

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
2024

Міністерство освіти і науки України

Відокремлений структурний підрозділ

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

ЗАТВЕРДЖЕНО

Протокол № 8 від «10» червня 2024р.

засідання Педагогічної ради

ВСП «Рожищенський фаховий коледж

ЛНУВМБ імені С. З. Гжицького»

Директор коледжу  Олександр ДАВИДЮК

Освітня програма вводиться в дію

з «01» вересня 2024 р.

(Наказ № 51 від «13» серпня 2024 р.)

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА І ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ ТВАРИНИЦТВА

Галузь знань
Спеціальність

Рівень знань

Освітньо – професійний ступінь

Тип диплома та обсяг програми

Професійна класифікація 3213

Завлад фахової передвищої освіти

20 Аграрні науки та продовольство
204 Технологія виробництва
і переробки продукції тваринництва
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»

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ освітньо-професійної програми

1. РОЗГЛЯНУТО І СХВАЛЕНО цикловою комісією технологічних дисциплін ВСП «Рожищенський фаховий коледж Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С. З. Гжицького» (протокол №7 від 06.03. 2024 р.)
2. РОЗГЛЯНУТО, СХВАЛЕНО І РЕКОМЕНДОВАНО методичною радою на розгляд і затвердження Педагогічною радою ВСП «Рожищенський фаховий коледж Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С. З. Гжицького» (протокол № 4 від 28.05 2024р.)
3. РОЗГЛЯНУТО І ЗАТВЕРДЖЕНО на засіданні Педагогічної ради ВСП «Рожищенський фаховий коледж Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С. З. Гжицького» (протокол № 8 від 20 червня 2024 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».

Вперше освітньо-професійну програму затверджено і введено в дію з 01 вересня 2020 року на підставі засідання Педагогічної ради (протокол №1 від 30.09.20р.).

Переглянуто, затверджено та введено в дію з 1 вересня 2022р. наказом директора коледжу №49 від 15 серпня 2022р. на підставі засідання Педагогічної ради (протокол №9 від 29 червня 2022р.).

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

Розроблено проектною групою у складі:

Г. С. Мосійчук – керівник групи (гарант), спеціаліст вищої кваліфікаційної категорії, викладач-методист

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

О. І. Чижевська - спеціаліст вищої кваліфікаційної категорії

Рецензенти:

А. О. Бойко – кандидат сільськогосподарських наук, доцент, декан біологотехнологічного факультету Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С. З. Гжицького

В. Р. Дутка – кандидат сільськогосподарських наук, доцент кафедри технології виробництва і переробки продукції тваринництва Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С. З. Гжицького

Ю. В. Копровський – директор ТзОВ «Ексім Фуд»

А. І. Демчук – директор ТзОВ «Жовківський ППР»

Єспер Крөг – головний менеджер з польового виробництва та будівництва, Тарас Скушка – менеджер відділу «Дорошування і Відгодівля», Наталя Байдик – менеджер відділу «Племферма» ТзОВ «ГАЛИЧИНА ЗАХІД»

Андрій Савчук – головний технолог з вирощування та переробки продукції тваринництва СГПІ «Рать»

Катерина Хурава, Катерина Бенюк, Тетяна Петрук, Максим Форсюк – здобувачі освіти IV курсу спеціальності 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва ВСП «Рожищенський фаховий коледж ІНУВМБ імені С. З. Гжицького»

