

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНО-ЕКОНОМІЧНИЙ  
УНІВЕРСИТЕТ**



**ПРОЄКТ**

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА**

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

**початкового (короткого циклу) рівня вищої освіти  
зі спеціальності 204 Технологія виробництва і переробки продукції  
тваринництва  
галузі знань 20 Аграрні науки та продовольство  
Кваліфікація молодший бакалавр з технології виробництва і  
переробки продукції тваринництва**

**ВСТУП 2023**

**ЗАТВЕРДЖЕНО**

**Вченою радою ХДАЕУ  
(протокол від \_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_)**

**Освітня програма вводиться в дію  
з 01 вересня 2023 року**

**Ректор ХДАЕУ  
\_\_\_\_\_ Юрій КИРИЛОВ**

**Наказ від \_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_**

Херсон 2023

# ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ

## освітньо-професійної програми «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»

рівень вищої освіти – початковий (короткий цикл)  
спеціальність – 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва  
галузь знань – 20 Аграрні науки та продовольство  
кваліфікація – Молодший бакалавр з технології виробництва і переробки продукції тваринництва

### РОЗРОБЛЕНО:

Гарант освітньо-професійної програми «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»

\_\_\_\_\_ Олена ВЕДМЕДЕНКО

### СХВАЛЕНО:

Випусковою кафедрою технологій переробки та зберігання сільськогосподарської продукції, протокол № \_\_\_\_\_

від « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_

В.о. завідувача кафедри

\_\_\_\_\_ Ігор ЧЕРНИШОВ

Випусковою кафедрою ветеринарії, гігієни та розведення тварин імені В.П.Коваленка, протокол № \_\_\_\_\_

від « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_

Завідувач кафедри

\_\_\_\_\_ Наталія ПЕЛИХ

Випусковою кафедрою технології виробництва продукції тваринництва, протокол № 11

від « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_

В.о. завідувача кафедри

\_\_\_\_\_ Олена ВЕДМЕДЕНКО

### РЕКОМЕНДОВАНО

Вченою радою біолого-технологічного факультету, протокол № \_\_\_\_\_

від « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_

Декан біолого-технологічного факультету

\_\_\_\_\_ Ірина БАЛАБАНОВА

### ПОГОДЖЕНО

Перший проректор, проректор з науково-педагогічної роботи ХДАЕУ

\_\_\_\_\_ Вікторія ГРАНОВСЬКА

від « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_

Начальник навчально-методичного відділу університету

\_\_\_\_\_ Олена КАН

від « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_

## ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма підготовки фахівців «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» початкового (короткого циклу) рівня вищої освіти, ступеня вищої освіти – молодший бакалавр, галузі знань 20 Аграрні науки та продовольство, спеціальності 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва.

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

**Ведмеденко Олена Володимирівна**, кандидат сільськогосподарських наук, доцент, в.о. завідувача кафедри технології виробництва продукції тваринництва;

**Чернишов Ігор В'ячеславович**, кандидат сільськогосподарських наук, доцент кафедри технологій переробки та зберігання сільськогосподарської продукції, в.о. завідувача кафедри технологій переробки та зберігання сільськогосподарської продукції;

**Балабанова Ірина Олександрівна**, декан біолого-технологічного факультету, кандидат сільськогосподарських наук, доцент кафедри технологій переробки та зберігання сільськогосподарської продукції;

**Пелих Наталія Леонідівна**, кандидат сільськогосподарських наук, доцент, завідувач кафедри ветеринарії, гігієни та розведення тварин імені В.П.Коваленка;

**Корбич Наталія Миколаївна**, кандидат сільськогосподарських наук, доцент кафедри технології виробництва продукції тваринництва;

**Карпенко Олександр Володимирович**, кандидат сільськогосподарських наук, доцент кафедри технологій переробки та зберігання сільськогосподарської продукції;

**Ірза Альбіна Павлівна** – здобувач вищої освіти початкового (короткого циклу) рівня освітньо-професійної програми «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» спеціальності 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва.

