

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ПРОЕКТ
ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

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

Першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
за спеціальністю 204 Технологія виробництва і переробки
продукції тваринництва

галузі знань 20 Аграрні науки та продовольство

Кваліфікація Бакалавр з технології виробництва і переробки
продукції тваринництва

ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ

Голова вченої ради

_____ **Богдан ЄГОРОВ**

(протокол № ___ від «___» _____ 202_ р.)

Освітня програма вводиться в дію з _____ 202_ р.

Ректор _____ **Богдан ЄГОРОВ**

(наказ № ___ від «___» _____ 202_ р.)

Одеса – 202_ р.

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми

галузь знань	20 Аграрні науки та продовольство
спеціальність	204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва
спеціалізація	
рівень вищої освіти	перший
ступінь	бакалавр

Проректор з науково-педагогічної та навчальної роботи

« ____ » _____ 202_ р.

(підпис)

Федір ТРИШИН

Директор НЦООП

« ____ » _____ 202_ р.

(підпис)

Надія ДЕЦ

Голова методичної Ради

зі спеціальності 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»

галузі знань 20 «Аграрні науки та продовольство»

« ____ » _____ 202_ р.

(підпис)

Наталія
ТКАЧЕНКО

Декан факультету технології та товарознавства харчових продуктів і продовольчого бізнесу

« ____ » _____ 202_ р.

(підпис)

Тетяна
ШАРАХМАТОВА

ПЕРЕДМОВА

Розроблено робочою групою факультету технології та товарознавства харчових продуктів і продовольчого бізнесу у складі:

1. Керівник робочої групи (**гарант освітньої програми**): Ткаченко Наталія Андріївна, професор, доктор технічних наук, професор кафедри технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси ОНТУ.

2. Член робочої групи: Поварова Наталя Миколаївна, доцент, кандидат технічних наук, доцент кафедри технології м'яса, риби і морепродуктів ОНТУ.

3. Член робочої групи: Агунова Лариса Володимирівна, доцент, кандидат технічних наук, доцент кафедри технології м'яса, риби і морепродуктів ОНТУ.

4. Член робочої групи: Скрипніченко Дмитро Михайлович, доцент, кандидат технічних наук, доцент кафедри технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси ОНТУ.

5. Член робочої групи: Гуляєва Аліна Юріївна, здобувач 4 курсу, спеціальність 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва», освітньо-професійна програма «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»

До роботи над ОП були залучені:

Зовнішній стейкхолдер 1: Рибакова Вікторія Володимирівна, начальник лабораторії ТОВ «Гормолзавод №1».

Зовнішній стейкхолдер 2: Кміть Назар Миколайович, співвласник ТОВ «Мукко».

Зовнішній стейкхолдер 3: Владова-Жулавська Олена Сергіївна, керівник групи з безпеки харчових продуктів ТОВ «Гаврилівка».

Зовнішній стейкхолдер 4: Граб Олександр Валерійович, провідний технолог ТОВ «Гаврилівка».

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів додаються.

Освітня програма «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» підготовки фахівців першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» розроблена відповідно до Закону України «Про вищу освіту» від 1 липня 2014 року № 1556-VII зі змінами, Постанови Кабінету Міністрів України «Про затвердження Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності закладів освіти» від 30.12.2015р. № 1187 (змін до Постанови КМУ від 30.12.2015р. № 1187, в редакції постанови Кабінету Міністрів України від 10.05.2018р. № 347 та змін до Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності, затверджених постановою Кабінету Міністрів України від 03 березня 2020 р. № 180); Стандарту вищої освіти за спеціальністю 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, затвердженого Наказом МОН України від 21 грудня 2018 р. № 1432, Положення про акредитацію освітніх програм, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти, затвердженого Наказом МОН України від 11.07.2019р. № 977 тощо.

