

*Проект*

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ВІННИЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА**

**«ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА І ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ  
ТВАРИННИЦТВА»**

**Першого (бакалаврського) рівня вищої освіти  
галузі знань Н Сільське, лісове, рибне господарство та ветеринарна  
медицина**

**за спеціальністю Н2 Тваринництво**

**Кваліфікація: Бакалавр з технології виробництва і переробки продукції  
тваринництва**

**Вінниця**

## ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма (ОПП) для підготовки здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня за спеціальністю Н2 Тваринництво містить обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття відповідного ступеня вищої освіти; перелік компетентностей випускника; нормативний зміст підготовки здобувачів вищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання; форми атестації здобувачів вищої освіти.

### **Робоча група у складі:**

Новгородська Н.В. – кандидат сільськогосподарських наук, доцент, доцент кафедри біоінженерії, біо- та харчових технологій, гарант освітньо-професійної програми.

Голубенко Т.Л. – кандидат сільськогосподарських наук, доцент, завідувач кафедри технології виробництва та переробки продукції тваринництва.

Разанова О.П. – кандидат сільськогосподарських наук, доцент, доцент кафедри технології виробництва та переробки продукції тваринництва.

Скоромна О.І. – кандидат сільськогосподарських наук, доцент, доцент кафедри технології виробництва та переробки продукції тваринництва.

Огороднічук Г.М. – кандидат сільськогосподарських наук, доцент, завідувач кафедри технології розведення, виробництва та переробки продукції дрібних тварин.

Чудак Р.А. – доктор сільськогосподарських наук, професор, професор кафедри технології розведення, виробництва та переробки продукції дрібних тварин.

Побережець Ю.М. – кандидат сільськогосподарських наук, доцент, доцент кафедри технології розведення, виробництва та переробки продукції дрібних тварин.

Голембівський С.О. – директор товариства з обмеженою відповідальністю «АГРОБУЛ».

Ковчук А.В. – здобувач першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ОП «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва».

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

1. Про освіту: Закон України від 05.09.2017 р. №2145-VIII. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2145-19#Text>
2. Про вищу освіту: Закон України від 01.07.2014 р. №1556-VII. URL: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1556-18>
3. Стандарт вищої освіти за спеціальністю 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти. Затверджено та введено в дію Наказом Міністерства освіти і науки України від 21.12.2018 р. № 1432. URL: <https://mon.gov.ua/static-objects/mon/sites/1/vishcha-osvita/zatverdzeni%20standarty/12/21/204-Tekhn.vyr.pererob.prod.tvarynnytstva-bakalavr-VO.18.01.pdf>
4. Про внесення змін до деяких стандартів вищої освіти: наказ від 13.06.2024 № 842. URL: <https://mon.gov.ua/static-objects/mon/sites/1/vishcha-osvita/zatverdzeni%20standarty/2024/Nakaz-842.vid.13.06.2024.pdf>
5. Національна рамка кваліфікацій. URL: <https://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/1341-2011-%D0%BF/paran12#n12>.
6. Національний класифікатор України: Класифікатор професій ДК 003:2010. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/va327609-10#Text>.
7. Глосарій. Національне агентство із забезпечення якості вищої освіти. URL: <https://naqa.gov.ua/wp-content/uploads/2020/01/%d0%93%d0%bb%d0%be%d1%81%d0%b0%d1%80%d1%96%d0%b9.pdf>

**1. Профіль освітньо-професійної програми  
«Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»  
першого (бакалаврського) рівня вищої освіти**