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

1 – Загальна інформація	
Повна назва закладу фахової передвищої освіти	Відокремлений структурний підрозділ «Рожищенський фаховий коледж Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С. З. Гжицького»
Освітньо-професійний ступінь	Фаховий молодший бакалавр
Назва кваліфікації мовою оригіналу	Технік-технолог з виробництва та переробки продукції тваринництва
Офіційна назва освітньо-професійної програми	Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва
Тип диплому, обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття ступеня фахового молодшого бакалавра, вимоги до осіб	Диплом фахового молодшого бакалавра 240 кредитів ЄКТС термін навчання 3 роки 10 місяців (на основі базової загальної середньої освіти, з одночасним виконанням ОП повної загальної середньої/профільної освіти) 180 кредитів ЄКТС термін навчання 2 роки 10 місяців, 2 роки 7 місяців (на основі повної загальної середньої освіти (профільної середньої освіти)) 180 кредитів ЄКТС термін навчання 2 роки 10 місяців, 2 роки 7 місяців (на основі професійної (професійно-технічної) освіти) 180 кредитів ЄКТС термін навчання 2 роки 10 місяців, 2 роки 7 місяців (на основі фахової передвищої освіти або вищої освіти)
Наявність акредитації	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.
Цикл/рівень	Закон України «Про фахову передвищу освіту» - фаховий молодший бакалавр, НРК України – 5 рівень
Вимоги до осіб, які можуть розпочати навчання за програмою	Базова загальна середня освіта; повна загальна (профільна) середня освіта; професійна (професійно-технічна) освіта; фахова передвища освіта або вища освіта
Мова(и) викладання	Українська мова
Термін дії освітньо-професійної програми	1 липня 2025 року
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньо-професійної програми	http://college-lnuvmbt.kl.com.ua http://college-lnuvmbt.kl.com.ua/wp-content/uploads/2022/09/Tex.pdf

2 – Мета освітньо-професійної програми

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 здобувачами освіти 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

Опис предметної області

Об'єкт вивчення та/або діяльності: виробництво і переробка тваринницької продукції на підприємствах різних форм власності.

Цілі навчання: 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.

Теоретичний зміст предметної області: технології виробництва і переробки продукції тваринництва з розширеними компетенціями у сфері виробництва харчових продуктів тваринного походження.

Методи, методики та технології: 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.

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.

Орієнтація освітньо-професійної програми

Освітньо-професійна програма для здобуття освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр».

Освітньо-професійна програма передбачає здобуття програмних компетентностей (інтегральних, загальних, спеціальних), та програмних

<p>Освітній фокус освітньо-професійної програми</p>	<p>результатів навчання.</p> <p>Спеціальна освіта та професійна підготовка в області технології виробництва і переробки продукції тваринництва.</p> <p>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.</p>
<p>Особливості програми</p>	<p>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.</p>
<p>4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</p>	
<p>Придатність до працевлаштування</p>	<p>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.</p> <p>3211- лаборант (біологічні дослідження)</p> <p>3213 – зоотехнік відділення (комплексу, сільськогосподарської ділянки, ферми)</p> <p>3213 – технік з племінної справи</p> <p>3213 – технік – технолог з виробництва та переробки продукції тваринництва</p> <p>3213 – технолог з виробництва та переробки продукції тваринництва</p> <p>3416 – закупник</p>
<p>Академічні права випускників</p>	<p>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.</p>
<p>5 – Викладання та оцінювання</p>	
<p>Викладання та навчання</p>	<p>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.</p> <p>Форми організації освітнього процесу: лекційні, практичні, лабораторні та семінарські заняття, самостійна робота, консультації з викладачами,</p>

	індивідуальні завдання, навчальна практика, виробнича практика, курсова робота. Заняття мають інтерактивний пошуково-пізнавальний характер, проводяться з використанням сучасних технологій навчання.
Оцінювання	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. Оцінювання навчальних досягнень здійснюється за 4-бальною шкалою, згідно Положення про організацію освітнього процесу у коледжі. Атестація – комплексний кваліфікаційний іспит з технології виробництва і переробки продукції тваринництва.

6 – Програмні компетентності

Інтегральна компетентність	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
Загальні компетентності (ЗК)	<p>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.</p> <p>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, використовуючи різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя.</p> <p>ЗК3. Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності.</p> <p>ЗК4. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p>ЗК5. Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p> <p>ЗК6. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології.</p> <p>ЗК7. Здатність працювати в команді.</p> <p>ЗК8. Прагнення до збереження навколишнього середовища.</p>
Спеціальні компетентності (СК)	СК1. Здатність до застосування знань з морфологічних і фізіологічних особливостей

сільськогосподарських тварин.

