

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ВІДОКРЕМЛЕНИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ  
«РОЖИЩЕНСЬКИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ  
ЛЬВІВСЬКОГО НАЦІОНАЛЬНОГО УНІВЕРСИТЕТУ ВЕТЕРИНАРНОЇ  
МЕДИЦИНИ ТА БІОТЕХНОЛОГІЙ ІМЕНІ С. З. ГЖИЦЬКОГО»

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА**

**ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА І  
ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ  
ТВАРИННИЦТВА**

РОЖИЩЕ  
2022

Міністерство освіти і науки України

Відокремлений структурний підрозділ

«Рожищенський фаховий коледж Львівського національного університету  
ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького»

**ЗАТВЕРДЖЕНО**

Протокол № 9 від «29» серпня 2022 р.

засідання Педагогічної ради

ВСП «Рожищенський фаховий коледж  
ЛНУВМБ імені С. З. Гжицького»

Директор коледжу Олександр ДАВИДЮК

Освітня програма вводиться в дію

з «01» вересня 2022 р.

(Наказ № 49 від «15» серпня 2022 р.)

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА  
ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА І ПЕРЕРОБКИ  
ПРОДУКЦІЇ ТВАРИННИЦТВА**

Галузь знань  
Спеціальність

20 Аграрні науки та продовольство  
204 Технологія виробництва  
і переробки продукції

Рівень знань  
Освітньо – професійний ступінь  
Тип диплома та обсяг програми  
Професійна класифікація 3213

Фахова передвища освіта  
Фаховий молодший бакалавр  
Одиничний, 180 кредитів ЄКТС  
Технік-технолог з виробництва та  
переробки продукції тваринництва  
ВСП «Рожищенський фаховий коледж  
Львівського національного університету  
ветеринарної медицини та біотехнологій  
імені С. З. Гжицького»

Заклад фахової передвищої освіти

## ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ освітньо-професійної програми

1. ВНЕСЕНО цикловою комісією технологічних дисциплін ВСП «Рожищенський фаховий коледж Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С. З. Гжицького» (протокол №7 від 07 червня 2022 р.)
2. РОЗГЛЯНУТО І РЕКОМЕНДОВАНО методичною радою на розгляд і схвалення Педагогічною радою ВСП «Рожищенський фаховий коледж Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С. З. Гжицького» (протокол № 6 від 23 червня 2022 р.)
3. РОЗГЛЯНУТО І ЗАТВЕРДЖЕНО на засіданні Педагогічної ради ВСП «Рожищенський фаховий коледж Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С. З. Гжицького» (протокол № 9 від 29 червня 2022 р.)

# ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійну програму розроблено на основі стандарту фахової передвищої освіти затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 30 грудня 2021 року №1478 «Про затвердження стандарту фахової передвищої освіти зі спеціальності 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва галузі знань 20 Аграрні науки та продовольство освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр», введеного в дію з 2022/2023 навчального року.

URL:<https://mon.gov.ua/storage/app/media/Fakhova%20peredvyshcha%20osvita/Zatverdzeni.standarty/2021/12/30/204-Tekhn.vyrobn.perer.produkts.tvarynn.30.12.pdf>

## **Розроблено робочою групою у складі:**

В. М. Шульська - голова циклової комісії технологічних дисциплін, спеціаліст вищої кваліфікаційної категорії