| <b>1 – Загальна інформація</b>  |   |
|---|---|
| <b>Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу</b>  | Вінницький національний аграрний університет, факультет Технології виробництва, переробки та робототехніки у тваринництві, кафедра технології виробництва та переробки продукції тваринництва   |
| <b>Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу</b>   | Бакалавр<br>Бакалавр з технології виробництва і переробки продукції тваринництва.   |
| <b>Офіційна назва освітньої програми</b>  | Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва   |
| <b>Тип диплому та обсяг освітньої програми</b>  | Диплом бакалавра, одиничний<br>Обсяг освітньої програми:<br>- на основі повної загальної середньої освіти становить 240 кредитів ЄКТС, термін навчання 3 роки 10 місяців;<br>- на основі ступеня «фаховий молодший бакалавр», «молодший бакалавр» (освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст») становить 180 кредитів ЄКТС, термін навчання 2 роки 10 місяців. |
| <b>Наявність акредитації</b>  | Наказ МОН України від 11.06.2014 р. №2323 л. (на підставі наказу МОН України від 19.12.2016 р. №1565). Термін дії сертифіката до 01.07.2024 р.  |
| <b>Цикл/рівень</b>  | НРК України – 6 рівень, FQ -EHEA – перший цикл, EQF-LLL – 6 рівень  |
| <b>Передумови</b>   | Наявність повної загальної середньої освіти, за результатами ЗНО, освітньо-кваліфікаційного рівня молодшого спеціаліста, наявність ступеня молодшого бакалавра, ступеня фахового молодшого бакалавра. Інші вимоги визначаються правилами прийому до ВНАУ.   |
| <b>Мова (и) викладання</b>  | Українська  |
| <b>Термін дії освітньої програми</b>  | 3 роки 10 місяців   |
| <b>Інтернет адреса постійного розміщення опису освітньої програми</b>   | <a href="https://vsau.org/pro-universitet/navchalna-robota">https://vsau.org/pro-universitet/navchalna-robota</a>   |
| <b>2 – Мета освітньої програми</b>  |   |
| Підготовка висококваліфікованих та конкурентоспроможних фахівців, здатних вирішувати комплексні завдання та практичні проблеми у сфері виробництва і переробки продукції тваринництва з метою виробництва якісної та безпечної продукції. |   |
| <b>3 – Характеристика освітньої програми</b>  |   |
| <b>Предметна область: галузь знань спеціальність освітня кваліфікація</b>   | Н Сільське, лісове, рибне господарство та ветеринарна медицина<br>Н2 Тваринництво<br>Бакалавр з технології виробництва і переробки продукції тваринництва   |
| <b>Орієнтація освітньої програми</b>  | Освітньо-професійна   |
| <b>Основний фокус освітньої програми</b>  | Загальна освіта у галузі знань Н Сільське, лісове, рибне господарство та ветеринарна медицина   |

|   |   |
|---|---|
| <b>та спеціалізації</b>   | спеціальності Н2 Тваринництво<br>Ключові слова: тваринництво, продукція, виробництво, переробка   |
| <b>Особливості програми</b>   | Особливість програми полягає у підготовці висококваліфікованих та конкурентоспроможних фахівців, здатних швидко адаптуватися та вирішувати завдання у сучасних умовах виробництва і переробки продукції тваринництва, що визначено стратегією університету, з урахуванням регіональних особливостей, передового досвіду провідних підприємств з технології виробництва продукції молока, яловичини, свинарства, птахівництва, бджільництва та інших галузей з метою виробництва та переробки якісної і безпечної тваринницької продукції.   |
| <b>4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</b> |   |
| <b>Придатність до працевлаштування</b>  | Фахівець здатний виконувати зазначену професійну роботу відповідно до національного класифікатора професій ДК 003:2010 та/або International Standard Classification of Occupations 2008 (ISCO-08).<br>3211 -Лаборант (біологічні дослідження)<br>3211-Технік-лаборант (біологічні дослідження)<br>3213-Зоотехнік відділення (комплексу, сільськогосподарської дільниці, ферми)<br>3213-Технік-технолог з виробництва та переробки продукції тваринництва<br>3213-Технолог з виробництва та переробки продукції тваринництва<br>3213-Фахівець з організації та ведення фермерського господарства   |
| <b>Подальше навчання</b>  | Продовження навчання на другому (магістерському) рівні вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій у системі післядипломної освіти.   |
| <b>5 – Викладання та оцінювання</b>   |   |
| <b>Викладання та навчання</b>   | Освітня програма забезпечує студентоцентроване, проблемно-орієнтоване навчання, дистанційне навчання в системі Zoom, самонавчання.<br>Викладання проводиться у вигляді: лекції, мультимедійні лекції, інтерактивні лекції, семінари, практичні заняття, самостійне навчання, індивідуальні заняття тощо. Студентоцентроване, проблемно-орієнтоване навчання, самонавчання. Лекційні заняття мають інтерактивний науково-пізнавальний характер. Практичні заняття проводяться в малих групах, поширеними є ситуаційні завдання, підготовка презентацій із використанням сучасних програмних засобів. Навчально-методичне забезпечення і консультування самостійної роботи здійснюється через модульний формат навчання та використання електронних ресурсів та методичних вказівок, університетське інформаційно-освітнє середовище Moodle. Акцент робиться на особистому саморозвитку, груповій роботі, умінні презентувати результати навчання, що сприятиме формуванню розуміння потреби й готовності до продовження самоосвіти протягом життя. |
| <b>Оцінювання</b>   | Система оцінювання знань здобувачів вищої освіти включає поточний, проміжний та семестровий контроль (екзамени, заліки) знань із кожної навчальної дисципліни, оцінювання результатів практик.<br>Оцінювання здійснюється за 100-бальною шкалою із подальшим переведенням у національну шкалу та шкалу ЄКТС.  |