СК2. Здатність забезпечувати підготовку кормів та раціональну годівлю сільськогосподарських тварин.

СК3. Здатність до застосування прийомів та методів розведення сільськогосподарських тварин.

СК4. Здатність використовувати методи та технології відтворення сільськогосподарських тварин.

СК5. Здатність проводити аналіз виробничо-економічної діяльності, вести звітно-облікову і технологічну документацію виробничого підрозділу.

СК6. Здатність організувати роботу структурного підрозділу з виробництва і переробки продукції тваринництва з дотриманням норм охорони праці, біобезпеки у професійній діяльності.

СК7. Здатність проводити заходи щодо захисту здоров'я та забезпечення благополуччя сільськогосподарських тварин.

СК8. Здатність до проведення контролю щодо безпечності і якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції тваринництва.

СК9. Здатність використовувати професійні знання та навички з технологічних процесів переробки тваринницької сировини і виготовлення готової продукції.

СК10. Здатність до використання нормативної та технологічної документації у професійній діяльності.

СК11. Здатність використовувати технологічне обладнання при виробництві і переробці продукції тваринництва.

СК12. Здатність забезпечувати зберігання, транспортування і реалізацію сировини і готової продукції тваринництва.

СК13. Здатність використовувати професійні знання та навички з технології виробництва продукції тваринництва.

7 – Результати навчання

РН1. Спілкування державною та іноземною мовами, у тому числі з професійних питань.

РН2. Застосовувати інформаційні та комунікаційні технології в обов'язі, достатньому для здійснення професійної діяльності.

РН3. Знати свої права, як члена суспільства, цінності громадянського суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина України.

РН4. Використовувати технології кормовиробництва, утримання, годівлі, розведення і відтворення тварин у професійній діяльності.

РН5. Використовувати особливості анатомічної будови тіла і фізіології сільськогосподарських тварин у технологічних процесах виробництва і переробки продукції тваринництва.

РН6. Застосовувати основи систем обліку,

планування і контролю затрат виробництва продукції тваринництва та визначити її економічну ефективність.

РН7. Забезпечувати дотримання норм охорони праці, виробничої санітарії та біобезпеки, що поширюються на професійну діяльність.

РН8. Проводити планування і організацію робіт у виробничому підрозділі з дотриманням трудової та технологічної дисципліни.

РН9. Забезпечувати реалізацію заходів щодо захисту здоров'я сільськогосподарських тварин.

РН10. Здійснювати контроль якості сировини та продукції тваринництва.

РН11. Організовувати окремі технологічні процеси виготовлення продукції тваринництва з дотриманням вимог виробничої санітарії.

РН12. Використовувати у професійній діяльності нормативно-правові документи з технології виробництва і переробки продукції тваринництва.

РН13. Використовувати обладнання, засоби автоматизації та механізації під час виробництва і переробки продукції тваринництва.

РН14. Забезпечувати вимоги до режимів і термінів зберігання, умов транспортування, підготовки до реалізації сировини і готової продукції тваринництва.

РН15. Знати основи технологій виробництва продукції свинарства, скотарства, птахівництва, конярства.

РН16. Знати основи технологій виробництва продукції дрібних тварин і інших галузей тваринництва.

8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми

Кадрове забезпечення

Реалізація освітньо-професійної програми забезпечується педагогічними працівниками коледжу. Підготовку фахового молодшого бакалавра спеціальності *204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва* здійснює три циклові комісії коледжу, викладачі відповідають вимогам, визначеними Ліцензійними умовами впровадження освітньої діяльності.

