **+** |  |  |  |  | **+** | **+** | **+** | **+** |  |  | **+** |  |  |  |
| ОК 40 |  |  | **+** | **+** |  | **+** | **+** | **+** |  |  | **+** | **+** |  |  | **+** |  |  | **+** |  |  |  |  |  | **+** | **+** |
| ОК 41 |  |  | **+** |  |  |  | **+** |  |  |  | **+** |  |  |  |  |  | **+** |  |  | **+** |  |  |  |  | **+** |
| ОК 42 |  |  | **+** |  |  |  | **+** | **+** |  |  | **+** |  |  |  |  |  | **+** | **+** | **+** |  |  |  |  |  | **+** |
| ОК 43 | **+** | **+** | **+** | **+** |  |  |  |  |  | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** |  | **+** |
| ОКСБ 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **+** |  |  |  |  |  |
| ОКСБ 2  |  |  | **+** |  |  |  | **+** |  |  |  | **+** |  |  |  | **+** |  |  |  |  |  |  |  | **+** |  | **+** |
| ОКСБ3  |  |  | **+** | **+** |  |  | **+** |  |  |  | **+** |  |  |  | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | ЗК 1 | ЗК 2 | ЗК 3 | ЗК 4 | ЗК 5 | ЗК 6 | ЗК 7 | ЗК 8 | ЗК9 | ЗК10 | ФК1 | ФК2 | ФК3 | ФК4 | ФК5 | ФК6 | ФК7 | ФК8 | ФК9 | ФК10 | ФК11 | ФК12 | ФК13 | ФК14 | ФК15 |
| ОКСБ4  |  |  | **+** |  |  |  | **+** | **+** |  |  | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **+** |  |  |  |  |
| ОКСБ 5  |  | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОКСБ 6  |  |  | **+** |  |  |  | **+** | **+** |  |  | **+** |  |  |  |  |  | **+** | **+** |  |  |  |  |  |  | **+** |
| ОКСБ7  |  |  | **+** |  |  | **+** |  | **+** |  |  | **+** |  |  |  | **+** |  | **+** | **+** | **+** | **+** |  |  | **+** | **+** | **+** |
| ОКСБ 8  |  |  | **+** |  |  |  |  |  |  |  | **+** |  |  |  |  |  | **+** | **+** | **+** | **+** |  |  | **+** |  | **+** |
| ОКСБ 9  |  |  | **+** |  |  |  | **+** |  |  |  | **+** |  |  |  |  |  | **+** |  |  | **+** |  |  |  |  | **+** |
| ОКСБ10  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**6. Матриця відповідності визначених Освітньо-професійною програмою д освітніх компонентів (ОК, ОКСБ) та програмних результатів навчання**

