

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**  
**СХІДНОУКРАЇНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**  
**ІМЕНІ ВОЛОДИМИРА ДАЛЯ**

**ЗАТВЕРДЖЕНО**

Вченою радою СНУ ім. В. Даля  
Протокол № 9  
від 29.04.2022 року

**ВВЕДЕНО В ДІЮ**

Наказ № 138/01  
від 04.05.2022 року

Ректор

Ольга ПОРКУЯН



**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА**

**ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА І ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ**  
**ТВАРИННИЦТВА**  
**TECHNOLOGY OF PRODUCTION AND PROCESSING OF LIVESTOCK**  
**PRODUCTS**

|                      |  |
|----------------------|--|
| РІВЕНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ  | перший (бакалаврський)   |
| СТУПІНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ | бакалавр   |
| ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ         | 20 Аграрні науки та продовольство                                |
| СПЕЦІАЛЬНІСТЬ        | 204 Технологія виробництва і переробки<br>продукції тваринництва |

**ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ**  
**освітньо-професійної програми**  
**«ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА І ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ**  
**ТВАРИННИЦТВА» /**  
**«TECHNOLOGY OF PRODUCTION AND PROCESSING OF**  
**LIVESTOCK PRODUCTS»**

**РОЗРОБЛЕНО ТА СХВАЛЕНО:**

*Кафедрою* тваринництва та харчових технологій  
протокол № 4 від 24.04.2020 р.

Завідувач кафедри

 Валентина МОГУТОВА

**СХВАЛЕНО (зі змінами):**

*Кафедрою* тваринництва та харчових технологій  
протокол № 4 від 22.04.2022 р.

Завідувач кафедри

 Валентина МОГУТОВА

## ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма підготовки фахівців першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва», розроблена відповідно стандарту вищої освіти за спеціальністю 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, затвердженого та введеного в дію наказом від 21.12.2018 р. № 1432, до Закону України “Про вищу освіту” від 01.07.2014 р. № 1556-VII, Постанов Кабінету Міністрів України від 23.11.2011р. “Про затвердження Національної рамки кваліфікацій” від 30.12.2015р. № 1187, “Про затвердження Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності закладів освіти” від 20.12.2015 р.

Освітньо-професійна програма 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» є нормативним документом, який регламентує нормативні, компетентнісні, кваліфікаційні, організаційні, навчальні та методичні вимоги у підготовці бакалаврів у галузі 20 Аграрні науки та продовольство зі спеціальності 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва».

### РОЗРОБЛЕНО ПРОЕКТНОЮ ГРУПОЮ У СКЛАДІ:

1. Шахова Юлія Юріївна - гарант освітньої програми, керівник проектної групи, кандидат сільськогосподарських наук, старший науковий співробітник / доцент, доцент кафедри тваринництва та харчових технологій Луганського національного аграрного університету;
2. Берестова Людмила Євгенівна – член проектної групи, кандидат сільськогосподарських наук, старший науковий співробітник, доцент кафедри тваринництва та харчових технологій Луганського національного аграрного університету;
3. Стрижак Тетяна Анатоліївна – член проектної групи, кандидат сільськогосподарських наук, старший науковий співробітник, доцент кафедри тваринництва та харчових технологій Луганського національного аграрного університету.

## Рецензенти:

Ткачова Ірина Володимирівна, доктор сільськогосподарських наук, старший науковий співробітник, заступник директора з наукової роботи Інституту тваринництва НААН.

Катеринич Олег Олександрович, доктор сільськогосподарських наук, старший науковий співробітник, директор Державної дослідної станції птахівництва НААН.

Курінний Сергій Іванович, директор ТОВ «Крамагросвіт».

Васильєв Володимир Васильович, директор ФГ «Крот».

Павловський Сергій Сергійович, головний зоотехнік з конярства філії «Новоолександрівський кінний завод 64» ДП «Конярство України»