Матеріально-технічне забезпечення

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.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	На офіційному веб-сайті коледжу міститься інформація про освітньо-професійні програми, навчальну і виховну діяльність, структурні підрозділи, правила прийому, контакти, забезпеченість бібліотеки підручниками і посібниками, фаховими періодичними виданнями відповідного профілю, інформація про наявність електронного ресурсу навчально-методичних матеріалів освітніх компонентів на платформі MOODLE.
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	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
Обов'язкові компоненти загальної підготовки ОПП			
ОК 1	Історія України (Історія: Україна і світ*)	3	залік
ОК 2	Українська мова (за проф. спрямуванням)	3	екзамен
ОК 3	Іноземна мова (за проф. спрямуванням)	5	залік
ОК 4	Фізичне виховання	3	залік
ОК 5	Вступ до спеціальності (Технології*)	3	залік
ОК 6	Безпека життєдіяльності з основами охорони праці	4	екзамен
ОК 7	Інформатика та комп'ютерна техніка (Інформатика*)	3	залік
ОК 8	Основи правознавства	3	залік
Вибіркові компоненти загальної підготовки ОПП**			
ВК 1		3	залік
ВК 2		3	залік
Обов'язкові компоненти спеціальної підготовки ОПП			
ОК 9	Анатомія і фізіологія с.-г. тварин	5	екзамен
ОК 10	Основи генетики і розведення с.-г. тварин	6	екзамен
ОК 11	Технологія кормів з основами кормовиробництва	3	залік
ОК 12	Механізація виробничих процесів у тваринництві	4	екзамен
ОК 13	Годівля сільськогосподарських тварин	4	екзамен
ОК 14	Біобезпека в галузі тваринництва	3	залік
ОК 15	Технологія відтворення с.-г. тварин	4	екзамен
ОК 16	Технологія виробництва молока і яловичини	6	екзамен
ОК 17	Технологія виробництва продукції свинарства	5	екзамен
ОК 18	Курсова робота з технології виробництва продукції тваринництва (скотарство/свинарство)***	2	захист
ОК 19	Технологія виробництва продукції птахівництва	3	залік
ОК 20	Конярство	3	залік
ОК 21	Стандартизація продукції тваринництва	3	залік
ОК 22	Організація виробничої і бізнесової діяльності	4	екзамен

ОК 23	Основи підприємництва, менеджменту і маркетингу	3	залік
ОК 24	Технологічне обладнання цехів по переробці продукції тваринництва	4	екзамен
ОК 25	Технологія переробки продукції тваринництва з основами виробничої санітарії	7	екзамен
ОК 26	Економіка виробництва продукції тваринництва з основами бухгалтерського обліку	5	екзамен
ОК 27	Технологія виробництва продукції дрібних тварин і інших галузей тваринництва	4	залік
ОК 28	Технологія вирощування і переробки риби та морепродуктів	3	залік
ОК 29	Технологія вирощування домашніх тварин з основами зоопсихології	3	залік
Практична підготовка			
ОК 30	Комплексна навчальна практика з технології виробництва і переробки продукції тваринництва		
ОК 30/1	Ознайомлювальна практика	1	підсумкова
ОК 30/2	Анатомія і фізіологія с.-г. тварин	1	підсумкова
ОК 30/3	Розведення сільськогосподарських тварин	1	підсумкова
ОК 30/4	Штучне осіменіння с.-г. тварин	2	підсумкова
ОК 30/5	Годівля сільськогосподарських тварин	2	підсумкова
ОК 30/6	Технологія виробництва молока і яловичини	3	підсумкова
ОК 30/7	Технологія виробництва продукції свинарства	3	підсумкова
ОК 30/8	Технологія виробництва продукції птахівництва	2	підсумкова
ОК 30/9	Конярство	1	підсумкова
ОК 30/10	Технологія переробки продукції тваринництва з основами виробничої санітарії	3	підсумкова
ОК 30/11	Технологія виробництва продукції дрібних тварин і інших галузей тваринництва	3	підсумкова
ОК 30/12	Технологія вирощування і переробки риби та морепродуктів	1	підсумкова
ОК 31	Виробнича технологічна практика	9	захист
ОК 32	Переддипломна практика	9	захист
ОК 33	Атестація здобувачів освіти	2	квал. іспит
Вибіркові компоненти спеціальної підготовки ОПП**			
ВК 3		3	залік
ВК 4		3	залік
ВК 5		3	залік
ВК 6		3	залік
Загальний обсяг обов'язкових компонентів		154	
Загальний обсяг вибірових компонентів		18	
Екзаменаційна сесія		8	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ		180	

Примітка:

* Освітній компонент повністю інтегрується з відповідними компонентами загальноосвітньої підготовки.