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

| <b>1 - Загальна інформація</b>  |  |
|---|--|
| <b>Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу</b>      | Херсонський державний аграрно-економічний університет<br>Біолого-технологічний факультет   |
| <b>Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу</b>       | Молодший бакалавр;<br>Молодший бакалавр з технології виробництва і переробки продукції тваринництва  |
| <b>Офіційна назва освітньої програми</b>                                | Освітньо-професійна програма «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» початкового (короткого циклу) рівня вищої освіти галузі знань – 20 Аграрні науки та продовольство спеціальності 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва   |
| <b>Тип диплому та обсяг освітньої програми</b>                          | Одиничний;<br>120 кредитів ECTS, 1 рік 10 місяців  |
| <b>Наявність акредитації</b>  | Первинна акредитація планується на 2023 р.   |
| <b>Цикл/рівень</b>  | Початковий (короткого циклу) рівень вищої освіти;<br>НРК України – 5 рівень, FQ-EHEA – короткий цикл, EQF-LLL – 5 рівень   |
| <b>Передумови</b>   | Повна загальна середня освіта. Вимоги до вступників визначаються Правилами прийому на освітньо-професійну програму «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» зі спеціальності 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва за початковим (короткого циклу) рівнем вищої освіти. |
| <b>Мова(и) викладання</b>   | Українська   |
| <b>Термін дії освітньої програми</b>                                    | Освітня програма діє два роки  |
| <b>Інтернет - адреса постійного розміщення опису освітньої програми</b> | <a href="http://www.ksau.kherson.ua/">http://www.ksau.kherson.ua/</a>  |

| <b>2 - Мета освітньої програми</b>   |   |
|--|---|
| <p>Підготовка молодших бакалаврів, що володіють базовими і професійними компетентностями в галузі аграрних наук та продовольства, направлені на здобуття теоретичних знань та практичних умінь та вирішенні спеціалізованих проблем в процесі професійної діяльності з виробництва і переробки продукції тваринництва.</p> |   |
| <b>3 - Характеристика освітньої програми</b>   |   |
| <p><b>Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))</b></p>  | <p>Галузь знань – 20 Аграрні науки та продовольство.<br/>         Спеціальність – 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва.<br/> <i>Об'єкт(и) вивчення</i> – виробництво та переробка тваринницької продукції на підприємствах різних форм власності<br/> <i>Цілі навчання</i> – підготовка фахівців, здатних самостійно вирішувати типові виробничі ситуації професійної діяльності в сфері виробництва і переробки продукції тваринництва, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов.<br/> <i>Теоретичний зміст предметної області</i> – технології виробництва і переробки продукції тваринництва з розширеними компетенціями у сфері виробництва харчових продуктів тваринного походження.<br/> <i>Методи, методика та технології</i> – зоотехнічні, лабораторні, спеціальні (органолептичні, біологічні, хімічні тощо) методи, методика та технології, необхідні для компетентного вирішення завдань професійної діяльності, що пов'язані з виробництвом і переробкою продукції тваринництва.<br/> <i>Інструменти та обладнання об'єкти/предмети, пристрої та прилади, які здобувач вищої освіти вчиться застосовувати і використовувати</i> – 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 освітньої програми</b></p>  | <p>Освітньо-професійна, академічна</p>  |
| <p><b>Основний фокус освітньої програми та спеціалізації</b></p>   | <p>Загальна/спеціальна освіта в галузі 20 Аграрні науки та продовольство, спеціальності 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва сфокусована на підготовка кадрів, що можуть вирішувати типові спеціалізовані задачі з технології виробництва і переробки продукції тваринництва.</p>  |