## 1. Загальна інформація

|  |  |
|--|--|
| <b>Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу</b> | Східноукраїнський національний університет імені Володимира Даля, Аграрний факультет, Кафедра тваринництва та харчових технологій  |
| <b>Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу</b>        | Ступінь вищої освіти - Бакалавр за спеціальністю 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»;<br>Освітня кваліфікація - Бакалавр з технології виробництва і переробки продукції тваринництва |
| <b>Офіційна назва освітньої програми</b>                                 | «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»  |
| <b>Тип диплому та обсяг освітньої програми</b>                           | Диплом бакалавра, одиничний;<br>240 кредитів ЄКТС, термін навчання 3 роки 10 місяців   |
| <b>Цикл/рівень</b>   | НРК України - 6 рівень, FQ-EHEA - перший цикл, EQF-LLL - 6 рівень.<br>Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти / шостий кваліфікаційний рівень Національної рамки кваліфікацій.                                |
| <b>Передумови</b>  | Наявність повної середньої освіти або наявність ступеня « молодший бакалавр» ( освітньо-кваліфікаційного рівня вищої освіти « молодший спеціаліст»   |
| <b>Мова(и)</b>   | державна(українська)   |
| <b>Термін дії освітньої програми</b>                                     | 3 роки 10 місяців  |
| <b>Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми</b>    | <a href="http://moodle2.snu.edu.ua/course/view.php?id=6995">http://moodle2.snu.edu.ua/course/view.php?id=6995</a>  |

## 2. Мета освітньої програми

Професійна підготовка фахівців, які здатні ефективно застосовувати знання технологічних процесів виробництва й переробки продукції тваринництва в різних, у тому числі нестандартних, умовах та ситуаціях, розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми у цій царині, що передбачає застосування теорій та методів зоотехнічної, біологічної та інших прикладних наук, урахування особливостей різних видів, статеві-вікових груп тварин та технологій переробки тваринницької продукції.

## 3. Характеристика освітньої програми

|  |  |
|--|--|
| <b>Предметна область галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності)</b> | галузь знань - 20 Аграрні науки та продовольство, спеціальність 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»<br><br><u>Об'єкт вивчення</u> - виробництво та переробка тваринницької продукції на підприємствах різних форм власності.<br><u>Цілі навчання</u> - формування фахівців, здатних розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми професійної діяльності в галузі виробництва і переробки продукції тваринництва, що характеризуються комплексністю та невизначеністю мов, з використанням теорій та методів біології |
|--|--|

|   |   |
|---|---|
|   | <p>та прикладних наук.</p> <p><u>Теоретичний зміст предметної області</u> – технології виробництва і переробки продукції тваринництва.</p> <p><u>Методи, методики</u> – загальнонаукові (гіпотеза, експеримент, аналіз, індукція, дедукція, моделювання, узагальнення), спеціальні (лабораторний, діагностичний, біологічні, хімічні) методи досліджень в зооінженерії, статистичні методи аналізу даних, зоотехнічні заходи, загальні технології виробництва і переробки продукції тваринництва.</p> <p><u>Інструменти та обладнання</u> – лабораторне, технологічне обладнання, тварини, програмне забезпечення необхідне для проведення лабораторних, практичних та науково-дослідних робіт.</p>   |
| <b>Орієнтація освітньої програми</b>                      | <p>Освітньо-професійна програма прикладна, спрямована на розвиток комплексу загальних та спеціальних компетентностей, необхідних фахівцю в процесі професійної діяльності, у прийнятті професійних рішень, розв'язанні актуальних задач і проблем в галузі виробництва і переробки продукції тваринництва.</p>  |
| <b>Основний фокус освітньої програми та спеціалізації</b> | <p>Спеціальна освіта і професійна підготовка фахівців у галузі 20 Аграрні науки та продовольство спеціальності 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва». Освітня програма надає можливості для забезпечення тваринницької та переробної галузі висококваліфікованими фахівцями через набуття знань з технологій виробництва і переробки продукції тваринництва, які базуються на урахуванні біологічних особливостей різних видів та статеві-вікових груп тварин і знання технологічних процесів переробки продукції тваринництва. ОП призначена для формування у здобувачів вищої освіти загальних і спеціальних компетентностей (знань, умінь, комунікацій, відповідальностей) та досягнення програмних результатів навчання, визначених стандартом.</p> <p><b>Ключові слова:</b> тваринництво, технології виробництва, технології переробки, тваринницька продукція, методи розведення тварин, створення порід, технологія годівлі, технології утримання тварин, технологія відтворення тварин.</p> |
| <b>Особливості програми</b>                               | <p>Особливістю ОП є орієнтація, в першу чергу, на ті напрями виробництва і переробки тваринницької продукції, які є найзатребуванішими у східному та прилеглих регіонах України. Викладання дисциплін здійснюється відповідно стандарту спеціальності і дає змогу охопити замкнутий цикл технологічних процесів виробництва і переробки продукції тваринництва.</p> <p>Програма передбачає обов'язковою умовою проходження виробничої практики у тваринницьких і переробних підприємствах, науково-дослідних установах, обслуговуючих, навчальних та сервісних організаціях тваринницького та переробного профілів, підприємствах з виготовлення й впровадження в практику кормів, біологічно активних речовин, обладнання, а також таких, що спеціалізуються на селекції і розведенні тварин (племпідприємства, міжнародні та вітчизняні компанії з виробництва і реалізації спермопродукції та генетичного матеріалу), лабораторіях з оцінки, визначення якості</p>   |