|  |  |
|--|--|
|  | Атестація здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи та атестаційного екзамену.  |
| <b>6 – Програмні компетентності</b>                  |  |
| <b>Інтегральна компетентність (ІК)</b>               | Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми з технології виробництва і переробки продукції тваринництва або у процесі навчання, що передбачає застосування теорій та методів зооінженерії і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.  |
| <b>Загальні компетентності (ЗК)</b>                  | <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 між особистісної 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> |
| <b>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності</b> | <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 статево вікових груп тварин та організації їх нормованої годівлі з урахуванням наявних фінансових та ресурсних обмежень.</p> <p>СК 5. Здатність застосовувати доцільні системи та способи утримання сільськогосподарських тварин і контролювати та 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 під час виробництва та переробки продукції скотарства.</p> <p>СК 8. Здатність здійснювати контроль технологічних процесів під час</p>  |

|  |   |
|--|---|
|  | <p>виробництва та переробки продукції свинарства.</p> <p>СК 9. Здатність здійснювати контроль технологічних процесів під час виробництва та переробки продукції птахівництва.</p> <p>СК 10. Здатність застосовувати знання морфології, фізіології та біохімії різних видів тварин для реалізації ефективних технологій виробництва і переробки їх продукції.</p> <p>СК 11. Здатність застосовувати знання організації та управління технологічним процесом переробки продукції тваринництва для ефективного ведення господарської діяльності підприємства.</p> <p>СК 12. Здатність аналізувати господарську діяльність підприємства, вести первинний облік матеріальних цінностей, основних засобів, праці та її оплати.</p> <p>СК 13. Здатність використовувати спеціальні знання для проведення санітарно-гігієнічних і профілактичних заходів на фермах та інших об'єктах із виробництва і переробки продукції тваринництва.</p> |
|--|---|