|  |   |
|--|---|
|  | Ключові слова: технологія, виробництво, переробка, продукція тваринництва, добробут тварин, кліматичні зміни.   |
| <b>Особливості програми</b>                            | Особливість ОП полягає в інтегрованому підході щодо забезпечення процесів з виробництва і переробки продукції тваринництва з урахуванням галузевої специфіки продовольчої безпеки регіону відповідно рекомендацій представників виробництва; у формуванні комплексних знань і умінь з адаптації технологій тваринництва та бджільництва до триваючих процесів змін клімату на Півдні України та підвищення рівня добробуту тварин з використанням сучасного обладнання та методів ентомоіндикації для моніторингу довкілля.   |
| <b>4 – Придатність випускників до працевлаштування</b> |   |
| <b>Придатність до працевлаштування</b>                 | <p>Фахівець підготовлений до роботи в галузі економіки за ДК 009:2010, затвердженим і введеним в дію наказом Держспоживстандарту України від 11.10.2010 № 457 (чинний від 01.01.2012 р).</p> <p>А. Сільське господарство, мисливство, лісове господарство.</p> <p>01.4. Тваринництво.</p> <p>01.41. Розведення великої рогатої худоби молочних порід.</p> <p>01.42. Розведення іншої великої рогатої худоби та буйволів.</p> <p>01.43. Розведення коней та інших тварин родини конячих .</p> <p>01.45. Розведення овець і кіз.</p> <p>01.46. Розведення свиней.</p> <p>01.47. Розведення свійської птиці.</p> <p>01.48. Розведення інших тварин.</p> <p>С. Переробна промисловість.</p> <p>10. Виробництво харчових продуктів.</p> <p>10.1. Виробництво м'яса та м'ясних продуктів.</p> <p>10.11. Виробництво м'яса.</p> <p>10.12. Виробництво м'яса свійської птиці.</p> <p>10.2. Перероблення та консервування риби, ракоподібних і моллюсків.</p> <p>10.4. Виробництво олії та тваринних жирів.</p> <p>10.5. Виробництво молочних продуктів.</p> <p>10.51. Перероблення молока, виробництво масла та сиру.</p> <p>10.9. Виробництво готових кормів для тварин.</p> <p>10.91. Виробництво готових кормів для тварин, що утримуються на фермах.</p> <p>Фахівець здатний виконувати зазначену професійну роботу відповідно до класифікатора професій ДК-003:2010 (чинним з 01.11.2010 р.) за такими класифікаційними угрупованнями та професійними назвами робіт:</p> <p>3211. Технік-лаборант;</p> <p>3212. Зоотехнік відділення (комплексу,</p> |

|                                     |  |
|-------------------------------------|--|
|                                     | <p>сілськогосподарської ділянки, ферми);<br/> 3213. Технік з племінної справи;<br/> 3213. Технік-технолог з виробництва та переробки продукції тваринництва;<br/> 3213. Технолог з виробництва і переробки продукції тваринництва;<br/> 3213. Фахівець з бджільництва;<br/> 3213. Фахівець із звірівництва;<br/> 3416. Закупник.</p>   |
| <b>Подальше навчання</b>            | Продовження навчання для здобуття першого (бакалаврського) рівня вищої освіти.   |
| <b>5 – Викладання та оцінювання</b> |  |
| <b>Викладання та навчання</b>       | Студентоцентроване проблемно-орієнтоване навчання, яке проводиться у формі лекцій, практичних занять, консультацій, самостійного вивчення на основі підручників, посібників, періодичних наукових видань, використання мережі Інтернет   |
| <b>Система оцінювання</b>           | Усні та письмові екзамени, заліки, захист звіту з практики, захист курсових проектів, атестаційний екзамен.  |
| <b>6 – Програмні компетентності</b> |  |
| <b>Інтегральна компетентність</b>   | Здатність розв'язувати типові спеціалізовані задачі з технології виробництва і переробки продукції тваринництва або у процесі навчання, що передбачає застосування положень і методів зоотехнічної науки і характеризується певною невизначеністю умов, нести відповідальність за результати своєї діяльності та контролювати інших осіб у певних ситуаціях.   |
| <b>Загальні компетентності (ЗК)</b> | <p><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;</p> <p><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, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя.</p> <p><b>ЗК3.</b> Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності.</p> <p><b>ЗК4.</b> Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p><b>ЗК5.</b> Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p> <p><b>ЗК6.</b> Здатність використовувати інформаційні та сучасні</p> |