|  |  |
| --- | --- |
| **компоненти** | **Програмні результати навчання**  |
| ПРН 1 | ПРН 2 | ПРН 3 | ПРН 4 | ПРН 5 | ПРН 6 | ПРН 7 | ПРН 8 | ПРН 9 | ПРН 10 | ПРН 11 | ПРН 12 | ПРН 13 | ПРН 14 | ПРН 15 | ПРН 16 | ПРН 17 | ПРН 18 | ПРН 19 | ПРН 20 | ПРН 21 | ПРН 22 | ПРН 23 |
| ОК1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | + |
| ОК2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **+** |  |
| ОК3 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **+** |  |
| ОК4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **+** |  |
| ОК5 | **+** | **+** | **+** | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОК6 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **+** |  | **+** |
| ОК7 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **+** |
| ОК8 | **+** | **+** |  |  | **+** |  | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **+** |  |
| ОК9 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **+** | **+** | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОК10 | **+** |  |  |  |  | **+** |  |  | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОК11 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОК12 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **+** | **+** | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОК13 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **+** | **+** | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОК14 |  |  |  |  |  | **+** | **+** | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОК15 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОК16 |  |  |  |  | **+** | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **+** |  |  |  |  |  |  |  |
| ОК17 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОК18 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОК19 |  |  |  |  |  |  |  | **+** |  |  |  |  | **+** | **+** | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОК20 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | ПРН 1 | ПРН 2 | ПРН 3 | ПРН 4 | ПРН 5 | ПРН 6 | ПРН 7 | ПРН 8 | ПРН 9 | ПРН 10 | ПРН 11 | ПРН 12 | ПРН 13 | ПРН 14 | ПРН 15 | ПРН 16 | ПРН 17 | ПРН 18 | ПРН 19 | ПРН 20 | ПРН 21 | ПРН 22 | ПРН 23 |
| ОК21 | **+** |  |  |  |  | **+** |  |  |  |  |  |  | **+** | **+** | **+** |  |  |  | **+** |  |  |  |  |
| ОК22 |  |  |  |  |  |  |  | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОК23 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **+** |  |  |  |  |  | **+** |  |  |  |  |  |  |  |
| ОК24 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **+** | **+** | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОК25 | **+** |  |  |  | **+** | **+** |  | **+** |  | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОК26 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОК27 | **+** |  |  |  | **+** | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **+** |  |  |  | **+** |  |  |  |
| ОК28 |  |  |  | **+** |  |  |  |  | **+** |  |  | **+** |  |  |  |  | **+** | **+** |  |  |  |  |  |
| ОК29 | **+** |  |  |  | **+** |  |  | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОК 30  | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **+** |  |  |  |  |  |  |
| ОК 31 | **+** |  |  |  | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **+** | **+** |  |  |  |  |  |  |
| ОК 32 | **+** |  |  |  | **+** |  |  | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОК 33 |  |  |  | **+** |  |  |  |  |  |  |  | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОК 34 | **+** |  |  |  | **+** | **+** | **+** | **+** |  |  | **+** |  | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОК 35 | **+** |  | **+** |  | **+** | **+** |  | **+** |  |  | **+** |  | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОК 36 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **+** |  |  |  |  |
| ОК 37 | **+** |  |  |  | **+** | **+** |  | **+** |  | **+** | **+** |  |  |  | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОК 38 | **+** |  |  |  | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **+** |  |  |  |  |  |  |  |
| ОК 39 |  |  |  | **+** |  |  |  | **+** | **+** |  |  | **+** |  |  |  | **+** |  |  |  |  |  |  |  |
| ОК 40 | **+** |  |  |  | **+** | **+** |  | **+** |  |  |  |  |  | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОК 41 | **+** |  |  |  | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **+** | **+** |  |  |  |  |  |  |
| ОК 42 | **+** |  |  |  | **+** | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **+** | **+** |  |  |  |  |  |  |
| ОК 43 | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** |  | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** |  | **+** | **+** | **+** |  | **+** | **+** |
|  | ПРН 1 | ПРН 2 | ПРН 3 | ПРН 4 | ПРН 5 | ПРН 6 | ПРН 7 | ПРН 8 | ПРН 9 | ПРН 10 | ПРН 11 | ПРН 12 | ПРН 13 | ПРН 14 | ПРН 15 | ПРН 16 | ПРН 17 | ПРН 18 | ПРН 19 | ПРН 20 | ПРН 21 | ПРН 22 | ПРН 23 |
| ОКСБ 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **+** | **+** | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОКСБ 2  | + |  |  |  | **+** | **+** |  |  |  |  | **+** |  |  |  |  |  |  |  | **+** |  |  |  |  |
| ОКСБ3  | + |  |  |  | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОКСБ4  | + |  |  |  | **+** | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **+** |  |  |  |  |  |  |  |
| ОКСБ 5  | + | + |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОКСБ 6  | + |  |  |  | **+** | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **+** | **+** |  |  |  |  |  |  |
| ОКСБ7  | + |  |  | **+** | **+** | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **+** | **+** |  |  |  |  |  |  |
| ОКСБ 8  | + |  |  |  | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **+** | **+** |  |  |  |  |  |  |
| ОКСБ 9  | + |  |  |  | **+** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **+** | **+** |  | **+** |  |  |  |  |
| ОКСБ10  | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** |  | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** |  | **+** | **+** | **+** |  | **+** | **+** |

**Перелік нормативних документів, на яких базується освітня програма:**

1. Закон України “Про освіту” від 05.09.2017р. № 2145-VIII.