Г. С. Мосійчук - спеціаліст вищої кваліфікаційної категорії, викладач-методист

Л. А. Куденчук - спеціаліст вищої кваліфікаційної категорії, викладач-методист

# 1. Опис освітньо-професійної програми зі спеціальності 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва

<b>1- Загальна інформація</b>	
<b>Повна назва закладу фахової передвищої освіти</b>	Відокремлений структурний підрозділ «Рожищенський фаховий коледж Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С. З. Гжицького»
<b>Освітньо-професійний ступінь</b>	Фаховий молодший бакалавр
<b>Назва кваліфікації мовою оригіналу</b>	Технік-технолог з виробництва та переробки продукції тваринництва
<b>Офіційна назва освітньо-професійної програми</b>	Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва
<b>Тип диплому та обсяг освітньо-професійної програми</b>	Диплом фахового молодшого бакалавра 240 кредитів ЄКТС термін навчання 3 роки 10 місяців (на основі базової загальної середньої освіти) 180 кредитів ЄКТС термін навчання 2 роки 10 місяців (на основі повної загальної середньої освіти (профільної середньої освіти)) 180 кредитів ЄКТС термін навчання 2 роки 10 місяців (на основі професійної (професійно-технічної) освіти) 180 кредитів ЄКТС термін навчання 2 роки 10 місяців (на основі фахової передвищої освіти або вищої освіти)
<b>Наявність акредитації</b>	Рішення Акредитаційної комісії від 17.11.2015р. протокол №119 (наказ МОН України від 30.11.2015 № 1931л), (на підставі наказу МОН України від 19.12.2016 № 1565). Сертифікати ДС 588, ДС 589; дата видачі - 26.01.2022р., дата закінчення - 01.07.2025р.
<b>Цикл/рівень</b>	Закон України «Про фахову передвищу освіту» - фаховий молодший бакалавр, НРК України – 5 рівень
<b>Вимоги до осіб, які можуть розпочати навчання за програмою</b>	Базова загальна середня освіта; повна загальна (профільна) середня освіта; професійна (професійно-технічна) освіта; фахова передвища освіта або вища освіта
<b>Мова(и) викладання</b>	Українська мова
<b>Термін дії освітньо-професійної програми</b>	1 липня 2025 року
<b>Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньо-професійної програми</b>	<a href="http://college-lnuvmbt.kl.com.ua">http://college-lnuvmbt.kl.com.ua</a>
<b>2- Мета освітньо-професійної програми</b>	
Підготовка фахівців за освітньо-професійною програмою «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» передбачає: інтеграцію процесів освітньої діяльності; забезпечення конкурентноспроможності випускників завдяки високій гарантованій якості освіти; побудова програми на компетентнісній, практико-орієнтованій основі відповідно до рівнів Національної рамки кваліфікацій з урахуванням стандартів, визначенням критеріїв	

оцінювання знань, умінь, навичок і компетентностей, термінів і порядку підтвердження здобутих кваліфікацій; забезпечення незалежного та об'єктивного оцінювання рівнів кваліфікації; науковий та методично обґрунтований аналіз потреб ринку праці та перспектив розвитку галузей під час розроблення академічної політики; сприяння набуття студентами відповідної кваліфікації і заявлених компетентностей; сприяння якісній практичній підготовці здобувачів освіти шляхом здобуття фахових кваліфікацій у коледжі та на виробництві; орієнтація здобувачів на практичну діяльність в умовах сучасних виробництв, на потреби ринку праці; рівність умов для кожного суб'єкта навчання щодо повної реалізації його здібностей і всебічного розвитку; гуманізм, демократизм і пріоритетність загальнолюдських духовних цінностей; розширення мережі баз проведення практичної підготовки; моніторинг можливостей підготовки фахівців за різними формами навчання; вивчення можливостей запровадження дуальної форми освіти; ознайомлення здобувачів освіти із нормативно-правовим забезпеченням, яке дасть змогу молодому фахівцю обирати оптимальну стратегію професійної діяльності.

### 3- Характеристика освітньо-професійної програми

<p><b>Опис предметної області</b></p>	<p><b>Об'єкт вивчення та/або діяльності:</b> виробництво і переробка тваринницької продукції на підприємствах різних форм власності.</p> <p><b>Цілі навчання:</b> підготовка фахівців, здатних самостійно вирішувати типові виробничі ситуації професійної діяльності в сфері виробництва і переробки продукції тваринництва, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов, з використанням теорій та методів біології, прикладних наук і харчових технологій.</p> <p><b>Теоретичний зміст предметної області:</b> технології виробництва і переробки продукції тваринництва з розширеними компетенціями у сфері виробництва харчових продуктів тваринного походження.</p> <p><b>Методи, методики та технології:</b> зоотехнічні, лабораторні, спеціальні (органолептичні, бактеріологічні, біологічні, хімічні тощо) методи, методики та технології, необхідні для компетентного вирішення завдань професійної діяльності, що пов'язані з виробництвом і переробкою продукції тваринництва.</p> <p><b>Інструменти та обладнання:</b> 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.</p>
<p><b>Орієнтація освітньо-професійної програми</b></p>	<p>Освітньо-професійна програма для здобуття освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр».</p> <p>Освітньо-професійна програма передбачає здобуття програмних компетентностей (інтегральних, загальних, спеціальних), та програмних результатів навчання.</p>
<p><b>Освітній фокус освітньо-</b></p>	<p>Спеціальна освіта та професійна підготовка в</p>