|  |   |
|--|---|
|  | <p>комунікаційні технології.</p> <p><b>ЗК7.</b> Здатність працювати в команді.</p> <p><b>ЗК8.</b> Прагнення до збереження навколишнього середовища в усіх сферах професійної діяльності.</p>  |
| <p><b>Фахові компетентності спеціальності (ФК)</b></p> | <p>ФК1. Здатність використовувати професійні знання з вибору і реалізації технології виробництва і переробки продукції тваринництва для ефективного ведення галузі.</p> <p>ФК2. Здатність використовувати професійні знання з вибору і реалізації методів оцінки та контролю безпечності, кількості і якості сировини, напівфабрикатів, продукції тваринного походження і продукції бджільництва.</p> <p>ФК3. Здатність використовувати нормативну і технічну документацію, технологічні регламенти зберігання, первинної обробки, підготовки до транспортування та реалізації сировини і тваринницької продукції.</p> <p>ФК4. Здатність проводити аналіз виробничої діяльності, вести ділову і затверджену звітно-облікову документацію.</p> <p>ФК5. Здатність володіти сучасними інформаційними технологіями для автоматизації технологічних і економічних розрахунків під час виробництва і переробки продукції тваринництва.</p> <p>ФК6. Здатність використовувати знання із технологій заготівлі, виробництва, зберігання, оцінки якості кормів та нормованої годівлі окремих видів і статеві-вікових груп тварин, а також раціонального використання кормів та сільськогосподарських угідь, надавати якісні послуги запилення ентомофільних сільськогосподарських культур.</p> <p>ФК7. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання й устаткування тваринницьких ферм.</p> <p>ФК8. Організовувати та планувати роботу трудового колективу, контролювати і забезпечувати дотримання правил і норм охорони праці, пожежної і екологічної безпеки та ресурсозбереження у виробничому підрозділі.</p> <p>ФК9. Здатність використовувати знання та вміння технологій виробництва й переробки продукції бджільництва.</p> <p>ФК10. Здатність застосовувати базові фундаментальні знання з неорганічної, органічної та аналітичної хімії в обсязі, необхідному для опанування загально-професійних дисциплін та вирішення практичних задач професійної діяльності.</p> <p>ФК11. Здатність застосовувати базові знання морфології та фізіології тварин під час виробництва, переробки та реалізації продукції тваринництва для досягнення прибутковості галузі.</p> <p>ФК12. Здатність здійснювати контроль технологічних</p> |



|   |   |
|---|---|
|   | <p>процесів під час виробництва та переробки продукції скотарства.</p> <p>ФК13. Здатність здійснювати контроль технологічних процесів під час виробництва та переробки продукції свинарства.</p> <p>ФК14. Вміти оцінювати стан добробуту тварин.</p> <p>ФК15. Здатність володіти навичками щодо потенціалу тварин для ведення малого та середнього бізнесу з урахуванням екологічних і кліматичних змін.</p>  |
| <b>7 – Програмні результати навчання</b>          |   |
| <p><b>Програмні результати навчання (ПРН)</b></p> | <p>ПРН1. Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо.</p> <p>ПРН2. Володіти інформацією чинних нормативно-правових документів, законодавства, галузевих стандартів професійної діяльності в установах, на виробництвах, організаціях галузі/сфери (відповідно до спеціалізації).</p> <p>ПРН3. Аналізувати суспільно й особистісно значущі світоглядні проблеми, усвідомлювати цінність захисту незалежності, територіальної цілісності та демократичного устрою України.</p> <p>ПРН4. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя.</p> <p>ПРН5. Ефективно працювати з інформацією: добирати необхідну інформацію з різних джерел, зокрема з фахової літератури та електронних баз.</p> <p>ПРН6. Розуміти екологічно небезпечні та шкідливі фактори професійної діяльності та корегувати її зміст з метою попередження негативного впливу на довкілля.</p> <p>ПРН7. Забезпечувати дотримання біологічної безпеки, техніки безпеки, виробничої санітарії, пожежної безпеки і правил охорони праці на підприємствах з виробництва і переробки продукції.</p> <p>ПРН8. Володіти методами утримання, годівлі, розведення і ефективного використання тварин різних видів та медоносних бджіл.</p> <p>ПРН9. Мати навички розробки біологічно повноцінних і збалансованих раціонів годівлі для різних видів і статевовікових груп тварин та аналізу, збереження, поліпшення природних кормових ресурсів бджільництва.</p> <p>ПРН10. Забезпечувати заготівлю і зберігання кормів.</p> <p>ПРН11. Розуміти та обґрунтовувати підбір машин, обладнання, засобів автоматизації, що використовуються в тваринництві, комплектації тваринницьких ферм, підприємств з виробництва і переробки продукції тваринництва.</p> |