|  |  |
|--|--|
|  | кормових засобів, продукції тваринництва і переробки, генетичного матеріалу тощо, компаніях з розробки та реалізації програмного забезпечення у галузі тваринництва, оцінки якості тваринницької продукції, управління стадом тощо.  |
| <b>4 – Придатність випускників до працевлаштування</b> |  |
| <b>Придатність до працевлаштування</b>                 | <p>Здобувачі вищої освіти можуть працювати, в сучасних господарствах з виробництва і переробки продукції тваринництва, кормів, в організаціях, підприємствах і установах, які обслуговують тваринництво та переробку, в органах державної влади та управління тощо.</p> <p>Фахівець підготовлений до роботи за видом діяльності згідно з галузевим стандартом вищої освіти з напрямку «Фахівці в галузі тваринництва» та Державним класифікатором професій - фахівці, професія яких вимагає знань в одній чи кількох галузях природознавчих, технічних і гуманітарних наук..</p> <p>- чий професійні завдання полягають у виконанні спеціальних робіт пов'язаних із застосуванням положень та використанням методів відповідних наук.</p>  |
| <b>Подальше навчання</b>                               | Можливість продовження навчання для здобуття другого (магістерського) рівня. Набуття додаткових кваліфікацій в системі післядипломної освіти.  |
| <b>5 – Викладання та оцінювання</b>                    |  |
| <b>Викладання та навчання</b>                          | <p>Основними підходами є студентоцентричне та проблемно-орієнтоване навчання, самонавчання і навчання на основі досліджень.</p> <p>Викладання проводиться у вигляді лекцій, семінарів, лабораторних і практичних занять, консультацій, практики з акцентом на особистісному саморозвитку, груповій, самостійній та проектній роботі. Навчання критиці власної роботи, конструктивній критиці роботи інших, продуктивному використанню критичних зауважень з боку інших.</p> <p>Методи й методики навчання – загальнонаукові (гіпотеза, експеримент, аналіз, індукція, дедукція, моделювання, узагальнення), спеціальні (лабораторний, діагностичний, біологічні, хімічні, методи досліджень в зооінженерії, статистичні методи аналізу даних, зоотехнічні заходи, загальні технології виробництва і переробки продукції тваринництва.</p> <p>Організаційні форми навчання – очна денна, заочна, дуальна (впроваджується). Застосовується колективне та інтегративне навчання тощо. Технології навчання: пасивні (пояснювально-ілюстративні, за домінуючими методами та способами навчання); активні (проблемні, ігрові, інтерактивні, проектні, інформаційно-комп'ютерні, саморозвиваючі, позиційного та контекстного навчання, технологія співпраці); - застосовуються інноваційні технології електронного та дистанційного навчання.</p> <p>Напрямок дослідження студент обирає протягом перших років навчання. В останній рік навчання більше часу присвячується підготовці до підсумкової атестації.</p> |
| <b>Оцінювання</b>                                      | Поточне та проміжне оцінювання здійснюється за 100-бальною системою: усне опитування, виконання письмових або модульних завдань, тестування знань та вмінь, семінари й консультації для обговорення результатів поточного та проміжного оцінювання.  |

|   |  |
|---|--|
|   | <p>Підсумкове оцінювання з дисциплін: захист звітів з виробничої (науково-дослідної) практики, тестування, заліки, письмові або усні екзамени.</p> <p>Підсумкова атестація здобувачів вищої освіти здійснюється у формі атестаційного екзамену та захисту кваліфікаційної роботи.</p>  |
| <b>6 – Програмні компетентності</b>             |  |
| <b>Інтегральна компетентність</b>               | Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі і практичні проблеми у сфері технологій виробництва та переробки продукції тваринництва при здійсненні професійної діяльності або у процесі навчання, що передбачає застосування теорій та методів зооінженерії і проведення досліджень та / або здійснення інновацій, які характеризуються комплексністю та невизначеністю умов.   |
| <b>Загальні компетентності (ЗК)</b>             | <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, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя.</p> <p>ЗК3. Здатність застосовувати знання в практичних ситуаціях.</p> <p>ЗК4. Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності.</p> <p>ЗК5. Здатність до адаптації та дії в новій ситуації.</p> <p>ЗК6. Здатність працювати в команді та мати навички міжособистісної взаємодії.</p> <p>ЗК7. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.</p> <p>ЗК8. Прагнення до збереження навколишнього середовища.</p> <p>ЗК9. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.</p> |
| <b>Фахові компетентності спеціальності (ФК)</b> | <p>ФК1. Здатність використовувати професійні знання в галузі виробництва і переробки продукції тваринництва для ефективного ведення бізнесу.</p> <p>ФК2. Здатність використовувати сучасні знання про способи відтворення, закономірності індивідуального розвитку та розведення тварин для ефективно професійної діяльності у галузі тваринництва.</p> <p>ФК3. Здатність використовувати знання з основних технологій заготівлі, виробництва та зберігання кормів для формування кормової бази підприємства.</p> <p>ФК4. Здатність до складання раціонів для різних видів і статеві-вікових груп тварин та організації їх нормованої годівлі з урахуванням наявних фінансових та ресурсних обмежень.</p> <p>ФК5. Здатність застосовувати доцільні системи та способи утримання сільськогосподарських тварин і контролювати та оптимізувати мікроклімат технологічних приміщень.</p>   |