### **7 – Програмні результати навчання**

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

| <b>8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми</b>    |   |
|---|---|
| <b>Кадрове забезпечення</b>                             | <p>Всі науково-педагогічні працівники, залучені до реалізації освітньої складової освітньо-професійної програми є штатними співробітниками ВНАУ, мають науковий ступінь і вчене звання та підтверджений рівень наукової і професійної активності.</p> <p>Гарант, група забезпечення, робоча проектна група та викладацький склад, який забезпечує її реалізацію, відповідає вимогам, визначеним Ліцензійними умовами провадження освітньої діяльності закладів освіти.</p>  |
| <b>Матеріально-технічне забезпечення</b>                | <p>Для забезпечення здобувачів ОПП використовуються лекційні аудиторії, оснащені мультимедієм обладнанням, аудиторії для проведення практичних занять, комп'ютерні класи з необхідним устаткуванням. Усі комп'ютери об'єднані у мережу Інтранет і підключені до мережі Інтернет. Наявна розвинена соціально-побутова інфраструктура: бібліотека університету, у тому числі читальний зал із комп'ютеризованими робочими місцями, пункти харчування в корпусах університету, актовий та спортивний зали, стадіон та спортивні майданчики, тренажерна зала, медичний кабінет, університетський парк, зони відпочинку студентів. Наявна вся необхідна соціально-побутова інфраструктура: кількість місць у гуртожитках відповідає потребам.</p>  |
| <b>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</b> | <p>«Офіційний веб-сайт <a href="https://vsau.org">https://vsau.org</a> містить інформацію про структуру університету, навчальну, наукову і виховну діяльність, структурні підрозділи, правила прийому, контакти тощо. В університеті функціонує автоматизована система управління «Сократ», в якій реалізовано підсистеми: бібліотека «Софія», «Репозиторій», АСУ відділ кадрів, АСУ Деканат, персональний кабінет викладача, персональний кабінет студента, система електронного тестування.</p> <p>Навчальний процес забезпечується навчально-методичними комплексами дисциплін, які містять методичні вказівки до лабораторних та практичних занять, методичні вказівки до самостійної роботи студентів, індивідуальні завдання практичної спрямованості; методичні матеріали до проходження практик, завдання для контролю знань (екзаменаційні білети, тестові завдання, комплексні контрольні роботи).</p> <p>Викладачі забезпечують видання авторських підручників, навчально-методичних посібників та монографій. Освітньо-професійну програму забезпечує наявність потужного бібліотечного фонду, що містить навчально-методичну та наукову літературу, а також вітчизняні та закордонні фахові періодичні видання відповідного та спорідненого профілю, в тому числі в електронному вигляді. Студенти мають можливість працювати як з традиційними (наявні навчальні та методичні посібники, періодика), так і з новітніми інформаційними ресурсами – електронними книгами, повнотекстовими, реферативними і наукометричними базами даних (у т.ч. Scopus, WoS), сховищами аудіо- і відео контенту. Електронно-бібліотечна система забезпечує студентам індивідуальний доступ із будьякої точки, де існує Інтернет».</p> |
| <b>9 – Академічна мобільність</b>                       |   |
| <b>Національна кредитна мобільність</b>                 | <p>На основі двосторонніх договорів між ВНАУ та закладами вищої освіти України. Реалізується в Університеті відповідно до вимог</p>   |



|  |  |
|--|--|
|  | <p>чинного законодавства та регулюється внутрішніми локальними документами: Положенням про організацію освітнього процесу у Вінницькому національному аграрному університеті. Перезарахування отриманих кредитів на основі Європейської кредитно-трансферної системи (ЄКТС), отриманих під час участі здобувача вищої освіти у програмах національної академічної мобільності відбувається шляхом порівняння змісту навчальних програм та з урахуванням набутих компетентностей і програмних результатів навчання. У 2022 році Вінницький національний університет став учасником проекту DAAD «Україна цифрова: забезпечення академічної успішності під час кризи» у рамках Програми Еразмус+. Проект включає два напрямки академічної мобільності: міжнародна літня школа для науково-педагогічних працівників; он-лайн семестр для студентів в Університеті прикладних наук ВайєнштефанТріздорф (HSWT) (Німеччина).</p> |
| <p><b>Міжнародна кредитна мобільність</b></p>            | <p>Реалізація міжнародної кредитної мобільності можлива на основі двосторонніх договорів між Вінницьким національним аграрним університетом та вищими навчальними закладами зарубіжних країн-партнерів, зокрема, угодами про співпрацю з якими можна ознайомитись за посиланням<br/> <a href="https://www.vsau.org/prouniversitet/strukturni-pidrozdili/mizhnarodna-diyalnist">https://www.vsau.org/prouniversitet/strukturni-pidrozdili/mizhnarodna-diyalnist</a></p>   |
| <p><b>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти</b></p> | <p>Можливість навчання існує на загальних умовах за акредитованими освітніми програмами.</p>   |