1. ПРОФІЛЬ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ

1. Загальна інформація	
Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу	Підготовка фахівців на здобуття освітнього ступеня бакалавр зі спеціальності 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» здійснюється в Одеському національному технологічному університеті. Випускаючі кафедри – Технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси і Технології м'яса, риби та морепродуктів
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Рівень вищої освіти – перший Ступінь вищої освіти – бакалавр Галузь знань – 20 «Аграрні науки та продовольство» Спеціальність – 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» Бакалавр з технології виробництва і переробки продукції тваринництва
Офіційна назва освітньо-професійної програми	Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва
Тип диплому та обсяг освітньо-професійної програми	Диплом бакалавра, одиничний, 240 кредитів ЄКТС, термін навчання 3 роки 10 місяців на основі повної загальної середньої освіти. Термін навчання 2 роки 10 місяців на основі ступеня «молодший бакалавр» (освітньо-кваліфікаційного рівня вищої освіти «молодший спеціаліст»), за умови визнання та перезарахування 60 кредитів ЄКТС, отриманих за попередньою освітньою програмою.
Наявність акредитації	До 17.05.2023 р.
Цикл/рівень	FQ-EHEA – перший цикл, EQF-LLL – 6 рівень, НРК України – 6 рівень
Передумови	Наявність повної загальної середньої освіти або освітньо-професійного ступеня «Фаховий молодший бакалавр» / ступеня вищої освіти «Молодший бакалавр», або освітньо-кваліфікаційного рівня «Молодший спеціаліст»
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	До 01.07.2026 р.
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	http://nmv.ontu.edu.ua/osvitab
2. Мета освітньої програми	
Підготовка висококваліфікованих фахівців, здатних здійснювати професійний підхід до вирішення виробничих питань щодо розробки, удосконалення, запровадження і розвитку технологій виробництва сировини тваринного походження та її переробки у молочні, молоковмісні та м'ясні продукти для здорового, тривалого життя людини на основі концепції сталого розвитку та реалізації національних і регіональних стратегічних пріоритетів.	
3. Характеристика освітньої програми	
Предметна область	Галузь знань 20 «Аграрні науки та продовольство» Спеціальність 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» Обов'язкові компоненти – 74,58 %, з них: дисципліни загальної підготовки – 11,88 %;

	<p>дисципліни професійної підготовки – 48,95 %; практична підготовка – 2,50 %; атестаційний екзамен – 1,25 %; кваліфікаційна робота – 10,00 %. Дисципліни вільного вибору студента – 25,42 %.</p>
Орієнтація освітньої програми	<p>Програма має прикладний характер, орієнтована на підготовку фахівців у сфері ефективного виробництва і переробки продукції тваринництва. Програма спрямована на підготовку висококваліфікованих кадрів з виробництва і переробки продукції тваринництва, здатних до виробничої діяльності на підприємствах з виробництва сировини тваринного походження та підприємствах м'ясо- і молокопереробної галузей.</p>
Основний фокус освітньої програми і спеціалізації	<p>Спеціальна освіта в галузі 20 «Аграрні науки та продовольство» Ключові слова: сировина тваринного походження, продукція тваринництва, технологія виробництва, технологія переробки, фермерське господарство, молокопереробне підприємство, м'ясопереробне підприємство.</p>
Особливості та відмінності	<p>Основний акцент робиться на дослідженні особливостей та розробки стратегій підприємств у сферах виробництва і переробки продукції тваринництва. Підготовка здійснюється у тісному взаємозв'язку з підприємствами Південного регіону України, які впроваджують інноваційні технології з виробництва сировини тваринного походження та її переробки на підприємствах м'ясо- і молокопереробної галузей.</p>
4. Здатність випускників освітньої програми до працевлаштування та подальшого навчання	
Працевлаштування	<p>Працевлаштування на підприємствах будь-якої організаційно-правової форми (державні, муніципальні, комерційні, некомерційні,) та за будь-якими видами економічної діяльності. Професійні назви робіт (за ДК 003:2010): код КП 1221.2 – керуючий фермою; код КП 3111 – лаборант (хімічні та фізичні дослідження); код КП 3152 – інспектор з контролю якості продукції; код КП 3213 – зоотехнік відділення (комплексу, сільськогосподарської дільниці, ферми), технік з племінної справи, технік-технолог з виробництва та переробки продукції тваринництва, технолог з виробництва та переробки продукції тваринництва, фахівець з організації та ведення фермерського господарства; код КП 3340 – інструктор виробничого навчання робітників масових професій; код КП 3436.2 – помічник керівника підприємства (установи, організації); код КП 3436.2 – помічник керівника виробничого підрозділу, помічник керівника іншого основного підрозділу; код КП 3530 – технік-технолог з виробництва молочних продуктів; код КП 3540 – технік-технолог з виробництва м'ясних продуктів; код КП 6121 – оператор свинарських комплексів і механізованих ферм, оператор тваринницьких комплексів та механізованих ферм; код КП 6122 – оператор птахофабрик та механізованих ферм.</p>
Подальше навчання	<p>Мають право продовжити навчання на другому (магістерському) рівні вищої освіти</p>