<b>професійної програми</b>	області технології виробництва і переробки продукції тваринництва. Програма базується на наукових знаннях, положеннях та результатах сучасних досліджень в сільському господарстві, пов'язаних з вибором та застосуванням сучасних технологій, технологічних процесів під час виробництва і переробки продукції тваринництва, підвищення ефективності технологічних процесів, безпеки життєдіяльності та охорони навколишнього середовища.
<b>Особливості програми</b>	Фахівців готують для організаційно-управлінського, господарського та технічного забезпечення виробничих завдань в галузях виробництва і переробки продукції тваринництва. Практична підготовка фахівця реалізується шляхом проходження навчальної та виробничих практик з можливістю обирати об'єкт проходження практики.
<b>4- Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</b>	
<b>Придатність до працевлаштування</b>	Фахівець здатен виконувати зазначену професійну роботу відповідно до національного класифікатора професій ДК 003:2010 (зі змінами затвердженими наказом №810 Міністерства економіки України від 25.10. 2021р. 3211- лаборант (біологічні дослідження) 3213 – зоотехнік відділення (комплексу, сільськогосподарської ділянки, ферми) 3213 – технік з племінної справи 3213 – технік – технолог з виробництва та переробки продукції тваринництва 3213 – технолог з виробництва та переробки продукції тваринництва 3416 – закупник
<b>Академічні права випускників</b>	Продовження навчання за початковим (короткий цикл) або першим (бакалаврський) рівнем вищої освіти, набуття додаткових кваліфікацій в системі освіти дорослих, в тому числі післядипломної освіти, набуття додаткових кваліфікацій в системі освіти дорослих.
<b>5 – Викладання та оцінювання</b>	
<b>Викладання та навчання</b>	Навчання орієнтоване на формування навичок аргументації особистої думки та культури спілкування, вдосконалення вміння визначати джерело проблеми, його аналіз та розроблення сценарію оптимальних управлінських рішень; на виховання гуманності, толерантності, відповідальності, ствердження національної гідності, громадянської свідомості та активної життєвої позиції. Форми організації освітнього процесу: лекційні, практичні, лабораторні та семінарські заняття, самостійна робота, консультації з викладачами, індивідуальні завдання, навчальна практика, виробнича практика, курсові роботи.

	Заняття мають інтерактивний пошуково-пізнавальний характер, проводяться з використанням сучасних технологій навчання.
<b>Оцінювання</b>	Поточний, підсумковий, семестровий контроль; атестація здобувачів освіти. Основними формами контролю є: поточне та проміжне опитування; тестовий контроль; контрольна робота; директорська контрольна робота; захист курсової роботи; захист звітної документації з виробничої практики; залік; іспит. Атестація – комплексний кваліфікаційний іспит з технології виробництва і переробки продукції тваринництва.
<b>6 – Програмні компетентності</b>	
<b>Інтегральна компетентність</b>	Здатність вирішувати типові спеціалізовані задачі з технології виробництва і переробки продукції тваринництва або у процесі навчання, що вимагає застосування положень і методів зоотехнії та може характеризуватися певною невизначеністю умов; нести відповідальність за результати своєї діяльності; здійснювати контроль інших осіб у визначених ситуаціях
<b>Загальні компетентності (ЗК)</b>	<b>ЗК1.</b> Здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні; <b>ЗК2.</b> Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовуючи різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя. <b>ЗК3.</b> Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності. <b>ЗК4.</b> Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово. <b>ЗК5.</b> Здатність спілкуватися іноземною мовою. <b>ЗК6.</b> Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології. <b>ЗК7.</b> Здатність працювати в команді. <b>ЗК8.</b> Прагнення до збереження навколишнього середовища.
<b>Спеціальні компетентності (СК)</b>	<b>СК1.</b> Здатність до застосування знань з морфологічних і фізіологічних особливостей сільськогосподарських тварин. <b>СК2.</b> Здатність забезпечувати підготовку кормів та раціональну годівлю сільськогосподарських тварин. <b>СК3.</b> Здатність до застосування прийомів та методів розведення сільськогосподарських тварин.