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

### 2.1. Перелік компонент освітньо-професійної програми

| Код н/д                       | Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота) | Кількість кредитів | Форма підсумкової контролю |
|-------------------------------|---|--------------------|----------------------------|
| <i>Обов'язкові компоненти</i> |   |                    |                            |
| OK1                           | Українська мова та етнологія  | 4                  | Екзамен                    |
| OK2                           | Філософія   | 3                  | Екзамен                    |
| OK3                           | Іноземна мова   | 8                  | Залік<br>Екзамен           |
| OK4                           | Охорона праці та безпека життєдіяльності  | 3                  | Залік                      |
| OK5                           | Вища математика   | 4                  | Екзамен                    |
| OK6                           | Інформаційні технології   | 3                  | Залік                      |
| OK7                           | Методика наукових досліджень  | 3                  | Екзамен                    |
| OK8                           | Технологія виробництва та переробки продукції рослинництва  | 4                  | Залік                      |
| OK9                           | Біофізика   | 4                  | Екзамен                    |
| OK10                          | Морфологія тварин   | 8                  | Екзамен                    |
| OK11                          | Історія України   | 4                  | Екзамен                    |
| OK12                          | Загальні правові засади та академічна доброчесність   | 3                  | Залік                      |
| OK13                          | Неорганічна та аналітична хімія   | 4                  | Екзамен                    |
| OK14                          | Мікробіологія   | 3                  | Екзамен                    |
| OK15                          | Гігієна тварин  | 4                  | Екзамен                    |
| OK16                          | Генетика з біометрією   | 4                  | Екзамен                    |
| OK17                          | Розведення тварин   | 6                  | Екзамен                    |
| OK18                          | Фізіологія тварин   | 8                  | Екзамен                    |
| OK19                          | Годівля сільськогосподарських тварин  | 7                  | Екзамен                    |
| OK20                          | Технологія виробництва продукції вівчарства й козівництва   | 5                  | Екзамен                    |
| OK21                          | Молоко і молочні продукти   | 5                  | Екзамен                    |
| OK22                          | Конярство   | 4                  | Екзамен                    |
| OK23                          | Технологія виробництва продукції птахівництва   | 5                  | Екзамен                    |
| OK24                          | Технологія виробництва продукції свинарства   | 5                  | Екзамен                    |
| OK25                          | Технологія відтворення тварин   | 5                  | Екзамен                    |
| OK26                          | Організація виробничих процесів у тваринництві  | 5                  | Залік                      |
| OK27                          | Технологія виробництва продукції бджільництва   | 4                  | Екзамен                    |
| OK28                          | Біотехнологія   | 5                  | Екзамен                    |
| OK29                          | Стандартизація продукції тваринництва   | 4                  | Залік                      |
| OK30                          | Технологія переробки продукції тваринництва   | 6                  | Екзамен                    |
| OK31                          | Аграрна політика та земельні відносини  | 7                  | Екзамен<br>Залік           |
| OK32                          | Технологія виробництва молока і яловичини   | 8                  | Екзамен                    |
| OK33                          | Енергоефективність та альтернативні джерела енергії   | 5                  | Екзамен                    |
| OK34                          | Економіка і бухгалтерський облік у тваринництві   | 3                  | Залік                      |
| OK35                          | Навчальна практика  | 3                  | Залік                      |
| OK36                          | Виробнича практика  | 7                  | Залік                      |
| OK37                          | Кваліфікаційна робота   | 5                  | Екзамен                    |

| <b>Код н/д</b>                                  | <b>Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)</b> | <b>Кількість кредитів</b> | <b>Форма підсумкової контролю</b> |
|---|--|---------------------------|-----------------------------------|
| ОК38  | Атестаційний екзамен   | 2                         | Екзамен                           |
| <b>Загальний обсяг обов'язкових компонентів</b> |  | <b>180</b>                |                                   |
| <i>Вибіркові компоненти*</i>                    |  |                           |                                   |
| ВК 1 –<br>ВК12                                  | Вибіркова компонента*  | 5                         | Залік                             |
| <b>Загальний обсяг вибірових компонент</b>      |  | <b>60</b>                 |                                   |
| <b>ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ</b>       |  | <b>240</b>                |                                   |

\* Здобувачу освіти надається право обирати дисципліни із запропонованого переліку, з яким можна ознайомитись на сайті Вінницького національного аграрного університету (<https://vsau.org/studentamm/vibirkovi-disciplini>)