5. Викладання та оцінювання		
Викладання та навчання	<p>Викладання здійснюється на основі студентоцентрованого підходу. Контактні години побудовані у формі лекцій, семінарів та практичних занять в інтерактивному форматі. Самостійна робота студентів здійснюється під керівництвом викладача та передбачає опанування наукової та науково-методичної літератури фахової спрямованості та виконання на її основі індивідуальних та/або командних проектів, розв'язання бізнес-кейсів, роботу у глобальних віртуальних командах в рамках міжнародного дослідницького проекту. Останній рік навчання завершується публічним захистом бакалаврського дослідження.</p> <p>Стиль навчання – студентоцентрований, проблемно-орієнтований, з ініціативною самоосвітою.</p>	
Оцінювання	<p>Оцінювання якості засвоєння здійснюється за 100-бальною шкалою ЕКТС (ECTS), національною чотирьохбальною системами.</p> <p>Форми контролю: поточний і підсумковий контроль знань і підсумкова атестація. Поточне оцінювання на семінарських, практичних, лабораторних заняттях (усне опитування або письмовий експрес-контроль, виступи студентів при обговоренні питань, звіти про лабораторні роботи, контрольні роботи), тестовий контроль, звіти з практики, презентації, реферати тощо. Підсумковий контроль – екзамен/диференційований залік (оцінювання на підставі результатів поточного контролю). Підсумкова атестація – публічний захист (демонстрація) кваліфікаційної роботи бакалавра та атестаційний екзамен.</p>	
6. Програмні компетентності		
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми з технології виробництва і переробки продукції тваринництва або у процесі навчання, що передбачає застосування теорій та методів зооінженерії і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.	
Загальні компетентності (ЗК)	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.
	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.
	ЗК3	Здатність застосовувати знання в практичних ситуаціях.
	ЗК4	Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності.
	ЗК5	Здатність до адаптації та дії в новій ситуації.
	ЗК6	Здатність працювати в команді та мати навички міжособистісної взаємодії.
	ЗК7	Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.
	ЗК8	Прагнення до збереження навколишнього середовища.
	ЗК9	Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.
	ЗК10*	Вміння виявляти, ставити та вирішувати проблеми.
	ЗК 11*	Здатність спілкуватися, домовлятися, вести діалог і вирішувати комплексні питання

Спеціальні компетентності (СК)	СК1	Здатність використовувати професійні знання в галузі виробництва і переробки продукції тваринництва для ефективного ведення бізнесу.
	СК2	Здатність використовувати сучасні знання про способи відтворення, закономірності індивідуального розвитку та розведення тварин для ефективної професійної діяльності у галузі тваринництва.
	СК3	Здатність використовувати знання з основних технологій заготівлі, виробництва та зберігання кормів для формування кормової бази підприємства.
	СК4	Здатність до складання раціонів для різних видів і статеві-вікових груп тварин та організації їх нормованої годівлі з урахуванням наявних фінансових та ресурсних обмежень.
	СК5	Здатність застосовувати доцільні системи та способи утримання сільськогосподарських тварин і контролювати та оптимізувати мікроклімат технологічних приміщень.
	СК6	Здатність застосовувати базові знання економіки, організації та менеджменту у виробництві та переробці продукції тваринництва.
	СК7	Здатність здійснювати контроль технологічних процесів під час виробництва та переробки продукції скотарства.
	СК8	Здатність здійснювати контроль технологічних процесів під час виробництва та переробки продукції свинарства.
	СК9	Здатність здійснювати контроль технологічних процесів під час виробництва та переробки продукції птахівництва.
	СК10	Здатність застосовувати знання морфології, фізіології та біохімії різних видів тварин для реалізації ефективних технологій виробництва і переробки їх продукції.
	СК11	Здатність застосовувати знання організації та управління технологічним процесом переробки продукції тваринництва для ефективного ведення господарської діяльності підприємства.
	СК12	Здатність аналізувати господарську діяльність підприємства, вести первинний облік матеріальних цінностей, основних засобів, праці та її оплати.
	СК13	Здатність використовувати спеціальні знання для проведення санітарно-гігієнічних і профілактичних заходів на фермах та інших об'єктах із виробництва і переробки продукції тваринництва.
	СК14*	Здатність застосовувати глибокі знання фізики та хімії сировини тваринного походження при її переробці у м'ясні, молочні та молоковмісні продукти, враховуючи особливості Південного регіону України.
	СК15*	Здатність використовувати спеціальні знання для розробки, удосконалення, запровадження і розвитку технологій виробництва високоякісних та безпечних м'ясних, молочних та молоковмісних продуктів.
	СК16*	Здатність використовувати спеціальні знання для інженерних розрахунків, проектування, модернізації, технічного переоснащення, реконструкції, розширення підприємств з виробництва сировини тваринного походження та її переробки у молочні, молоковмісні та м'ясні продукти.