2. Закон України “Про вищу освіту” від 01.07.2014р. № 1556-VII.

2. Закон України “Про племінну справу у тваринництві” від 15.12.1993р.

№ 3691 зі змінами та доповненнями).

3.Закон України “Про ідентифікацію та реєстрацію тварин” від 04.06.2009р.  № 1445-VI зі змінами та доповненнями

4. Закон України “Про ветеринарну медицину” від 25.06.1992р. № 2498-XII зі змінами та доповненнями

5. Закон України “Про бджільництво” від 22.02.2000 р.№ 1492-III зі змінами та доповненнями

6. Закон України “Про фермерське господарство” від  19.06.2003р. № 973-IV зі змінами та доповненнями

7. Закон України “Про охорону навколишнього природного середовища” від 25.06.1991.р.№ 1264

 8.Закон України “Про захист тварин від жорстокого поводження” від 21.02.2006р. № 3447-IV

9. Закон України “Про молоко та молочні продукти” від 24.06.2004 №1870- ІV зі змінами та доповненнями

10. Закон України “ Про якість та безпеку харчових продуктів та продовольчої сировини” від 06.09.2005 р. № 2809-ІV

11. Закон України “Про рибу, інші водні живі ресурси та харчову продукцію з них” від 6 лютого 2003 р. № 486-ІV

12. Закон України “Про ліцензування видів господарської діяльності” від 02.03.2015 р.№ 222-VIIІ

13. Постанова Кабінету Міністрів України “Про заходи щодо активізації роботи з розвитку тваринництва” від 20 серпня 2008 р. № 729,

14. Постанова Кабінету Міністрів України “Деякі питання координації міжгалузевих відносин на ринку продукції тваринного походження” від 25 грудня 2002 р. № 1964.

15. Постанова Кабінету Міністрів України від 23.11.2011 № 1341 “Про затвердження національної рамки кваліфікацій”.

16. Постанова Кабінету Міністрів від 29.04.2015р.№ 266 “Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти”.

17. Постанова Кабінету Міністрів від 30.12.2015р. № 1187 “Про затвердження Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності закладів освіти”.

18. Наказ МОН України від 19.02.2015р. № 166 “Деякі питання оприлюднення інформації про діяльність вищих навчальних закладів”.

19. Наказ МОН України від 06.11.2015р. № 1151 “Про особливості запровадження переліку галузей знань, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 29 квітня 2015 року № 266”.

20. Наказ Міністерства освіти України від 01.06.2016р. № 600 “Про затвердження та введення в дію методичних рекомендацій щодо розроблення стандартів вищої освіти”.

21. Наказ Міністерства освіти України від 28.05.2021р. № 593 «Про внесення змін до деяких стандартів вищої освіти».

22. Наказ Міністерства економічного розвитку і торгівлі України від 18 листопада 2014 р. № 1361 “Про затвердження зміни до національного класифікатора України ДК 003:2010” (зміна № 2).

23. Національний класифікатор України: “Класифікатор професій”
ДК 003:2010. – Київ : Вид-во “Соцінформ”,чинний від 2010-11-01.

24. Области образования и профессиональной подготовки 2013 (МСКО-О 2013): Сопроводительное руководство к Международной стандартной классификации образования 2011. – Институт статистики ЮНЕСКО, 2014. – Режим доступа:<http://www.uis.unesco.org/Library/Documents/isced-f-2013-fields-of-education-training-2014-rus.pdf>