	<p><b>СК4.</b> Здатність використовувати методи та технології відтворення сільськогосподарських тварин.</p> <p><b>СК5.</b> Здатність проводити аналіз виробничо-економічної діяльності, вести звітно-облікову і технологічну документацію виробничого підрозділу.</p> <p><b>СК6.</b> Здатність організувати роботу структурного підрозділу з виробництва і переробки продукції тваринництва з дотриманням норм охорони праці, біобезпеки у професійній діяльності.</p> <p><b>СК7.</b> Здатність проводити заходи щодо захисту здоров'я та забезпечення благополуччя сільськогосподарських тварин.</p> <p><b>СК8.</b> Здатність до проведення контролю щодо безпечності і якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції тваринництва.</p> <p><b>СК9.</b> Здатність використовувати професійні знання та навички з технологічних процесів переробки тваринницької сировини і виготовлення готової продукції.</p> <p><b>СК10.</b> Здатність до використання нормативної та технологічної документації у професійній діяльності.</p> <p><b>СК11.</b> Здатність використовувати технологічне обладнання при виробництві і переробці продукції тваринництва.</p> <p><b>СК12.</b> Здатність забезпечувати зберігання, транспортування і реалізацію сировини і готової продукції тваринництва.</p> <p><b>СК13.</b> Здатність використовувати професійні знання та навички з технології виробництва продукції тваринництва.</p>
<b>7- Результати навчання</b>	
	<p><b>РН1.</b> Спілкування державною та іноземною мовами, у тому числі з професійних питань.</p> <p><b>РН2.</b> Застосовувати інформаційні та комунікаційні технології в обсязі, достатньому для здійснення професійної діяльності.</p> <p><b>РН3.</b> Знати свої права, як члена суспільства, цінності громадянського суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина України.</p> <p><b>РН4.</b> Використовувати технології кормовиробництва, утримання, годівлі, розведення і відтворення тварин у професійній діяльності.</p> <p><b>РН5.</b> Використовувати особливості анатомічної будови тіла і фізіології сільськогосподарських тварин у технологічних процесах виробництва і переробки продукції тваринництва.</p> <p><b>РН6.</b> Застосовувати основи систем обліку, планування і контролю затрат виробництва продукції тваринництва та визначити її економічну ефективність.</p> <p><b>РН7.</b> Забезпечувати дотримання норм охорони праці, виробничої санітарії та біобезпеки, що</p>

	<p>поширюються на професійну діяльність.</p> <p><b>РН8.</b> Проводити планування і організацію робіт у виробничому підрозділі з дотриманням трудової та технологічної дисципліни.</p> <p><b>РН9.</b> Забезпечувати реалізацію заходів щодо захисту здоров'я сільськогосподарських тварин.</p> <p><b>РН10.</b> Здійснювати контроль якості сировини та продукції тваринництва.</p> <p><b>РН11.</b> Організувати окремі технологічні процеси виготовлення продукції тваринництва з дотриманням вимог виробничої санітарії.</p> <p><b>РН12.</b> Використовувати у професійній діяльності нормативно-правові документи з технології виробництва і переробки продукції тваринництва.</p> <p><b>РН13.</b> Використовувати обладнання, засоби автоматизації та механізації під час виробництва і переробки продукції тваринництва.</p> <p><b>РН14.</b> Забезпечувати вимоги до режимів і термінів зберігання, умов транспортування, підготовки до реалізації сировини і готової продукції тваринництва.</p> <p><b>РН15.</b> Знати основи технологій виробництва продукції свинарства, скотарства, птахівництва, вівчарства.</p>
<b>8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми</b>	
<b>Кадрове забезпечення</b>	Реалізація освітньо-професійної програми забезпечується педагогічними працівниками коледжу. Підготовку фахового молодшого бакалавра спеціальності <i>204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва</i> здійснюють три циклові комісії коледжу
<b>Матеріально-технічне забезпечення</b>	Навчально-матеріальна база дозволяє організувати та проводити заняття з усіх освітніх компонентів на достатньому рівні. Для проведення лекційних занять використовуються мультимедійні проектори. Навчальні лабораторії і кабінети укомплектовані необхідним обладнанням, засобами наочності, приладами та інструментами для проведення лабораторних і практичних занять. Навчальні кабінети забезпечені мережею Інтернет. При підготовці фахівців використовуються комп'ютерні кабінети. Соціальна інфраструктура включає – спортивний комплекс, їдальню, медпункт; забезпеченість гуртожитком – 100%. Приміщення та аудиторії відповідають будівельним та санітарним нормам.
<b>9 – Академічна мобільність</b>	
<b>Національна кредитна мобільність</b>	На загальних підставах в межах України