|  |  |
|--|--|
|  | <p>ПРН12. Впроваджувати базові знання з неорганічної, органічної та аналітичної хімії у технологічний процес виробництва і переробки продукції тваринництва.</p> <p>ПРН13. Впроваджувати знання з морфології, фізіології тварин у технологічний процес виробництва і переробки продукції тваринництва.</p> <p>ПРН14. Забезпечувати параметри та здійснювати технологічний контроль сучасних технологій з виробництва молока та яловичини.</p> <p>ПРН15. Забезпечувати параметри та здійснювати технологічний контроль сучасних технологій виробництва свинини.</p> <p>ПРН16. Володіти організаційно-технологічними прийомами підвищення безпечності та якості молока, м'яса, меду, яєць та інших продуктів галузі, технікою і методиками визначення їх якісних характеристик, основних технологій виробництва та первинної обробки молочних і м'ясних продуктів і продукції бджільництва.</p> <p>ПРН17. Вміння оцінювати стан добробуту тварин за їх поведінковими ознаками.</p> <p>ПРН18. Вміти використовувати потенціал тварин для ведення малого та середнього бізнесу з урахуванням екологічних і кліматичних змін.</p> |
| <b>8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми</b> |  |
| <b>Кадрове забезпечення</b>                          | <p>Підготовка здобувачів вищої освіти за даною освітньо-професійною програмою здійснюється науково-педагогічними працівниками кафедр: технології виробництва продукції тваринництва, технологій переробки та зберігання сільськогосподарської продукції; ветеринарії, гігієни та розведення тварин імені В.П.Коваленка.</p> <p>Всі науково-педагогічні працівники, які залучені до реалізації освітньої складової освітньо-професійної програми є співробітниками Херсонського державного аграрно-економічного університету, мають науковий ступінь і вчене звання та підтверджений рівень наукової і професійної активності.</p>  |
| <b>Матеріально-технічне забезпечення</b>             | <p>Забезпеченість приміщеннями для проведення навчальних занять та контрольних заходів (кв. метрів на одну особу для фактичного контингенту студентів та заявленого обсягу з урахуванням навчання за змінами).</p> <p>Забезпеченість мультимедійним обладнанням для одночасного використання в навчальних аудиторіях (мінімальний відсоток кількості аудиторій).</p> <p>Наявність соціально-побутової інфраструктури: бібліотеки, у тому числі читального залу, пунктів харчування, актового чи концертного залу,</p>  |

|  |  |
|--|--|
|  | <p>спортивного залу, стадіону та спортивних майданчиків. Забезпеченість здобувачів вищої освіти гуртожитком. Забезпеченість комп'ютерними робочими місцями, лабораторіями, обладнанням, устаткуванням, необхідними для виконання навчальних планів.</p>  |
| <p><b>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</b></p> | <p>Офіційний веб-сайт <a href="http://www.ksau.kherson.ua/">http://www.ksau.kherson.ua/</a> містить навчально-методичне забезпечення, інформацію про освітні програми, навчальну, наукову і виховну діяльність, структурні підрозділи, правила прийому, контакти. Всі зареєстровані в університеті користувачі мають необмежений доступ до мережі Інтернет.</p> <p>Функціонує електронний репозитарій <a href="http://dspace.ksau.kherson.ua/">http://dspace.ksau.kherson.ua/</a>, який містить наукові публікації викладачів та науковців, що є у відкритому доступі, матеріали доповідей та конференцій, статті з періодичних видань ХДАЕУ.</p> <p>Наукова бібліотека забезпечує доступ до навчальної та наукової інформації на різноманітних носіях (підручники, навчальні посібники, періодика, аудіо - відеодокументи, електронні документи, CD-ROMи, бази даних, у тому числі, бази даних мережі Інтернет і ін.) у достатній кількості, що задовольняє потребу учасників освітнього процесу на 100%. Бібліотечний фонд налічує понад 340,4 тис. примірників, з них: навчальної літератури - 46% від загальної кількості фонду; наукової літератури (довідкова, наукова, науково-популярна, інструктивно-методична) - 47,5%. Функціонує читальна зала, у тому числі електронна читальна зала. Забезпечено міжбібліотечний книгообмін з 20 профільними бібліотечними установами України. Сформований електронний каталог корпоративної бібліотечної системи Херсонського територіального об'єднання (ЕК КБСХДАЕУ) дозволяє використовувати ресурси бібліотек-учасниць (10 сільськогосподарських бібліотек) за допомогою Бібліотечно-інформаційної системи ІРБІС, доступ до якої забезпечено по локальній мережі університету та Web-сторінці бібліотеки за адресою <a href="http://ksau.ks.ua:8087">http://ksau.ks.ua:8087</a>. У приміщеннях наукової бібліотеки забезпечено безоплатний доступ до мережі Інтернет.</p> <p>Оновлення електронного каталогу здійснюється щоквартально шляхом передачі бібліографічних записів у форматі ISO за допомогою електронної пошти. Її КБСХДАЕУ налічує понад 160 тис. бібліографічних записів.</p> <p>В університеті відкрито доступ до наукометричних баз даних Web of Science та SCOPUS. Доступ здійснюється з локальної мережі університету.</p> |
| <p><b>9 – Академічна мобільність</b></p>                       |  |

