

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

## ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

«ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА І ПЕРЕРОБКИ  
ПРОДУКЦІЇ ТВАРИННИЦТВА»

Першого рівня вищої освіти

за спеціальністю 204 Технологія виробництва і переробки  
продукції тваринництва

галузі знань 20 Аграрні науки та продовольство

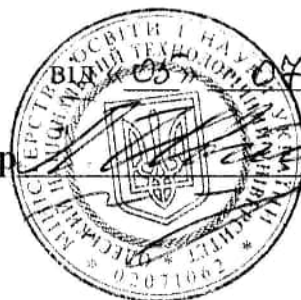
Кваліфікація Бакалавр з технології виробництва і переробки  
продукції тваринництва

РОЗГЛЯНУТО ТА  
ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ

протокол № 16 від «02» 07 2024р.

Введено в дію наказом ректора

Ректор



Від «05» 07 2024р. № 187-01

Лариса ІВАНЧЕНКОВА

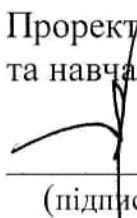
Одеса – 2024р.

**ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ**  
освітньо-професійної програми  
«Технологія виробництва і переробки  
продукції тваринництва»

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

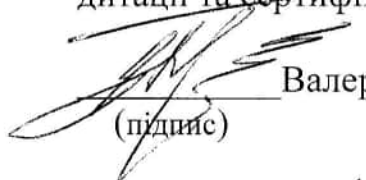
**ПОГОДЖЕНО**

Проректор з науково-педагогічної та навчальної роботи

  
Федір ТРИШИН  
(підпис)

« 01 » 04 2024 р.

Начальник відділу ліцензування, акредитації та сертифікації

  
Валерій МУРАХОВСЬКИЙ  
(підпис)

« 12 » 06 2024 р.

Декан факультету ЕБХІПтаТ

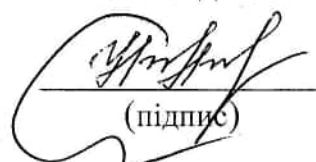
  
Тетяна ШАРАХМАТОВА  
(підпис)

« 25 » 06 2024 р.

**СХВАЛЕНО ТА РЕКОМЕНДОВАНО**

Методичною Радою зі спеціальності  
204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»  
галузі знань 20 Аграрні науки та продовольство  
протокол № 4 від «28» 06 2024 р.

Голова Ради зі спеціальності(ей)

  
Наталія ТКАЧЕНКО  
(підпис)

## ПЕРЕДМОВА

Розроблено робочою групою факультету експертизи, біотехнології, харчової інженерії, підприємництва та торгівлі у складі:

1. Керівник проектної групи (**гарант освітньої програми**): Чабанова Оксана Борисівна, доцент, доцент, кандидат технічних наук, доцент кафедри технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси ОНТУ

2. Член проектної групи: Ткаченко Наталія Андріївна, професор, доктор технічних наук, професор кафедри технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси ОНТУ.

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

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

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

6. Член проектної групи: Кучер Аліна Вячеславівна, здобувач 3 курсу, спеціальність 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва», освітньо-професійна програма «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»

7. Член проектної групи: Лук'яненко Світлана Михайлівна, технолог ТОВ "Птахокомплекс "Дніпровський".

8. Член проектної групи: Корнюшенко Наталія Володимирівна, директор ФОП «Корнюшенко Н.В.».

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 розміщені за посиланням <https://tm.ontu.edu.ua/навчальні-дисципліни-та-програми/>

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 2020р. № 180, в редакції постанови Кабінету Міністрів України від 24.03.2021р. № 365); 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, зі змінами, затвердженими наказом МОН України № 593 від 28.05.2021р. 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