|  |  |
|--|--|
|  | <p>ФК6. Здатність застосовувати базові знання економіки, організації та менеджменту у виробництві та переробці продукції тваринництва.</p> <p>ФК7. Здатність здійснювати контроль технологічних процесів під час виробництва та переробки продукції скотарства.</p> <p>ФК8. Здатність здійснювати контроль технологічних процесів під час виробництва та переробки продукції свинарства.</p> <p>ФК9. Здатність здійснювати контроль технологічних процесів під час виробництва та переробки продукції птахівництва.</p> <p>ФК10. Здатність застосовувати знання морфології, фізіології та біохімії різних видів тварин для реалізації ефективних технологій виробництва і переробки їх продукції.</p> <p>ФК11. Здатність застосовувати знання організації та управління технологічним процесом переробки продукції тваринництва для ефективного ведення господарської діяльності підприємства.</p> <p>ФК12. Здатність аналізувати господарську діяльність підприємства, вести первинний облік матеріальних цінностей, основних засобів, праці та її оплати.</p> <p>ФК13. Здатність використовувати спеціальні знання для проведення санітарно-гігієнічних і профілактичних заходів на фермах та інших об'єктах із виробництва і переробки продукції тваринництва.</p>  |
| <b>7 – Програмні результати навчання (ПРН)</b> |  |
| <p><b>Програмні результати навчання</b></p>    | <p>ПРН1. Забезпечувати дотримання параметрів та контролювати технологічні процеси з виробництва і переробки продукції тваринництва.</p> <p>ПРН2. Навчати співробітників підприємства сучасних та нових компонентів технологічних процесів з виробництва і переробки продукції тваринництва.</p> <p>ПРН3. Виконувати функціональні обов'язки, нівелюючи вплив різних чинників та виробничих ситуацій.</p> <p>ПРН4. Організовувати спільну діяльність робочого колективу.</p> <p>ПРН5. Забезпечити якість виконання робіт</p> <p>ПРН6. Впливати на дотримання вимог, щодо збереження навколишнього середовища.</p> <p>ПРН7. Здійснювати пошук оброблення та узагальнення інформації із застосуванням сучасних інформаційних технологій.</p> <p>ПРН8. Застосовувати знання з відтворення та розведення сільсько-господарських тварин для ефективного ведення господарської діяльності підприємства.</p> <p>ПРН9. Обирати раціональні технології заготівлі, виробництва та зберігання кормів</p> <p>ПРН10. Здійснювати нормовану годівлю тварин</p> <p>ПРН11. Забезпечувати оптимальні умови утримання сільськогосподарських тварин і мікроклімат технологічних приміщень</p> <p>ПРН12. Застосовувати закони економіки, організації та менеджменту у виробництві та переробці продукції тваринництва.</p> <p>ПРН13. Забезпечувати параметри та здійснювати технологічний контроль сучасних технологій з виробництва молока та яловичини.</p> |