|   |  |
|---|--|
| <b>Національна<br/>кредитна<br/>мобільність</b>               | На основі двосторонніх договорів між Херсонським державним аграрно-економічним університетом та закладами вищої освіти України.<br>Допускається перезарахування кредитів, отриманих у інших університетах України, за умови відповідності їх набутих компетентностей.  |
| <b>Міжнародна<br/>кредитна<br/>мобільність</b>                | Між Херсонським державним аграрно-економічним університетом та навчальними закладами вищої освіти, науковими установами, організаціями країн партнерів відбувається науково-інформаційний обмін, заключені меморандуми про співробітництво ( <a href="http://surl.li/tmsk">http://surl.li/tmsk</a> ):<br>1. № 56/11/19 від 22.11.2019 р. з Університетом Текірдаг Намик Кемаль (Туреччина);<br>2. № 55/09/19 від 20.09.2019 р. з Аграрним Університетом Пловдива (Болгарія);<br>3. № 33/09/19 від 20.09.2019 р. з Ленкаранським державним університетом (Азербайджан, Ленкарань);<br>4. № 09/02/19 від 27.02.2019 р. з ПП Agrosuccess (Данія, Оденсе);<br>5. від 03.05.2018 р. з Державним університетом Огайо (США, Огайо, Колумбус). |
| <b>Навчання<br/>іноземних<br/>здобувачів<br/>вищої освіти</b> | За даною освітньо-професійною програмою відсутнє.  |

**2. Перелік компонент освітньо-професійної програми  
«Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»  
та їх логічна послідовність**

**2.1 Перелік компонент ОП**

| Код з/п  | Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота) | Кількість кредитів | Форма підсумкового контролю |
|--|---|--------------------|-----------------------------|
| 1  | 2   | 3                  | 4                           |
| <b>Обов'язкові компоненти ОП</b>               |   |                    |                             |
| ОК 01  | Філософія   | 3                  | екзамен                     |
| ОК 02  | Історія суспільства, державності та господарства України  | 3                  | екзамен                     |
| ОК 03  | Українська мова за професійним спрямуванням   | 3                  | залік                       |
| ОК 04  | Іноземна мова за професійним спрямуванням   | 3                  | залік                       |
| ОК 05  | Фізичне виховання   | 4                  | залік                       |
| ОК 06  | Безпека життєдіяльності та основи охорони праці   | 3                  | залік                       |
| ОК 07  | Морфологія та фізіологія тварин   | 6                  | екзамен                     |
| ОК 08  | Основи скотарства   | 4                  | залік                       |
| ОК 09  | Добробут тварин під впливом кліматичних умов  | 4                  | екзамен                     |
| ОК 10  | Технологія виробництва рослинних кормів   | 3                  | екзамен                     |
| ОК 11  | Основи фахової діяльності   | 4                  | залік                       |
| ОК 12  | Основи свинарства   | 4                  | екзамен                     |
| ОК 13  | Енергозбереження в тваринництві та переробній промисловості   | 3                  | залік                       |
| ОК 14  | Неорганічна, аналітична та органічна хімія  | 4                  | екзамен                     |
| ОК 15  | Основи бджільництва   | 3                  | екзамен                     |
| ОК 16  | Технологія переробки тваринницької продукції  | 4                  | екзамен                     |
| ОК 17  | Механізація процесів виробництва і переробки продукції тваринництва   | 4                  | екзамен                     |
| ОК 18  | Годівля тварин і технологія кормів  | 4                  | екзамен                     |
| ОК 19  | Молочна справа  | 3                  | залік                       |
| ОК 20  | Навчальна практика  | 9                  | залік                       |
| ОК 21  | Виробнича практика  | 9                  | диференційований залік      |
| ОК 22  | Атестація здобувачів вищої освіти   | 3                  | атестаційний екзамен        |
| <b>Загальний обсяг обов'язкових компонент:</b> |   | <b>90,0</b>        | -                           |