<b>1. Загальна інформація</b>	
<b>Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу</b>	Підготовка фахівців на здобуття освітнього ступеня бакалавр зі спеціальності 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» здійснюється в Одеському національному технологічному університеті. Випускові кафедри – Технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси і Технології м'яса, риби та морепродуктів
<b>Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу</b>	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
<b>Офіційна назва освітньо-професійної програми</b>	Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва
<b>Тип диплому та обсяг освітньо-професійної програми</b>	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 «фаховий молодший бакалавр», «молодший бакалавр» (освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст») заклад вищої освіти має право визнати та перезарахувати не більше ніж 60 кредитів ЄКТС, отриманих в межах попередньої освітньої програми підготовки фахового молодшого бакалавра, молодшого бакалавра (молодшого спеціаліста).
<b>Наявність акредитації</b>	Акредитовано до 01.07.2028 р.
<b>Цикл/рівень</b>	FQ-EHEA – перший цикл, EQF-LLL – 6 рівень, НРК України – 6 рівень
<b>Передумови</b>	Приєм здійснюється за чинними правилами прийому для відповідного року вступу. Наявність повної загальної середньої освіти або освітньо-професійного ступеня «Фаховий молодший бакалавр» / ступеня вищої освіти «Молодший бакалавр» / освітньо-кваліфікаційного рівня «Молодший спеціаліст»
<b>Мова(и) викладання</b>	Українська
<b>Термін дії освітньої програми</b>	До 01.07.2027 р.
<b>Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми</b>	<a href="http://nmv.ontu.edu.ua/osvitab">http://nmv.ontu.edu.ua/osvitab</a>
<b>2. Мета освітньої програми</b>	
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.	
<b>3. Характеристика освітньої програми</b>	
<b>Предметна область</b>	<i>Об'єкт вивчення</i> – виробництво та переробка тваринницької продукції на підприємствах різних форм власності <i>Цілі навчання</i> – формування фахівців, здатних розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми професійної діяльності в галузі виробництва та пе-

	<p>перобки продукції тваринництва, що характеризуються комплексністю та невідзначеністю умов, з використанням теорій та методів біології та прикладних наук.</p> <p><i>Теоретичний зміст предметної області</i> – технології виробництва і переробки продукції тваринництва</p> <p><i>Методи, методики</i> – 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><i>Інструменти та обладнання</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>
<b>Орієнтація освітньої програми</b>	<p>Програма має прикладний характер, орієнтована на підготовку фахівців у сфері ефективного виробництва і переробки продукції тваринництва.</p> <p>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>
<b>Основний фокус освітньої програми і спеціалізації</b>	<p>Спеціальна освіта в галузі 20 «Аграрні науки та продовольство»</p> <p>Ключові слова: сировина тваринного походження, продукція тваринництва, технологія виробництва, технологія переробки, фермерське господарство, молокопереробне підприємство, м'ясопереробне підприємство.</p>
<b>Особливості та відмінності</b>	<p>Основний акцент робиться на дослідженні особливостей та розробки стратегій підприємств у сферах виробництва і переробки продукції тваринництва.</p> <p>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>
<b>4. Здатність випускників освітньої програми до працевлаштування та подальшого навчання</b>	
<b>Працевлаштування</b>	<p>Працевлаштування на підприємствах будь-якої організаційно-правової форми (державні, муніципальні, комерційні, некомерційні,) та за будь-якими видами економічної діяльності.</p> <p>Професійні назви робіт (за ДК 003:2010):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>код КП 1221.2 – керуючий фермою;</li> <li>код КП 3111 – лаборант (хімічні та фізичні дослідження);</li> <li>код КП 3152 – інспектор з контролю якості продукції;</li> <li>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;</li> <li>код КП 3340 – інструктор виробничого навчання робітників масових професій;</li> <li>код КП 3436.2 – помічник керівника підприємства (установи, організації);</li> <li>код КП 3436.2 – помічник керівника виробничого підрозділу, помічник керівника іншого основного підрозділу;</li> <li>код КП 3530 – технік-технолог з виробництва молочних продуктів;</li> <li>код КП 3540 – технік-технолог з виробництва м'ясних продуктів;</li> <li>код КП 6121 – оператор свинарських комплексів і механізованих ферм, оператор тваринницьких комплексів та механізованих ферм;</li> <li>код КП 6122 – оператор птахофабрик та механізованих ферм.</li> </ul>