|   |  |
|---|--|
|   | <p>ПРН14. Забезпечувати параметри та здійснювати технологічний контроль сучасний технологій виробництва свинини.</p> <p>ПРН15. Забезпечувати параметри та здійснювати технологічний контроль виробництва продукції птахівництва.</p> <p>ПРН16. Впроваджувати і використовувати на практиці науково обгрунтовані технології виробництва і переробки продукції тваринництва</p> <p>ПРН17. Розробляти і ефективно управляти технологічними процесами переробки продукції тваринництва.</p> <p>ПРН18. Здійснювати первинний облік матеріальних цінностей, основних засобів, праці та її оплати.</p> <p>ПРН19. Забезпечувати дотримання біологічної безпеки на підприємствах із виробництва та переробки продукції тваринництва.</p> <p>ПРН20. Застосовувати міжнародні та національні стандарти і практики в професійній діяльності.</p> <p>ПРН21. Знати основні історичні етапи розвитку предметної області</p> |
| <b>8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми</b>    |  |
| <b>Кадрове забезпечення</b>                             | <p>Науково-педагогічний персонал відповідає вимогам чинного законодавства України.</p> <p>Проектна група складається з трьох викладачів, з яких 100 % кандидати сільськогосподарських наук, старші наукові співробітники, доценти.</p> <p>Всі науково-педагогічні працівники, залучені до реалізації освітньої фахової складової освітньо-професійної програми, мають науковий ступінь та/або вчене звання та є штатними співробітниками СНУ ім. В.Даля. Всі науково-педагогічні працівники мають підтверджений рівень наукової і професійної активності, відповідно графіку проходять підвищення кваліфікації.</p>  |
| <b>Матеріально-технічне забезпечення</b>                | <p>Матеріально-технічне забезпечення відповідає ліцензійним вимогам щодо надання освітніх послуг у сфері вищої освіти. Навчальні лабораторії та комп'ютерні класи оновлюються за рахунок участі в міжнародних грантових проектах та залученням до співпраці університетів-партнерів, науково-дослідних установ з наявними матеріальними ресурсами для проведення інструментально-практичних досліджень. Для забезпечення навчального процесу наявні спеціалізовані навчально-наукові лабораторії. Створено розгалужену мережу баз виробничих практик на підприємствах по виробництву і переробки продукції тваринництва на території Харківської, Донецької та Київської областей.</p> <p>Соціально-побутова інфраструктура складається з бібліотеки, актового залу, спортивного залу. Здобувачі вищої освіти забезпечені гуртожитком.</p>   |
| <b>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</b> | <p>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення здійснюється із використанням сучасних інформаційно-комунікаційних технологій та включає:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– офіційний сайт СНУ ім. В.Даля;</li> <li>– необмежений доступ до мережі Інтернет;</li> <li>– бібліотеку, репозитарій, електронний ресурс навчально-методичного забезпечення СНУ ім. В.Даля Moodle;</li> <li>– автоматизовану систему управління навчальним процесом, яка</li> </ul>  |