| <b>Вибіркові компоненти ОП *</b>            |  |              |       |
|---|--|--------------|-------|
| ВК01  | Дисципліна вільного вибору здобувача вищої освіти 1  | 3,0          | залік |
| ВК02  | Дисципліна вільного вибору здобувача вищої освіти 2  | 3,0          | залік |
| ВК 03                                       | Дисципліна вільного вибору здобувача вищої освіти 3  | 3,0          | залік |
| ВК04  | Дисципліна вільного вибору здобувача вищої освіти 4  | 3,0          | залік |
| ВК05  | Дисципліна вільного вибору здобувача вищої освіти 5  | 3,0          | залік |
| ВК06  | Дисципліна вільного вибору здобувача вищої освіти 6  | 3,0          | залік |
| ВК07  | Дисципліна вільного вибору здобувача вищої освіти 7  | 3,0          | залік |
| ВК08  | Дисципліна вільного вибору здобувача вищої освіти 8  | 3,0          | залік |
| ВК 09                                       | Дисципліна вільного вибору здобувача вищої освіти 9  | 3,0          | залік |
| ВК 10                                       | Дисципліна вільного вибору здобувача вищої освіти 10 | 3,0          | залік |
| <b>Загальний обсяг вибірових компонент:</b> |  | <b>30,0</b>  | -     |
| <b>ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ</b>   |  | <b>120,0</b> | -     |

\* Орієнтовний перелік дисциплін вільного вибору здобувача вищої освіти подано на сайті в каталозі, який оновлюється щорічно.

## 2.2. Структурно-логічна схема освітньо-професійної програми



### **3. Форма атестації здобувачів вищої освіти**

Атестація здобувачів вищої освіти за освітньою програмою «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» початкового (короткого циклу) рівня вищої освіти за спеціальністю 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва здійснюється у формі атестаційного екзамену та завершується видачею документу встановленого зразка (диплому) про присудження йому ступеня молодшого бакалавра із присвоєнням кваліфікації: «Молодший бакалавр з технології виробництва і переробки продукції тваринництва».

Атестаційний екзамен має передбачати оцінювання обов'язкових результатів навчання, визначених освітньо-професійною програмою.

Атестація здійснюється відкрито і публічно.



#### 4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми

| -     | OK 1 | OK 2 | OK 3 | OK 4 | OK 5 | OK 6 | OK 7 | OK 8 | OK 9 | OK 10 | OK 11 | OK 12 | OK 13 | OK 14 | OK 15 | OK 16 | OK 17 | OK 18 | OK 19 | OK 20 | OK 21 | OK 22 |
|-------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| ЗК 1  | *    | *    |      |      |      |      |      |      |      |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |
| ЗК 2  | *    | *    |      |      | *    |      |      |      |      |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |
| ЗК 3  |      |      | *    |      |      |      | *    | *    | *    |       | *     | *     | *     | *     | *     | *     | *     | *     | *     | *     | *     | *     |
| ЗК 4  | *    | *    | *    | *    |      |      |      |      |      |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       | *     |
| ЗК 5  |      |      |      | *    |      |      |      |      |      |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |
| ЗК 6  |      |      | *    | *    |      | *    | *    |      | *    |       | *     | *     | *     | *     | *     | *     | *     | *     | *     | *     | *     | *     |
| ЗК 7  | *    | *    | *    |      | *    | *    |      |      |      |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       | *     | *     |       |
| ЗК 8  |      |      |      |      |      | *    |      | *    | *    | *     | *     | *     | *     |       | *     | *     |       | *     | *     | *     | *     |       |
| ФК 1  |      |      |      |      |      |      |      | *    |      |       | *     | *     | *     |       |       | *     |       |       | *     | *     | *     | *     |
| ФК 2  |      |      |      |      |      |      |      |      |      |       | *     |       | *     |       | *     |       |       |       | *     |       |       | *     |
| ФК 3  |      |      |      |      |      | *    |      | *    |      |       |       | *     |       |       | *     | *     |       |       | *     |       | *     | *     |
| ФК 4  |      |      |      |      |      |      |      | *    |      |       |       | *     |       |       |       |       |       |       |       |       | *     |       |
| ФК 5  |      |      |      |      |      |      |      | *    |      |       | *     | *     | *     |       |       |       |       |       |       |       |       |       |
| ФК 6  |      |      |      |      |      |      |      | *    |      | *     |       | *     |       |       | *     |       |       | *     |       | *     | *     | *     |
| ФК 7  |      |      |      |      |      |      |      | *    |      |       |       | *     |       |       |       |       | *     |       |       |       | *     | *     |
| ФК 8  |      |      |      |      | *    | *    |      | *    | *    |       |       | *     |       | *     |       |       |       |       |       |       | *     |       |
| ФК 9  |      |      |      |      |      |      |      |      |      |       | *     |       | *     |       | *     |       |       |       |       |       | *     | *     |
| ФК 10 |      |      |      |      |      |      | *    |      | *    | *     |       |       |       | *     |       |       |       | *     |       |       |       |       |
| ФК 11 |      |      |      |      |      |      | *    | *    | *    |       | *     | *     | *     |       |       | *     |       |       |       |       |       |       |
| ФК 12 |      |      |      |      |      |      |      | *    |      |       | *     |       | *     |       |       | *     |       |       | *     | *     | *     | *     |
| ФК 13 |      |      |      |      |      |      |      |      |      |       | *     | *     | *     |       |       | *     |       |       | *     | *     | *     | *     |
| ФК 14 |      |      |      |      |      |      |      | *    | *    |       |       | *     |       |       | *     |       |       |       |       |       |       |       |
| ФК 15 |      |      |      |      |      |      |      | *    | *    |       |       | *     |       |       | *     |       |       |       |       |       |       |       |