**2. Перелік компонентів освітньо-професійної програми спеціальності *204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва* та їх логічна послідовність**

## 2.1. Перелік компонентів ОПП

Код о/к	Компоненти освітньо-професійної програми	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
<b>Обов'язкові компоненти ОПП</b>			
<i>Загальна підготовка</i>			
ОК1.	Історія України (Історія: Україна і світ*)	2	підсумково-залікове заняття
ОК2.	Українська мова (за проф. спрямуванням)	2	екзамен
ОК3.	Культурологія (Спеціальні курси*)	2	залік
ОК4.	Іноземна мова (за проф. спрямуванням)	8	залік
ОК5.	Фізичне виховання	7	залік
ОК6.	Основи філософських знань (Громадянська освіта*)	2	підсумково-залікове заняття
ОК7.	Основи економічної теорії (Громадянська освіта*)	2	підсумково-залікове заняття
ОК8.	Основи правознавства (Громадянська освіта*)	2	підсумково-залікове заняття
ОК9.	Вища математика	3	залік
ОК10.	Анатомія і фізіологія с.-г. тварин (Спеціальні курси*)	6	екзамен
ОК11.	Основи генетики і селекції с.-г. тварин (Спеціальні курси*)	4,5	залік
ОК12.	Розведення сільськогосподарських тварин	4,5	залік
ОК13.	Неорганічна хімія	2	залік
ОК14.	Мікробіологія	1	залік
ОК15.	Безпека життєдіяльності з основами охорони праці (Спеціальні курси**)	4	екзамен
ОК16.	Інформатика та комп'ютерна техніка (Інформатика**)	3	підсумково-залікове заняття
ОК17.	Екологія (Біологія і екологія*)	2	підсумково-залікове заняття
<i>Професійна підготовка</i>			
ОК18.	Технологія кормів з основами кормовиробництва	4	залік
ОК19.	Механізація виробничих процесів у тваринництві	3	екзамен
ОК20.	Годівля сільськогосподарських тварин	5	екзамен
ОК21.	Гігієна тварин з основами ветеринарії	4	екзамен
ОК22.	Технологія відтворення с.-г. тварин	5	екзамен
ОК23.	Технологія виробництва молока і яловичини Курсова робота	7 1	екзамен захист
ОК24.	Технологія виробництва продукції свинарства Курсова робота	5 1	екзамен захист
ОК25.	Технологія виробництва продукції птахівництва	3	залік
ОК26.	Конярство	2	залік
ОК27.	Стандартизація продукції тваринництва	2	залік
ОК28.	Організація виробничої і бізнесової діяльності	3	екзамен
ОК29.	Менеджмент і маркетинг	2	залік
ОК30.	Технологічне обладнання цехів по переробці продукції тваринництва	3	екзамен