## 2.2 Структурно-логічна схема освітньо-професійної програми

|          |              |  |   |   |   |  |                                |                                     |  |                                |                               |
|----------|--------------|--|---|---|---|--|--------------------------------|-------------------------------------|--|--------------------------------|-------------------------------|
| I курс   | I семестр    | OK1<br>Українська мова та етнокulturологія             | OK2<br>Філософія                                      | OK3<br>Іноз.мова  | OK4<br>Охорона праці та безпека життєдіяльності                   | OK5<br>Вища математика                       | OK6<br>Інформаційні технології | OK7<br>Методика наукових досліджень | OK8<br>Технологія виробництва та переробки продукції | OK9<br>Біофізика               | OK10<br>Морфологія тварин     |
|          | II семестр   | OK3<br>Іноземна мова                                   | OK10<br>Морфологія тварин                             | OK11<br>Історія України                                     | OK12<br>Загальні правові засади та академічна доброчесність       | OK13<br>Неорганічна та аналітична хімія      | OK14<br>Мікробіологія          | OK15<br>Гігієна тварин              |  |                                | OK 35<br>Навчальна практика   |
| II курс  | III семестр  | OK3<br>Іноземна мова                                   | OK16<br>Генетика з біометрією                         | OK17<br>Розведення тварин                                   | OK18<br>Фізіологія тварин   | OK19<br>Годівля сільськогосподарських тварин | BK1                            | BK2                                 |  |                                |                               |
|          | IV семестр   | OK3<br>Іноземна мова                                   | OK18<br>Фізіологія тварин                             | OK19<br>Годівля сільськогосподарських тварин                | OK20<br>Технологія виробництва продукції вівчарства й козівництва | OK21<br>Молоко і молочні продукти            | BK3                            | BK4                                 |  |                                | OK 35<br>Навчальна практика   |
| III курс | V семестр    | OK22<br>Конярство                                      | OK23<br>Технологія виробництва продукції птахівництва | OK24<br>Технологія виробництва продукції свинарства         | OK25<br>Технологія відтворення тварин                             | BK5  | BK6                            |                                     |  |                                |                               |
|          | VI семестр   | OK26<br>Організація виробничих процесів у тваринництві | OK27<br>Технологія виробництва продукції бджільництва | OK28<br>Біотехнологія                                       | BK7   | BK8  |                                |                                     |  |                                | OK 36<br>Виробнича практика   |
| IV курс  | VII семестр  | OK29<br>Стандартизація продукції тваринництва          | OK30<br>Технологія переробки продукції тваринництва   | OK31<br>Аграрна політика та земельні відносини              | OK32<br>Технологія виробництва молока і яловичини                 | BK9  | BK10                           |                                     |  |                                |                               |
|          | VIII семестр | OK31<br>Аграрна політика та земельні відносини         | OK32<br>Технологія виробництва молока і яловичини     | OK33<br>Енергоефективність та альтернативні джерела енергії | OK34<br>Економіка і бухгалтерський облік у тваринництві           | BK11   | BK12                           |                                     |  | OK 37<br>Кваліфікаційна робота | OK 38<br>Атестаційний екзамен |

### 3. Форми атестації здобувачів вищої освіти

|   |   |
|---|---|
| Форми атестації здобувачів вищої освіти | Атестація здійснюється у формі публічного захисту (демонстрації) кваліфікаційної роботи та атестаційного екзамену   |
| Вимоги до кваліфікаційної роботи        | <p>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.</p> <p>Кваліфікаційна робота має бути оприлюднена на офіційному сайті закладу вищої освіти або його структурного підрозділу, або у репозитарії закладу вищої освіти.</p> <p>Оприлюднення кваліфікаційної роботи, що містять інформацію з обмеженим доступом, здійснювати відповідно до вимог чинного законодавства.</p> |
| Вимоги до атестаційного екзамену        | Атестаційний екзамен має передбачати оцінювання результатів навчання, визначених цим стандартом та освітньою програмою закладу вищої освіти.  |