7. Програмні результати навчання		
Програмні результати навчання (ПРН)	ПРН 1	Забезпечувати дотримання параметрів та контролювати технологічні процеси з виробництва і переробки продукції тваринництва.
	ПРН 2	Навчати співробітників підприємства сучасних та нових компонентів технологічних процесів з виробництва і переробки продукції тваринництва.
	ПРН 3	Виконувати функціональні обов'язки, нівелюючи вплив різних чинників та виробничих ситуацій.
	ПРН 4	Організовувати спільну діяльність робочого колективу.
	ПРН 5	Забезпечувати якість виконуваних робіт.
	ПРН 6	Впливати на дотримання вимог щодо збереження навколишнього середовища.
	ПРН 7	Здійснювати пошук, оброблення та узагальнення інформації із застосуванням сучасних інформаційних технологій.
	ПРН 8	Застосовувати знання з відтворення та розведення сільськогосподарських тварин для ефективного ведення господарської діяльності підприємства.
	ПРН 9	Обирати раціональні технології заготівлі, виробництва та зберігання кормів.
	ПРН 10	Здійснювати нормовану годівлю тварин.
	ПРН 11	Забезпечувати оптимальні умови утримання сільськогосподарських тварин і мікроклімат технологічних приміщень.
	ПРН 12	Застосовувати закони економіки, організації та менеджменту у виробництві та переробці продукції тваринництва.
	ПРН 13	Забезпечувати параметри та здійснювати технологічний контроль сучасних технологій з виробництва молока та яловичини.
	ПРН 14	Забезпечувати параметри та здійснювати технологічний контроль сучасних технологій виробництва свинини.
	ПРН 15	Забезпечувати параметри та здійснювати технологічний контроль виробництва продукції птахівництва.
	ПРН 16	Впроваджувати і використовувати на практиці науково обґрунтовані технології виробництва і переробки продукції тваринництва.
	ПРН 17	Розробляти і ефективно управляти технологічними процесами переробки продукції тваринництва.
	ПРН 18	Здійснювати первинний облік матеріальних цінностей, основних засобів, праці та її оплати.
	ПРН 19	Забезпечувати дотримання біологічної безпеки на підприємствах із виробництва та переробки продукції тваринництва.
	ПРН 20	Застосовувати міжнародні та національні стандарти і практики в професійній діяльності.
	ПРН 21	Знати основні історичні етапи розвитку предметної області.
	ПРН 22*	Застосовувати глибокі знання фізики та хімії сировини тваринного походження при її переробці у м'ясні, молочні та молоковмісні продукти, враховуючи особливості Південного регіону України
	ПРН 23*	Використовувати спеціальні знання для розробки, удосконалення, запровадження і розвитку науково обґрунтованих технологій виробництва високоякісних та безпечних м'ясних, молочних та молоковмісних продуктів на підприємствах м'ясо- та молокопереробної галузей.

	ПРН 24*	Здійснювати інженерні розрахунки, проектування, модернізацію, технічне переоснащення, реконструкцію, розширення підприємств з виробництва сировини тваринного походження та її переробки у молочні, молоковмісні та м'ясні продукти.
	ПРН 25*	Зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні, знання української та іноземної мов, розуміння історії, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя.

8. Ресурсне забезпечення реалізації програми

Кадрове забезпечення	Розробники програми: доктор, професор, кандидати наук, доценти; є штатними співробітниками Одеського національного технологічного університету. До реалізації програми залучаються науково-педагогічні працівники з науковими степенями та науковими званнями, студенти, професіонали-практики з досвідом роботи (стейкхолдери). Всі науково-педагогічні працівники щонайменше один раз на п'ять років проходять підвищення кваліфікації (стажування) на провідних харчових підприємствах країни та фермах і тваринницьких комплексах України, в т.ч. її Південного регіону, а також у закладах вищої освіти Європейських країн. Крім того, постійно беруть участь у професійних тренінгах, семінарах, воркшопах тощо.
Матеріальне забезпечення	Матеріально-технічне забезпечення відповідає ліцензійним вимогам стосовно надання освітніх послуг у сфері вищої освіти. Усі приміщення відповідають будівельним, санітарним нормам та нормам протипожежної безпеки. У наявності: навчальні приміщення, комп'ютерні класи, спеціалізовані лабораторії, бібліотека, читальні зали, точки бездротового доступу до мережі Internet, спортивний комплекс, гуртожитки, їдальні, санаторій-профілакторій, бази відпочинку та ін.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Інформаційне та навчально-методичне забезпечення відповідає ліцензійним вимогам. Кожна дисципліна забезпечена комплексом навчально-методичних матеріалів (підручниками, силабусами, робочими програмами, конспектами лекцій, методичними вказівками до практичних, лабораторних робіт, курсових проєктів). Інформаційне забезпечення – актуального змістовного контенту, що міститься у Науково-технічній бібліотеці ОНТУ https://library.ontu.edu.ua/ , на сайтах випускових кафедр https://tm.ontu.edu.ua/ та http://technology-meat.ontu.edu.ua/ та у модульному дистанційному середовищі http://moodle.ontu.edu.ua/ .