ОК31.	Технологія переробки продукції тваринництва з основами виробничої санітарії	7	екзамен
ОК32.	Економіка виробництва продукції тваринництва з основами бухгалтерського обліку	5	екзамен
<b>Практична підготовка</b>			
ОК33.	Ознайомлювальна практика (Спеціальні курси*)	2	
ОК34.	Робітнича професія «Оператор з штучного осіменіння с.-г. тварин»	5,5	екзамен
ОК35.	Комплексна навчальна практика з технології виробництва і переробки продукції тваринництва		
ОК35/1.	Анатомія і фізіологія с.-г. тварин (Спеціальні курси*)	1,5	
ОК35/2.	Розведення сільськогосподарських тварин	1,5	
ОК35/3.	Годівля сільськогосподарських тварин	1,5	
ОК35/4.	Технологія виробництва молока і яловичини	3	
ОК35/5.	Технологія виробництва продукції свинарства	2	
ОК35/6.	Технологія виробництва продукції птахівництва	1,5	
ОК35/7.	Конярство	1,5	
ОК35/8.	Технологія переробки продукції тваринництва з основами виробничої санітарії	4	
ОК35/9.	Вирішення виробничо-ситуаційних задач	2	
ОК36.	Виробнича технологічна практика	9	захист
ОК37.	Виробнича переддипломна практика	6	захист
ОК38.	Державна атестація	2	комп. квал. ісп.
<b>Загальний обсяг обов'язкових компонентів:</b>		<b>162</b>	
<b>Вибіркові компоненти ОПП***</b>			
<b>Вибірковий блок 1 (обов'язково-вибірковий освітній компонент вибраний закладом)</b>			
ВБ 1.1.	Вступ до спеціальності	2	залік
<b>Вибірковий блок 2</b>			
ВБ 2.1.	Технологія виробництва продукції дрібних тварин і інших галузей тваринництва	4	залік
ВБ 2.2.	Технологія виробництва продукції козівництва	2	залік
	Навчальна практика з освітнього компонента «Технологія виробництва продукції дрібних тварин і інших галузей тваринництва»	3	
<b>Вибірковий блок 3</b>			
ВБ 3.1.	Соціологія	2	залік
ВБ 3.2.	Релігієзнавство	2	залік
ВБ 3.3.	Основи медіаграмотності	2	залік
<b>Вибірковий блок 4</b>			
ВБ 4.1.	Технологія вирощування риби	2	залік
	Навчальна практика з освітнього компонента «Технологія вирощування риби»		
ВБ 4.2.	Технологія виробництва продукції тваринництва з комбінованим складом сировини	2	залік
ВБ 4.3.	Основи переробки риби та морепродуктів	2	залік
<b>Вибірковий блок 5</b>			
ВБ 5.1.	Основи підприємництва	2	залік
ВБ 5.2.	Основи агробізнесу	2	залік
ВБ 5.3.	Професійна орієнтація випускників закладів фахової передвищої освіти	2	залік

<b>Вибірковий блок 6</b>			
ВБ 6.1.	Технологія вирощування домашніх тварин	2	залік
ВБ 6.2.	Годівля домашніх тварин з основами дієтології	2	залік
ВБ 6.3.	Спеціалізоване м'ясне скотарство	2	залік
<b>Вибірковий блок 7</b>			
ВБ 7.1.	Технологія оздоровчих харчових продуктів	2	залік
ВБ 7.2.	Основи виробництва харчових екопродуктів	2	залік
ВБ 7.3.	Присадибне і декоративне птахівництво	2	залік
<b>Загальний обсяг вибірових компонентів:</b>		<b>18</b>	
<b>ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ</b>		<b>180</b>	

*Примітка:*

\*Освітній компонент повністю інтегрується з відповідними компонентами загальноосвітньої підготовки.

\*\* Освітній компонент частково інтегрується з відповідними компонентами загальноосвітньої підготовки. Окремі розділи компонентів, позначених \*\* продовжують вивчатися у відповідних компонентах професійної підготовки.

\*\*\*Вибіркові освітні компоненти в навчальному плані займають 18 кредитів, їх перелік залежить від вибору здобувачів освіти.

\*\*\*\*Години відведені на екзаменаційну сесію і підготовку до неї студентів, враховані в кредити навчальних дисциплін.