** Вибіркові освітні компоненти (каталог вибірових освітніх компонентів розміщений на веб-сайті коледжу) в зазначеному плані займають 18 кредитів, їх перелік залежить від вибору здобувачів освіти відповідно до Положення про порядок та умови обрання здобувачами освіти вибірових освітніх компонентів у ВСП «Рожищенський фаховий коледж ЛНУВМБ імені С. З. Гжицького»

*** Курсова робота з технології виробництва продукції тваринництва виконується за вибором здобувача освіти з відповідної галузі - скотарство/свинарство.

2.2 Структурно-логічна схема освітньо-професійної програми

2.2.1. Термін навчання 2 роки 10 місяців

I курс						II курс						III курс					
1 семестр			2 семестр			3 семестр			4 семестр			5 семестр			6 семестр		
ОК	к-сть кред.	підс. конт.	ОК	к-сть кред.	підс. конт.	ОК	к-сть кред.	підс. конт.	ОК	к-сть кред.	підс. конт.	ОК	к-сть кред.	підс. конт.	ОК	к-сть кред.	підс. конт.
ОК 1	3	залік	ОК 2	3	екзамен	ОК 23	3	залік	ОК 16	3	семестрова	ОК 16	3	екзамен	ОК 21	3	залік
ОК 3	5	залік	ОК 12	4	екзамен	ОК 13	4	екзамен	ОК 17	3	семестрова	ОК 17	2	екзамен	ОК 22	4	екзамен
ОК 4	1	семестрова	ОК 4	1	семестрова	ОК 4	1	залік	ОК 20	3	залік	ОК 25	4	семестрова	ОК 25	3	екзамен
ОК 5	3	залік	ОК 6	4	екзамен	ОК 26	3	семестрова	ОК 26	2	екзамен	ОК 27	4	залік	ОК 19	3	залік
ОК 7	3	залік	ОК 11	3	залік	ОК 29	3	залік	ОК 24	4	екзамен	ОК 18	2	захист			
ОК 8	3	залік	ОК 14	3	залік	ОК 28	3	залік	ВК 4	3	залік	ВК 6	3	залік			
ОК 9	5	екзамен	ОК 15	4	екзамен	ВК 1	3	залік	ВК 5	3	залік						
ОК 10	3	семестрова	ОК 10	3	екзамен	ВК 2	3	залік	ОК 31	4,5	семестрова	ОК 31	4,5	захист	ОК 32	9	захист
						ВК 3	3	залік							ОК 33	2	ІА
ОК 30/1	1	семестрова	ОК 30/4	2	семестрова	ОК 30/5	2	семестрова	ОК 30/6	1	семестрова	ОК 30/6	2	семестрова	ОК 30/8	2	семестрова
ОК 30/2	1	семестрова	ОК 30/3	1	семестрова	ОК 30/12	1	семестрова	ОК 30/7	1	семестрова	ОК 30/7	2	семестрова			
									ОК 30/9	1	семестрова	ОК 30/10	1	семестрова	ОК 30/10	2	семестрова
												ОК 30/11	3	семестрова			
Разом	28			28			29			28,5			30,5			28	