9. Академічна мобільність

Національна кредитна мобільність	Національна академічна мобільність здійснюється на підставі укладених договорів між Одеським національним технологічним університетом та закладами вищої освіти України. Порядок перезарахування кредитів регулюється «Положенням про порядок перезарахування результатів навчання (навчальних дисциплін) в ОНТУ» https://www.ontu.edu.ua/download/pubinfo/Regulations_procedure_recalculation_%20training_results.pdf
Міжнародна кредитна мобільність	ОНТУ має партнерські угоди міжнародної академічної мобільності з університетами у межах різних програм: Еразмус+, програми подвійних дипломів тощо http://inter.ontu.edu.ua/
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Іноземні громадяни навчаються в ОНТУ за загальнодержавними програмами та договорами, укладеними з юридичними та фізичними особами.

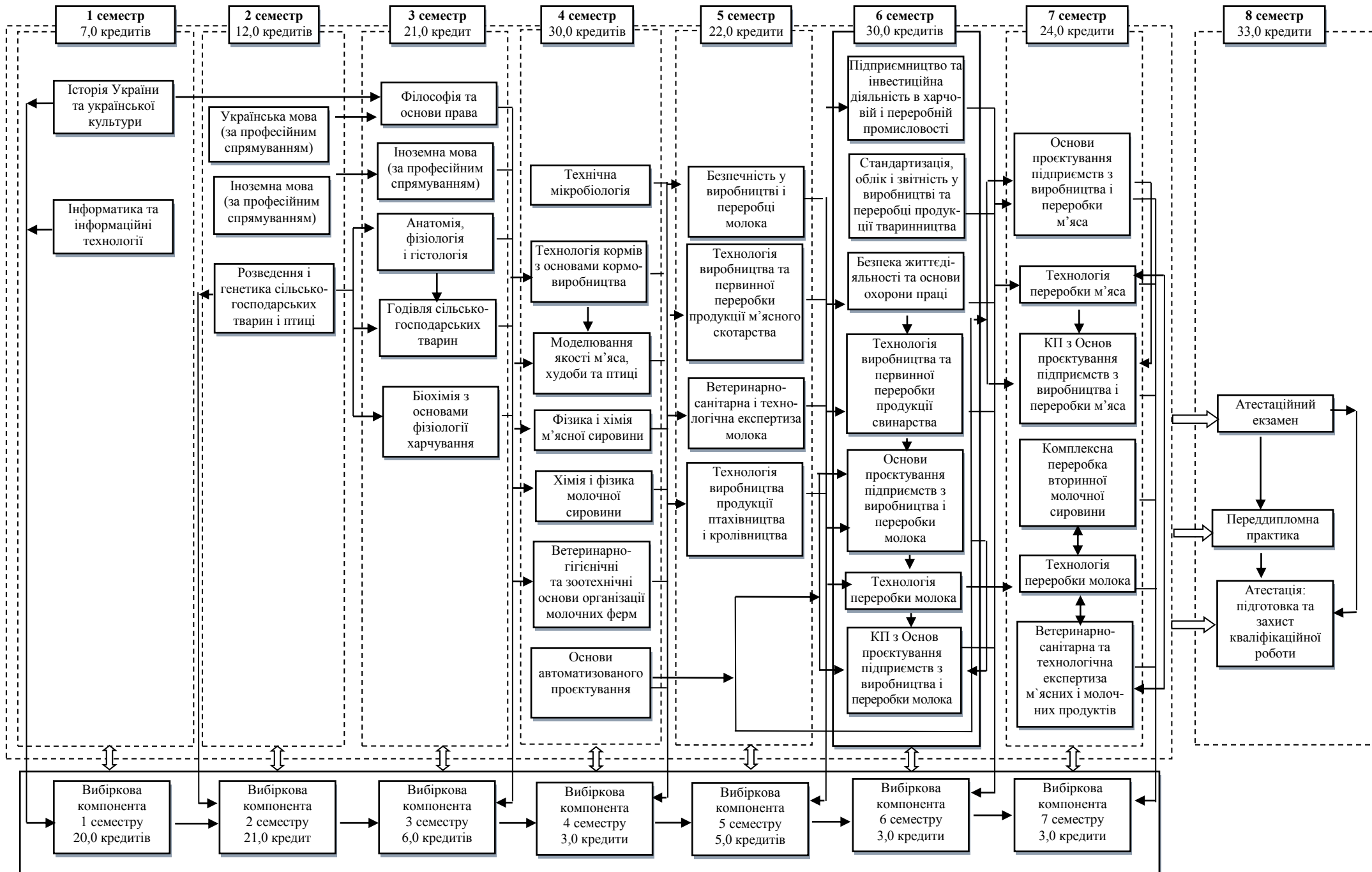
2. ПЕРЕЛІК КОМПОНЕНТ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ

Шифр	Назва компоненти ОПП	Кількість годин	Кількість кредитів	Форма контролю
ОБОВ'ЯЗКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ				
ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ				
ОК 1	Історія України та української культури	90	3,0	Екзамен
ОК 2	Інформатика та інформаційні технології	120	4,0	Екзамен
ОК 3	Українська мова (за професійним спрямуванням)	90	3,0	Диф.залік
ОК 4	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	180	6,0	Екзамен / диф.залік
ОК 5	Філософія та основи права	90	3,0	Екзамен
ОК 6	Біохімія з основами фізіології харчування	180	6,0	Екзамен
ОК 7	Технічна мікробіологія	105	3,5	Екзамен
	Разом	945	28,5	
ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ				
ОК 8	Розведення і генетика сільськогосподарських тварин і птиці	180,0	6,0	Диф.залік
ОК 9	Годівля сільськогосподарських тварин	90,0	3,0	Диф.залік
ОК 10	Анатомія, фізіологія і гістологія	180,0	6,0	Диф.залік
ОК 11	Основи автоматизованого проектування	90	3,0	Диф.залік
ОК 12	Технологія кормів з основами кормо виробництва	180,0	6,0	Екзамен
ОК 13	Моделювання якості м'яса худоби та птиці	90,0	3,0	Екзамен
ОК 14	Фізика і хімія м'ясної сировини	180,0	6,0	Екзамен
ОК 15	Хімія і фізика молочної сировини	165,0	5,5	Екзамен
ОК 16	Ветеринарно-гігієнічні та зоотехнічні основи організації молочних ферм	90,0	3,0	Диф.залік
ОК 17	Технологія виробництва та первинної переробки продукції м'ясного скотарства	180,0	6,0	Екзамен
ОК 18	Ветеринарно-санітарна і технологічна експертиза молока	180,0	6,0	Диф.залік
ОК 19	Технологія виробництва продукції птахівництва і кролівництва	180,0	6,0	Диф.залік
ОК 20	Безпечність у виробництві і переробці молока	120,0	4,0	Екзамен
ОК 21	Технологія виробництва та первинної переробки продукції свинарства	180,0	6,0	Екзамен
ОК 22	Безпека життєдіяльності та основи охорони праці	90,0	3,0	Екзамен
ОК 23	Підприємництво та інвестиційна діяльність в харчовій і переробній промисловості	150,0	5,0	Екзамен
ОК 24	Стандартизація, облік і звітність у виробництві та переробці продукції тваринництва	120,0	4,0	Диф.залік