## 5. Матриця забезпечення програмних результатів навчання відповідними компонентами освітньо-професійної програми

| Компоненти ОП | Програмні результати навчання |      |      |      |      |      |      |      |      |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |   |
|---------------|-------------------------------|------|------|------|------|------|------|------|------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|---|
|               | ПРН1                          | ПРН2 | ПРН3 | ПРН4 | ПРН5 | ПРН6 | ПРН7 | ПРН8 | ПРН9 | ПРН10 | ПРН11 | ПРН12 | ПРН13 | ПРН14 | ПРН15 | ПРН16 | ПРН17 | ПРН18 | ПРН19 | ПРН20 | ПРН21 |   |
| ОК 1          |                               |      |      | +    | +    |      |      |      |      |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |   |
| ОК 2          |                               |      | +    | +    |      |      |      |      |      |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       | + |
| ОК 3          |                               |      |      | +    |      |      | +    |      |      |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       | +     | + |
| ОК 4          |                               |      | +    |      |      |      |      |      |      |       |       |       |       |       |       |       |       |       | +     |       |       |   |
| ОК 5          |                               |      |      |      |      |      |      | +    |      |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |   |
| ОК 6          |                               |      |      |      |      |      |      | +    |      |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |   |
| ОК 7          | +                             |      |      |      |      |      |      | +    |      | +     |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       | + |
| ОК 8          |                               |      |      |      |      | +    | +    |      |      |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |   |
| ОК 9          | +                             |      |      |      |      |      |      |      |      |       |       |       |       |       |       |       |       | +     |       |       |       |   |
| ОК 10         |                               |      |      |      |      |      |      |      | +    |       |       |       |       |       |       | +     |       |       |       |       |       | + |
| ОК 11         |                               |      |      |      |      |      |      |      |      |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       | + |
| ОК 12         |                               |      | +    | +    |      |      | +    |      |      |       |       | +     |       |       |       |       |       |       |       |       |       |   |
| ОК 13         |                               |      |      |      |      | +    |      |      |      |       |       |       |       |       |       | +     |       |       | +     |       |       |   |
| ОК 14         |                               |      |      |      |      | +    |      |      |      |       |       |       |       |       |       | +     |       |       | +     |       |       |   |
| ОК 15         | +                             |      | +    |      | +    | +    |      |      |      |       | +     |       |       |       |       |       |       |       | +     |       |       |   |
| ОК 16         |                               |      |      |      |      |      |      | +    |      |       |       |       | +     | +     | +     | +     |       |       |       |       |       |   |
| ОК 17         |                               |      |      |      |      | +    |      | +    |      |       |       |       | +     | +     | +     |       |       |       |       |       |       | + |
| ОК 18         |                               |      |      |      |      |      |      | +    |      |       |       |       | +     | +     | +     |       |       |       |       |       |       |   |
| ОК 19         | +                             |      |      |      | +    |      |      |      | +    | +     |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       | +     | + |
| ОК 20         | +                             | +    |      |      |      |      |      |      |      |       | +     |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |   |
| ОК 21         | +                             | +    |      |      |      |      |      |      |      |       |       | +     |       |       |       |       |       |       |       |       |       |   |
| ОК 22         | +                             | +    |      |      | +    | +    |      | +    |      |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |   |
| ОК 23         | +                             | +    |      |      |      | +    |      |      |      |       |       |       |       |       | +     |       |       |       | +     |       |       |   |
| ОК 24         | +                             |      |      |      | +    | +    |      |      |      |       |       |       |       | +     |       | +     |       |       |       |       |       |   |
| ОК 25         | +                             |      |      |      |      |      |      | +    |      |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |   |
| ОК 26         |                               |      | +    | +    |      |      |      |      |      |       | +     |       |       |       |       |       |       | +     |       |       |       |   |
| ОК 27         | +                             | +    |      |      |      | +    |      | +    |      |       |       |       |       |       |       | +     |       |       |       |       |       |   |
| ОК 28         | +                             | +    |      |      |      | +    |      | +    |      |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |   |
| ОК 29         | +                             |      |      |      |      | +    |      |      |      |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       | +     |   |
| ОК 30         | +                             | +    |      |      |      |      |      |      |      |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |   |
| ОК 31         |                               |      | +    | +    | +    | +    |      |      |      |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |   |
| ОК 32         | +                             |      |      |      |      | +    |      |      |      | +     | +     |       | +     |       |       | +     |       |       |       |       |       |   |
| ОК 33         |                               |      |      |      |      | +    |      |      |      |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       | +     |       |   |
| ОК 34         |                               |      |      |      |      |      |      |      |      |       |       | +     |       |       |       |       |       |       | +     |       |       |   |
| ОК 35         |                               |      |      |      |      |      | +    | +    | +    | +     | +     |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |   |
| ОК 36         | +                             |      |      |      |      | +    |      |      | +    | +     | +     |       |       | +     | +     | +     | +     |       |       |       |       |   |
| ОК 37         | +                             | +    | +    | +    | +    | +    | +    | +    | +    | +     | +     | +     | +     | +     | +     | +     | +     | +     | +     | +     | +     | + |
| ОК 38         | +                             | +    | +    | +    | +    | +    | +    | +    | +    | +     | +     | +     | +     | +     | +     | +     | +     | +     | +     | +     | +     | + |

Гарант освітньо-професійної програми \_\_\_\_\_

Надія НОВГОРОДСЬКА