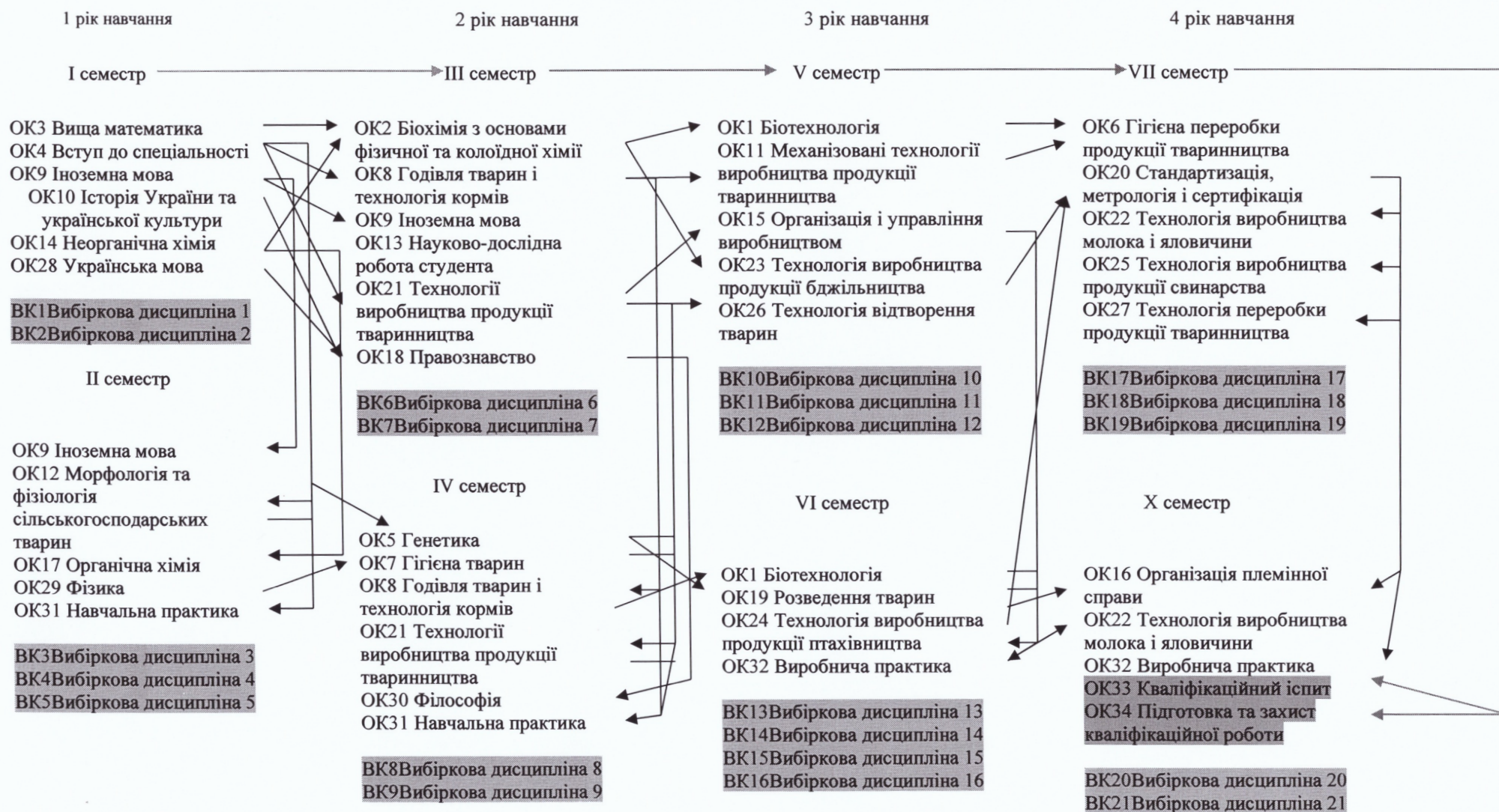
|   |   |
|---|---|
|   | <p>включає електронні особисті кабінети студента, викладача, програмні модулі АС Деканат та інші;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ліцензійне програмне забезпечення (Office 365, MS Teams);</li> <li>– внутрішню корпоративну електронну пошту для студентів для викладачів та студентів;</li> <li>– навчальні і робочі плани;</li> <li>– робочі програми навчальних дисциплін.</li> </ul>   |
| <b>9 – Академічна мобільність</b>                 |   |
| <b>Національна кредитна мобільність</b>           | <p>Реалізується в університеті відповідно до вимог чинного законодавства та регулюється внутрішніми локальними документами – Положенням про організацію освітнього процесу в Східноукраїнському національному університеті ім.В.Даля. Перезарахування отриманих кредитів на основі ЄКТС, отриманих під час участі здобувача у програмах внутрішньої академічної мобільності відбувається шляхом порівняння змісту навчальних програм та зарахування програмних результатів навчання.</p>  |
| <b>Міжнародна кредитна мобільність</b>            | <p>Здійснюється на підставі укладання угод між Університетом та групою вищих навчальних закладів різних країн за узгодженими та затвердженими у встановленому порядку індивідуальними навчальними планами здобувачів та програми навчальних дисциплін, а також в рамках міжурядових угод про співробітництво в галузі освіти, міжнародних проектів, в яких Університет приймає участь, грантів та інших подібних; міжнародних програм академічної мобільності «Ерасмус+» та отримання практичних навичок та вмінь на провідних аграрних підприємствах Європи.</p> |
| <b>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти</b> | <p>Можливе навчання іноземних здобувачів вищої освіти з додатковою мовною підготовкою.</p>  |