Шифр	Назва компоненти ОПП	Кількість годин	Кількість кредитів	Форма контролю
ОК 25	Технологія переробки молока	360,0	12,0	Екзамен/екзамен
ОК 26	Основи проектування підприємств з виробництва і переробки молока	90,0	3,0	Диф.залік
ОК 27	КП з Основ проектування підприємств з виробництва і переробки молока	90,0	3,0	Диф.залік
ОК 28	Технологія переробки м'яса	180,0	6,0	Екзамен
ОК 29	Основи проектування підприємств з виробництва і переробки м'яса	90,0	3,0	Диф.залік
ОК 30	КП з Основ проектування підприємств з виробництва і переробки м'яса	90,0	3,0	Диф.залік
ОК 31	Комплексна переробка вторинної молочної сировини	90,0	3,0	Екзамен
ОК 32	Ветеринарно-санітарна та технологічна експертиза м'ясних і молочних продуктів	90,0	3,0	Екзамен
	Разом	3435,0	117,5	
	РАЗОМ	4380,0	146,0	
ОК 33	Переддипломна практика	180,0	6,0	Диф.залік
ОК 34	Атестаційний екзамен	90,0	3,0	Екзамен
ОК 35	Атестація: підготовка та захист кваліфікаційної роботи	720,0	24,0	Публічний захист
	РАЗОМ ОБОВ'ЯЗКОВІ КОМПОНЕНТИ	5370,0	179,0	
ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ З КАТАЛОГУ ОП* (не менше 25% від загальної кількості годин)				
ВК 1	Вибіркові компоненти 1 семестру	600,0	20,0	Екзамен / диф.залік
ВК 2	Вибіркові компоненти 2 семестру *	630,0	21,0	Екзамен / диф.залік
ВК 3	Вибіркові компоненти 3 семестру *	180,0	6,0	Екзамен / диф.залік
ВК 4	Вибіркові компоненти 4 семестру *	90,0	3,0	Екзамен / диф.залік
ВК 5	Вибіркові компоненти 5 семестру *	150,0	5,0	Екзамен / диф.залік
ВК 6	Вибіркові компоненти 6 семестру *	90,0	3,0	Екзамен / диф.залік
ВК 7	Вибіркові компоненти 7 семестру *	90,0	3,0	Екзамен / диф.залік
	РАЗОМ	1830,0	61,0	X
	РАЗОМ ЗА ОПП	7200,0	240,0	X

*є можливість вибору дисципліни з іншої ОП

Структурно-логічна схема освітньо-професійної програми «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»



3. ФОРМА АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Атестація бакалаврів спеціальності 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» здійснюється у формі складання атестаційного екзамену та публічного захисту кваліфікаційної роботи.

Атестаційний екзамен передбачає оцінювання результатів навчання, визначених Стандартом та освітньою програмою «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» ОНАХТ.

Кваліфікаційна робота бакалавра передбачає розв'язання складного спеціалізованого завдання або проблеми у сфері виробництва молока, вирощування тварин та птиці і переробки продукції тваринництва на харчові продукти і товари народногосподарського призначення, для чого проводяться пошукові та експериментальні дослідження та пропонуються інновації.

Атестація здійснюється екзаменаційною комісією, до складу якої включаються не менше 3-х представників роботодавців та їх об'єднань, відповідно до Положення про екзаменаційну комісію https://ontu.edu.ua/download/pubinfo/regulation_exam_com-ONUT.pdf

Кваліфікаційна робота бакалавра виконується за тематикою, що визначена в ОНТУ, деталізацію вимог регламентовано Стандартом, ОП та внутрішніми документами й положеннями ОНТУ.

У кваліфікаційній роботі не може бути академічного плагіату, фальсифікації та списування, що регламентується також Кодексом академічної доброчесності ОНТУ <https://ontu.edu.ua/download/pubinfo/Code-of-Academic-Integrity-ONUT.pdf>

Для публічного ознайомлення зі змістом кваліфікаційних робіт, вони розміщуються на офіційному сайті ОНТУ або його структурного підрозділу, або в електронному архіві, що регламентовано відповідним Положенням «Про створення електронного архіву дипломних проєктів/робіт, кваліфікаційних робіт, курсових проєктів/робіт здобувачів вищої освіти в Одеському національному технологічному університеті» <https://ontu.edu.ua/download/pubinfo/provision-e-Archive-ONUT.pdf>

Характеристика системи внутрішнього забезпечення якості підготовки

В ОНТУ функціонує система забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти (система внутрішнього забезпечення якості <https://ontu.edu.ua/download/pubinfo/Provision-system-education-ONUT.pdf>), яка передбачає здійснення таких процедур і заходів:

- 1) визначення принципів та процедур забезпечення якості вищої освіти;
- 2) здійснення моніторингу та періодичного перегляду освітніх програм;
- 3) щорічне оцінювання здобувачів вищої освіти, науково-педагогічних працівників ОНТУ та регулярне оприлюднення результатів таких оцінювань на офіційному веб-сайті ОНТУ, на інформаційних стендах та в будь-який інший спосіб;
- 4) забезпечення підвищення кваліфікації науково-педагогічних працівників;
- 5) забезпечення наявності необхідних ресурсів для організації освітнього процесу, у тому числі самостійної роботи студентів;
- 6) забезпечення наявності інформаційних систем для ефективного управління освітнім процесом;
- 7) забезпечення публічності інформації про освітні програми, ступені вищої освіти та кваліфікації;
- 8) забезпечення ефективної системи запобігання та виявлення академічного плагіату у наукових працях працівників вищих навчальних закладів і здобувачів вищої освіти;
- 9) інших процедур і заходів.