2.2.2. Терми навчання 3 роки 10 місяців

I курс			II курс						III курс						IV курс								
1 семестр			2 семестр			3 семестр			4 семестр			5 семестр			6 семестр			7 семестр			8 семестр		
ОК	к-сть кред.	підс. конт.	ОК	к-сть кред.	підс. конт.	ОК	к-сть кред.	підс. конт.	ОК	к-сть кред.	підс. конт.	ОК	к-сть кред.	підс. конт.	ОК	к-сть кред.	підс. конт.	ОК	к-сть кред.	підс. конт.	ОК	к-сть кред.	підс. конт.
						ОК 7	3	залік	ОК 8	3	залік	ОК 3	5	залік	ОК 20	3	залік	ОК 25	4	семес- трова	ОК 25	3	екзам- ен
						ОК 9	5	екзам- ен	ОК 1	3	залік	ОК 4	2	семес- трова	ОК 4	1	залік	ОК 27	4	залік	ОК 22	4	екзам- ен
									ОК 5	3	залік	ОК 2	3	екзам- ен	ОК 16	3	семес- трова	ОК 16	3	екзам- ен	ОК 28	3	залік
									ОК 10	6	екзам- ен	ОК 13	4	екзам- ен	ОК 17	3	семес- трова	ОК 17	2	екзам- ен	ОК 19	3	залік
									ОК 11	3	залік	ОК 26	5	екзам- ен	ОК 14	3	залік	ОК 29	3	залік	ОК 21	3	залік
									ОК 12	4	екзам- ен	ОК 15	4	екзам- ен	ОК 24	4	екзам- ен				ОК 23	3	залік
									ОК 6	2	семес- трова	ОК 6	2	екзам- ен	ВК 3	3	залік	ВК 6	3	залік			
												ВК 1	3	залік	ВК 4	3	залік	ОК 18	2	захис- т			
												ВК 2	3	залік	ВК 5		залік						
															ОК 31	4,5	семес- трова	ОК 31	4,5	захис- т	ОК 32	9	захис- т
						ОК 30/1	1	семес- трова	ОК 30/3	1	семес- трова	ОК 30/4	2	семес- трова	ОК 30/6	1	семес- трова	ОК 30/6	2	семес- трова	ОК 33	2	ПА
						ОК 30/2	1	семес- трова				ОК 30/5	2	семес- трова	ОК 30/7	1	семес- трова	ОК 30/7	2	семес- трова			
															ОК 30/9	1	семес- трова	ОК 30/10	1	семес- трова	ОК 30/10	2	семес- трова
																		ОК 30/11	3	семес- трова	ОК 30/8	2	семес- трова
																		ОК 30/12	1	семес- трова			
Разом							10			25			35			33,5			34,5			34	

Примітка. В навчальному плані можуть вноситись зміни в структурно-логічну схему освітньо-професійної програми «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва», у зв'язку з кількістю здобувачів освіти в академічних групах.

Із загального обсягу - 180 кредитів, 8 кредитів заплановано на екзаменаційну сесію.

3. Форма атестації здобувачів фахової передвищої освіти

<p>Форми атестації здобувачів фахової передвищої освіти</p>	<p>Атестація здобувачів освітньо-професійної програми Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва здійснюється у формі комплексного кваліфікаційного іспиту</p>
<p>Вимоги до комплексного кваліфікаційного іспиту</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"> - теоретичної частини (теоретичні питання інтегрованого характеру дають можливість виявити рівень теоретичних знань; тестової завдання надають можливість оцінити ступінь оволодіння здобувачами освіти вивченого матеріалу); - 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). <p>На комплексний кваліфікаційний іспит виносяться питання з таких освітніх компонентів: «Технологія виробництва молока і яловичини», «Технологія виробництва продукції свинарства», «Технологія виробництва продукції птахівництва», «Технологія переробки продукції тваринництва з основами виробничої санітарії», «Організація виробничої і бізнесової діяльності», «Конярство», «Безпека життєдіяльності з основами охорони праці».</p> <p>Кількість питань, завдань, форма завдань визначається цикловою комісією.</p> <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>

4. Вимоги до забезпечення якості фахової передвищої освіти

Законодавчою базою формування системи забезпечення якості освіти в Коледжі є Закон України «Про фахову передвищу освіту» (розділ IV, стаття 17).