**5. Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН)  
відповідними компонентами освітньої програми**

|        | 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 |
|--------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| ПРН 1  | *    | *    | *    |      |      |      |      |      |      |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |
| ПРН 2  |      |      | *    |      |      | *    |      | *    |      |       |       | *     |       |       | *     | *     |       | *     | *     |       | *     |       |
| ПРН 3  | *    | *    |      |      |      |      |      |      |      |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       | *     |       |
| ПРН 4  |      |      |      |      | *    | *    |      |      |      |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       | *     |       |
| ПРН 5  | *    | *    |      | *    | *    |      | *    | *    | *    |       | *     | *     | *     | *     | *     | *     | *     | *     | *     | *     | *     | *     |
| ПРН 6  |      |      |      |      |      | *    |      |      | *    |       | *     | *     | *     |       | *     |       |       |       | *     |       | *     |       |
| ПРН 7  |      |      |      |      |      | *    |      | *    | *    |       |       | *     |       | *     | *     |       |       |       |       |       | *     |       |
| ПРН 8  |      |      |      |      |      |      |      | *    | *    | *     | *     | *     | *     |       | *     |       |       | *     |       | *     | *     | *     |
| ПРН 9  |      |      |      |      |      |      |      |      | *    | *     |       | *     |       |       | *     |       |       | *     |       | *     | *     | *     |
| ПРН 10 |      |      |      |      |      |      |      |      |      | *     |       |       |       |       |       |       | *     | *     |       | *     | *     | *     |
| ПРН 11 |      |      |      |      |      |      |      | *    |      |       |       | *     |       |       | *     |       | *     |       |       |       | *     | *     |
| ПРН 12 |      |      |      |      |      |      | *    |      |      |       |       |       |       | *     |       |       |       |       |       |       |       |       |
| ПРН 13 |      |      |      |      |      |      | *    | *    |      |       |       | *     |       |       |       |       |       |       |       |       | *     | *     |
| ПРН 14 |      |      |      |      |      |      |      | *    |      |       | *     |       | *     |       |       |       |       |       |       | *     | *     | *     |
| ПРН 15 |      |      |      |      |      |      |      |      |      |       | *     | *     | *     |       |       |       |       |       |       | *     | *     | *     |
| ПРН 16 |      |      |      |      |      |      |      | *    |      |       | *     | *     | *     |       | *     | *     |       |       | *     |       | *     | *     |
| ПРН 17 |      |      |      |      |      |      |      | *    | *    |       |       | *     |       |       | *     |       |       |       |       |       |       |       |
| ПРН 18 |      |      |      |      |      |      |      | *    | *    |       |       | *     |       |       | *     |       |       |       |       |       |       |       |