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

### 2.1 Перелік компонент ОП

| Шифр н/д   | 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>                 |   |                    |                             |
| ОК1  | Біотехнологія   | 6                  | залік, іспит                |
| ОК2  | Біохімія з основами фізичної та колоїдної хімії   | 4                  | іспит                       |
| ОК3  | Вища математика   | 4                  | іспит                       |
| ОК4  | Вступ до спеціальності  | 3                  | залік                       |
| ОК5  | Генетика  | 3                  | залік                       |
| ОК6  | Гігієна переробки продукції тваринництва  | 3                  | залік                       |
| ОК7  | Гігієна тварин  | 5                  | іспит                       |
| ОК8  | Годівля тварин і технологія кормів  | 9                  | залік, іспит                |
| ОК9  | Іноземна мова   | 9                  | залік, залік, іспит         |
| ОК10   | Історія України та української культури   | 5                  | іспит                       |
| ОК11   | Механізовані технології виробництва продукції тваринництва  | 3                  | залік                       |
| ОК12   | Морфологія та фізіологія сільськогосподарських тварин   | 6                  | іспит                       |
| ОК13   | Науково-дослідна робота студента  | 3                  | залік                       |
| ОК14   | Неорганічна хімія   | 4                  | іспит                       |
| ОК15   | Організація і управління виробництвом   | 4                  | залік                       |
| ОК16   | Організація племінної справи  | 3                  | іспит                       |
| ОК17   | Органічна хімія   | 4                  | іспит                       |
| ОК18   | Правознавство   | 3                  | залік                       |
| ОК19   | Розведення тварин   | 4                  | іспит                       |
| ОК20   | Стандартизація, метрологія і сертифікація   | 3                  | залік                       |
| ОК21   | Технології виробництва продукції тваринництва   | 9                  | залік, іспит                |
| ОК22   | Технологія виробництва молока і яловичини   | 9                  | залік, іспит                |
| ОК23   | Технологія виробництва продукції бджільництва   | 6                  | іспит                       |
| ОК24   | Технологія виробництва продукції птахівництва   | 6                  | іспит                       |
| ОК25   | Технологія виробництва продукції свинарства   | 6                  | іспит                       |
| ОК26   | Технологія відтворення тварин   | 4                  | іспит                       |
| ОК27   | Технологія переробки продукції тваринництва   | 6                  | іспит                       |
| ОК28   | Українська мова   | 3                  | іспит                       |
| ОК29   | Фізика  | 4                  | іспит                       |
| ОК30   | Філософія   | 3                  | іспит                       |
| ОК31   | Навчальна практика  | 12                 | залік, залік                |
| ОК32   | Виробнича практика  | 12                 | залік, залік                |
| ОК33   | Кваліфікаційний іспит   | 3                  | іспит                       |
| ОК34   | Підготовка та захист кваліфікаційної роботи   | 6                  | захист                      |
| <b>Загальний обсяг обов'язкових компонентів:</b> |   | <b>177</b>         |                             |
| <b>Вибіркові компоненти ОП</b>                   |   |                    |                             |
| ВК   | Дисципліни за вибором студента з переліку   | 63                 | залік                       |
| <b>Загальний обсяг вибірових компонентів:</b>    |   | <b>63</b>          |                             |
| <b>ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ</b>        |   | <b>240</b>         |                             |

## 2.2 Структурно-логічна схема ОП



### 3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація випускників освітньої програми 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» проводиться у формі публічного захисту (демонстрації) кваліфікаційної роботи та атестаційного екзамену. Кваліфікаційна робота має передбачати розв'язання складного спеціалізованого завдання або практичної проблеми технології виробництва і переробки продукції тваринництва, що характеризується комплексністю та невизначеністю умов, із застосуванням теорій та методів зоотехнічної науки. У кваліфікаційній роботі не має бути академічного плагіату, фальсифікації та фабрикації. Кваліфікаційна робота має бути оприлюднена на офіційному сайті закладу вищої освіти або його структурного підрозділу, або у репозитарії закладу вищої освіти. Оприлюднення кваліфікаційної роботи, що містять інформацію з обмеженим доступом, здійснювати відповідно до вимог чинного законодавства. Вимоги до атестаційного екзамену: атестаційний екзамен має передбачати оцінювання результатів навчання, визначених цим стандартом та освітньою програмою закладу вищої освіти.

По закінченню проводиться видача документу встановленого зразка про присудження випускнику ступеня бакалавра із присвоєнням освітньої кваліфікації «Бакалавр з виробництва і переробки продукції тваринництва».

Атестація та захист здійснюється відкрито і публічно.

Атестація здійснюється відповідно до «Положення про порядок створення та організацію роботи Екзаменаційної комісії в Східноукраїнському національному університету ім. В. Даля

### 4. Вимоги до наявності системи внутрішнього забезпечення якості вищої освіти

Процедури і заходи забезпечення якості освіти

Відповідно до Стратегії розвитку Східноукраїнського національного університету ім. В. Даля одним з наскрізних завдань є забезпечення якості вищої освіти. Для виконання вимог національного освітнього законодавства, процедури та заходи щодо забезпечення якості освіти в Університеті регулюються «Положенням про систему внутрішнього забезпечення якості вищої освіти в Східноукраїнському національному університеті ім. В. Даля»

В Університеті функціонує науково-методична комісія діяльність якої регулюється відповідним «Положенням» та має на меті успішне впровадження системи внутрішнього забезпечення якості вищої освіти задля досягнення стратегічних пріоритетів Університету.