Система забезпечення ОНТУ якості освітньої діяльності та якості вищої освіти (система внутрішнього забезпечення якості) за поданням ОНТУ оцінюється Національним агентством із забезпечення якості вищої освіти або акредитованими ним незалежними установами оцінювання та забезпечення якості вищої освіти на предмет її відповідності вимогам до системи забезпечення якості вищої освіти, що затверджуються Національним агентством із забезпечення якості вищої освіти, та міжнародним стандартам і рекомендаціям щодо забезпечення якості вищої освіти.

- Примітка: * - оволодіння загальною компетенцією **ЗК10*** впливає на забезпечення результатів **ПРН23***, **ПРН 24***
- * - оволодіння загальними компетенціями **ЗК11***, **ЗК1** та **ЗК2** забезпечує програмний результат **ПРН25***
 - * - оволодіння спеціальною (фаховою) компетенцією **СК14*** забезпечує програмний результат **ПРН22***
 - * - оволодіння спеціальною (фаховою) компетенцією **СК15*** забезпечує програмний результат **ПРН23***
 - * - оволодіння спеціальною (фаховою) компетенцією **СК16*** забезпечує програмний результат **ПРН24***

ПЕРЕЛІК ВИКОРИСТАНИХ ДОКУМЕНТІВ, НА ЯКИХ БАЗУЄТЬСЯ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

1. Закон України «Про вищу освіту» від 01.07.2014 р. № 1556-VII. – <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1556-18>.
2. Стандарти вищої освіти України зі спеціальності
3. Національний класифікатор України: «Класифікатор професій» ДК 003:2010. – К. : Видавництво «Соцінформ», 2010.
4. Постанова Кабінету Міністрів України «Про затвердження національної рамки кваліфікацій» від 23.11.2011 р. № 1341.
5. Національна рамка кваліфікацій. – <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1341-2011-п/paran12#n12>
6. Постанова Кабінету Міністрів України «Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти» від 29.04.2015 року № 266. – <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/266-2015-п>.
7. Розроблення освітніх програм. Методичні рекомендації / Авт.: В.М. Захарченко, В.І. Луговий, Ю.М. Рашкевич, Ж.В. Таланова / За ред. В.Г. Кременя. – К. : ДП «НВЦ «Пріоритети», 2014. – 120 с.
8. Стратегічний план розвитку Одеської національної академії харчових технологій на період до 2027 року – <https://www.onaft.edu.ua/download/pubinfo/Long-term-Devel-Strategy-2027.pdf>

Додатковий перелік документів:

9. TUNING (для ознайомлення зі спеціальними (фаховими) компетентностями та прикладами стандартів [Електронний ресурс]. – режим доступу: <http://www.unideusto.org/tuningeu/>
10. Tuning Educational Structures in Europe [Електронний ресурс]. – режим доступу: <http://www.unideusto.org/tuningeu/>
11. Національний освітній глосарій: вища освіта / 2-е вид., перероб. і доп. Укладачі: В. М. Захарченко, С. А. Калашнікова, В. І. Луговий, А. В. Ставицький, Ю. М. Рашкевич, Ж. В. Таланова / За ред. В. Г. Кременя. – К. : ТОВ «Видавничий дім «Плеяди», 2014. – 100 с.
12. Рашкевич Ю.М. Болонський процес та нова парадигма вищої освіти [Електронний ресурс]. – режим доступу: <file:///D:/Users/Dell/Downloads/BolonskyiProcessNewParadigmHE.pdf>
13. Розвиток системи забезпечення якості вищої освіти в Україні: інформаційно-аналітичний огляд. Укладачі: Добко Т., Золотарьова І., Калашнікова С., Ковтунець В., Курбатов С. та ін.; за заг. ред. С. Калашнікової та В. Лугового. – Київ : ДП «НВЦ «Пріоритети», 2015. – 84 с.

Керівник робочої групи
(гарант ОП)

« ____ » _____ 202_ р.

(підпис)

Наталія ТКАЧЕНКО
(прізвище та ініціали)

Члени робочої групи:

« ____ » _____ 202_ р.

(підпис)

Наталія ПОВАРОВА
(прізвище та ініціали)

« ____ » _____ 202_ р.

(підпис)

Лариса АГУНОВА
(прізвище та ініціали)

« ____ » _____ 202_ р.

(підпис)

Дмитро
СКРИПНІЧЕНКО
(прізвище та ініціали)

« ____ » _____ 202_ р.

(підпис)

Аліна ГУЛЯЄВА
(прізвище та ініціали)

Зареєстровано:
Відділ ЛАтаС НЦ ООП