Система зовнішнього забезпечення якості освітньої діяльності коледжу та якості фахової передвищої освіти включає інструменти, процедури та заходи забезпечення і підвищення якості фахової передвищої освіти, зокрема:

- 1) стандарт фахової передвищої освіти;
- 2) ліцензування освітньої діяльності;
- 3) акредитацію освітньо-професійної програми;
- 4) зовнішнє незалежне оцінювання результатів навчання;
- 5) кваліфікаційний іспит;
- 6) інституційний аудит;
- 7) моніторинг якості освіти;
- 8) атестацію педагогічних працівників;
- 9) громадський нагляд.

Система внутрішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти у Коледжі здійснюється відповідно до «Положення про внутрішню систему забезпечення якості фахової передвищої освіти в відокремленому структурному підрозділі «Рожищенський фаховий коледж Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С. З. Гжицького»

URL: <http://college-lnuvmbt.kl.com.ua/wp-content/uploads/2021/06/5.pdf>

Забезпечення дотримання академічної доброчесності педагогічними працівниками та здобувачами освіти коледжу, у тому числі створення і забезпечення функціонування ефективної системи запобігання та виявлення академічного плагіату та інших порушень академічної доброчесності, притягнення порушників до академічної відповідальності відбувається відповідно до «Положення про академічну доброчесність у відокремленому структурному підрозділі «Рожищенський фаховий коледж Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С. З. Гжицького»

URL: http://college-lnuvmbt.kl.com.ua/wp-content/uploads/2023/11/1_merged.pdf

Дане Положення закріплює сукупність етичних принципів та визначених законом правил етичної поведінки, якими мають керуватися учасники освітнього процесу під час навчання, викладання та провадження освітньої, наукової (творчої) діяльності з метою забезпечення довіри до результатів навчання та/або наукових (творчих) досягнень професійної діяльності та професійного спілкування академічної спільноти коледжу. Положення спрямоване на дотримання кожним учасником освітнього процесу в системі фахової передвищої освіти принципів академічної доброчесності, високих професійних стандартів, утвердження академічних чеснот та запобігання порушення академічної доброчесності.

З метою моніторингу та періодичного перегляду освітньо-професійних програм, для гарантування досягнення встановлених для них цілей та їх відповідності потребам здобувачів фахової передвищої освіти і суспільства, у коледжі укладено «Положення про порядок розроблення, затвердження та моніторингу освітніх (освітньо-професійних) програм у ВСП «Рожищенський фаховий коледж Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С. З. Гжицького»

URL: <http://college-lnuvmbt.kl.com.ua/wp-content/uploads/2022/04/3-Положення-про-порядок-розроблення-затвердження-та-моніторингу-освітніх-освітньо-професійних-програм.pdf>

5. Перелік нормативних документів

1. Закон України «Про освіту» від 05.09.2017 № 2145-VIII

URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2145-19#Text>

2. Закон України «Про фахову передвищу освіту» від 06.06.2019 №2745-VIII

URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2745-19#Text>

3. Постанова Кабінету Міністрів України «Про затвердження Національної рамки кваліфікацій» (зі змінами) від 23.11.2011 № 1341

URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1341-2011-%D0%BF#Text>

4. Постанова Кабінету Міністрів «Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти» від 29.04.2015 № 266

URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/266-2015-%D0%BF#Text>

5. Наказ Міністерства освіти і науки України «Про затвердження Методичних рекомендацій щодо розроблення стандартів фахової передвищої освіти» від 13.07.2020 № 918

URL: <https://mon.gov.ua/ua/npa/pro-zatverdzhennya-metodichnih-rekomendacij-shodo-rozroblennya-standartiv-fahovoyi-peredivshoyi-osviti>

6. Наказ Міністерства освіти і науки України «Про затвердження стандарту вищої освіти за спеціальністю 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти від 21.12.2018 р. № 1432

URL: <https://mon.gov.ua/storage/app/media/vishcha-osvita/zatverdzeni%20standarty/12/21/204-Tekhn.vyr.pererob.prod.tvarynyystva-bakalavr-VO.18.01.pdf>

8. Матриця відповідності результатів навчання та компетентностей

	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.			+	+				+						+	+	+	+		+	+	+
PH16.			+	+				+						+	+	+	+		+	+	+