### 3. Форма атестації здобувачів фахової передвищої освіти

<p><b>Форми атестації здобувачів фахової передвищої освіти</b></p>	<p>Атестація здобувачів освітньо-професійної програми <b>Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва</b> здійснюється у формі комплексного кваліфікаційного іспиту</p>
<p><b>Вимоги до комплексного кваліфікаційного іспиту</b></p>	<p>Комплексний кваліфікаційний іспит зі спеціальності 204 <i>Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва</i> є засобом об'єктивного контролю якості фахової передвищої освіти підготовки здобувачів освіти і повинен визначати рівень засвоєння ними теоретичного матеріалу та рівень сформованості практичних умінь та навичок загальних та спеціальних фахових компетентностей.</p> <p>Результати навчання повинні відображати вміння самостійно розв'язувати професійні завдання щодо вирощування, розведення, годівлі та утримання сільськогосподарських тварин; забезпечення параметрів та здійснення контролю технологічних процесів з виробництва та переробки продукції тваринництва. Рівень фахової підготовки встановлюється опосередковано за допомогою різних за формою завдань і складається з:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- теоретичної частини (теоретичні питання інтегрованого характеру дають можливість виявити рівень теоретичних знань);</li> <li>- тестової частини (завдання які надають можливість оцінити ступінь оволодіння здобувачами освіти вивченого матеріалу);</li> <li>- практичної частини (розв'язання інтегрованих професійних завдань з дисциплін; завдання для реалізації якого використовуються дидактичні та технічні засоби навчання, що дозволяє перевірити сформованість відповідних умінь та навичок).</li> </ul> <p>Атестація здійснюється відкрито і публічно, завершується присудженням випускникові освітньо-професійного ступеня: «фаховий молодший бакалавр» і кваліфікації: «технік – технолог з виробництва та переробки продукції тваринництва» та видачею документу про освіту встановленого зразка.</p>

*Примітка:*

Кількість завдань, форма завдань визначається цикловою комісією в залежності від форми проведення комплексного кваліфікаційного іспиту.

## 2.2 Структурно-логічна схема освітньо-професійної програми

1 курс 1 семестр

1 курс 2 семестр

2 курс 1 семестр

2 курс 2 семестр

3 курс 1 семестр

3 курс 2 семестр

4 курс 1 семестр

4 курс 2 семестр

OK8.
OK7.

OK7.
OK6.

OK3.
OK10.
OK16.

OK1.
OK10.
OK11.
OK15.
OK17.
OK1.
OK19.
OK33.
OK35.1.

OK2.
OK4.
OK5.
OK9.
OK12.
OK14.
OK15.
OK20.
OK35.2.
OK35.3.

OK4.
OK5.
OK13.
OK21.
OK22.
OK23.
OK24.
OK30.
OK32.
OK34.
OK36.

OK5.
OK23.
OK24.
OK31.
OK34.
OK35.4.
OK35.5.
OK35.8.
OK35.9.
OK36.

OK25.
OK26.
OK27.
OK28.
OK29.
OK31.
OK35.6.
OK35.7.
OK35.8.
OK35.9.







## 6. Матриця відповідності результатів навчання та компетентностей

Результати навчання	Компетентності																				
	Загальні компетентності								Спеціальні компетентності												
	ЗК1.	ЗК2.	ЗК3.	ЗК4.	ЗК5.	ЗК6.	ЗК7.	ЗК8.	СК1.	СК2.	СК3.	СК4.	СК5.	СК6.	СК7.	СК8.	СК9.	СК10.	СК11.	СК12.	СК13.
PH1 .				+	+								+	+				+			
PH2 .				+	+	+								+		+		+			
PH3.	+			+	+													+			
PH4.			+	+	+				+	+	+				+						+
PH5.			+	+	+				+		+	+			+						
PH6.				+	+	+													+		
PH7.	+	+		+	+			+					+						+		
PH8.	+	+	+	+	+		+						+	+							
PH9.			+	+	+		+								+			+			+
PH10.			+	+	+											+	+	+			
PH11.			+	+	+		+							+		+	+			+	
PH12 .				+	+													+	+		+
PH13.				+	+	+								+					+		+
PH14.			+	+	+										+		+			+	
PH15.			+	+			+							+	+	+	+		+	+	+