Моніторинг та періодичний перегляд освітніх програм

Моніторинг та періодичний перегляд освітніх програм проводиться відповідно до локальних нормативних документів Університету. Процедури розроблення, затвердження, моніторингу та періодичного перегляду ОП регламентуються «Положенням про освітні програми Східноукраїнського національного університету ім. В. Даля»

|  |  |
|--|--|
|  | <p>та «Положенням про організацію освітнього процесу в Східноукраїнському національному університеті ім. в.Даля».</p> <p>Крім того, в Університеті запроваджене щорічно опитування здобувачів вищої освіти щодо якості освітнього процесу та якості викладання навчальних дисциплін. Опитування проводиться за допомогою онлайн сервісів. Результати опитування обов'язково враховуються при перегляді існуючих та формуванні нових ОП усіх рівнів.</p>  |
| Оцінювання здобувачів вищої освіти   | <p>Оцінювання навчальних досягнень здобувачів здійснюється відповідно до «Положення про організацію та проведення поточного і семестрового контролю результатів навчання у Східноукраїнському національному університеті ім. В.Даля».</p> <p>Обов'язковим є ознайомлення здобувачів вищої освіти з видами роботи та критеріями оцінювання з кожної дисципліни на початку семестру, що забезпечує прозорість та співвідповідальність викладача і здобувача в процесі навчання та оцінювання результатів навчання.</p>   |
| Підвищення кваліфікації науково-педагогічних, педагогічних та наукових працівників | <p>Згідно з «Положенням про підвищення кваліфікації та стажування педагогічних і науково-педагогічних працівників СХУ ім. В.Даля» всі викладачі, які залучені до реалізації освітнього процесу в рамках ОП, пройшли підвищення кваліфікації впродовж останніх п'яти років. Положення регулює усі формальні аспекти підвищення кваліфікації, в тому числі професійного розвитку викладачів. Крім того, Університет підтримує та заохочує участь викладачів у різних програмах навчання та підвищення кваліфікації у неформальній та інформальній освіті.</p> <p>В Університеті функціонує єдина інформаційна система управління, як програмно-апаратний комплекс, що забезпечує низку основних функцій роботи з документами та базами даних в електронному вигляді з використанням хмарних технологій, спеціалізованого програмного забезпечення та ІТ-сервісів Офіс-365. У навчальних корпусах забезпечений доступ до мережі Інтернет завдяки технології Wi-Fi.</p> <p>Автоматизація основних функцій управління освітнім процесом запроваджено на базі програмно-технологічного комплексу АСУ.</p> <p>Окремо здійснюється періодичний аналіз щодо відповідності ліцензійним умовам, підсистеми збору, обробки та збереження інформації в «Єдиній електронній базі даних з питань освіти».</p> |
| Наявність інформаційних систем для ефективного управління освітнім процесом        | <p>В Університеті функціонує єдина інформаційна система управління, як програмно-апаратний комплекс, що забезпечує низку основних функцій роботи з документами та базами даних в електронному вигляді з використанням хмарних технологій, спеціалізованого програмного забезпечення та ІТ-сервісів Офіс-365. У навчальних корпусах забезпечений доступ до мережі Інтернет завдяки технології Wi-Fi.</p> <p>Автоматизація основних функцій управління освітнім процесом запроваджено на базі програмно-технологічного комплексу АСУ.</p> <p>Окремо здійснюється періодичний аналіз щодо відповідності ліцензійним умовам, підсистеми збору, обробки та збереження інформації в «Єдиній електронній базі даних з питань освіти».</p>   |
| Публічність інформації про освітні програми, ступені вищої освіти та кваліфікації  | <p>З метою забезпечення інформаційної відкритості Університету та виконання вимог законів України «Про освіту» та «Про вищу освіту», на офіційному сайті Університету є публічні документи та публічна інформація.</p> <p>Інформацію про ОП, ступені вищої освіти та кваліфікації розміщено на офіційному веб-ресурсі Університету, а також на цих ресурсах проводиться обов'язкове обговорення в освітніх ОП.</p>   |
| Забезпечення дотримання академічної доброчесності                                  | <p>Забезпечення дотримання академічної доброчесності учасниками освітнього процесу регламентується «Положенням про запобігання та виявлення академічного плагіату Східноукраїнському національному університеті ім. в. Даля</p>  |

|   |  |
|---|--|
| працівниками закладів вищої освіти та здобувачами вищої освіти, у тому числі запобігання та виявлення академічного плагіату | Органом, що здійснює контроль за дотриманням академічної доброчесності учасниками освітнього процесу в Університеті є Комісія з питань академічної доброчесності СНУ ім В.Даля. Для запобігання та виявлення плагіату в наукових дослідженнях працівників та здобувачів вищої освіти в Університеті діє система запобігання та виявлення плагіату з широким використанням спеціалізованого програмного забезпечення. |
|---|--|