<b>Подальше навчання</b>	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>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 проєктів, розв'язання бізнес-кейсів, роботу у глобальних віртуальних командах в рамках міжнародного дослідницького проєкту. Останній рік навчання завершується публічним захистом бакалаврського дослідження.</p> <p>Стиль навчання – студентоцентрований, проблемно-орієнтований, з ініціативною самоосвітою.</p>	
<b>Оцінювання</b>	<p>Оцінювання якості засвоєння здійснюється за 100-бальною шкалою ЄКТС (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>	
<b>6. Програмні компетентності</b>		
<b>Інтегральна компетентність</b>	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.	
<b>Загальні компетентності</b>	<b>1</b>	Здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.
	<b>2</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.
	<b>3</b>	Здатність застосовувати знання в практичних ситуаціях.
	<b>4</b>	Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності.
	<b>5</b>	Здатність до адаптації та дії в новій ситуації.
	<b>6</b>	Здатність працювати в команді та мати навички міжособистісної взаємодії.
	<b>7</b>	Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.
	<b>8</b>	Прагнення до збереження навколишнього середовища.
	<b>9</b>	Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.
	<b>10</b>	Здатність ухвалювати рішення та діяти, дотримуючись принципу неприпустимості корупції та будь-яких інших проявів недоброчесності.
	<b>11*</b>	Вміння виявляти, ставити та вирішувати проблеми.
	<b>12*</b>	Здатність спілкуватися, домовлятися, вести діалог і вирішувати комплексні питання

<b>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності</b>	1	Здатність використовувати професійні знання в галузі виробництва і переробки продукції тваринництва для ефективного ведення бізнесу.
	2	Здатність використовувати сучасні знання про способи відтворення, закономірності індивідуального розвитку та розведення тварин для ефективної професійної діяльності у галузі тваринництва.
	3	Здатність використовувати знання з основних технологій заготівлі, виробництва та зберігання кормів для формування кормової бази підприємства.
	4	Здатність до складання раціонів для різних видів і статево-вікових груп тварин та організації їх нормованої годівлі з урахуванням наявних фінансових та ресурсних обмежень.
	5	Здатність застосовувати доцільні системи та способи утримання сільськогосподарських тварин і контролювати та оптимізувати мікроклімат технологічних приміщень.
	6	Здатність застосовувати базові знання економіки, організації та менеджменту у виробництві та переробці продукції тваринництва.
	7	Здатність здійснювати контроль технологічних процесів під час виробництва та переробки продукції скотарства.
	8	Здатність здійснювати контроль технологічних процесів під час виробництва та переробки продукції свинарства.
	9	Здатність здійснювати контроль технологічних процесів під час виробництва та переробки продукції птахівництва.
	10	Здатність застосовувати знання морфології, фізіології та біохімії різних видів тварин для реалізації ефективних технологій виробництва і переробки їх продукції.
	11	Здатність застосовувати знання організації та управління технологічним процесом переробки продукції тваринництва для ефективного ведення господарської діяльності підприємства.
	12	Здатність аналізувати господарську діяльність підприємства, вести первинний облік матеріальних цінностей, основних засобів, праці та її оплати.
	13	Здатність використовувати спеціальні знання для проведення санітарно-гігієнічних і профілактичних заходів на фермах та інших об'єктах із виробництва і переробки продукції тваринництва.
	14*	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.
	15*	Здатність використовувати спеціальні знання для розробки, удосконалення, запровадження і розвитку технологій виробництва високоякісних та безпечних м'ясних, молочних та молоковмісних продуктів.
	16*	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.
<b>7. Програмні результати навчання</b>		
<b>Програмні результати навчання</b>	1	Забезпечувати дотримання параметрів та контролювати технологічні процеси з виробництва і переробки продукції тваринництва.
	2	Навчати співробітників підприємства сучасних та нових компонентів технологічних процесів з виробництва і переробки продукції тваринництва.
	3	Виконувати функціональні обов'язки, нівелюючи вплив різних чинників та виробничих ситуацій.

	4	Організовувати спільну діяльність робочого колективу.
	5	Забезпечувати якість виконуваних робіт.
	6	Впливати на дотримання вимог щодо збереження навколишнього середовища.
	7	Здійснювати пошук, оброблення та узагальнення інформації із застосуванням сучасних інформаційних технологій.
	8	Застосовувати знання з відтворення та розведення сільськогосподарських тварин для ефективного ведення господарської діяльності підприємства.
	9	Обирати раціональні технології заготівлі, виробництва та зберігання кормів.
	10	Здійснювати нормовану годівлю тварин.
	11	Забезпечувати оптимальні умови утримання сільськогосподарських тварин і мікроклімат технологічних приміщень.
	12	Застосовувати закони економіки, організації та менеджменту у виробництві та переробці продукції тваринництва.
	13	Забезпечувати параметри та здійснювати технологічний контроль сучасних технологій з виробництва молока та яловичини.
	14	Забезпечувати параметри та здійснювати технологічний контроль сучасних технологій виробництва свинини.
	15	Забезпечувати параметри та здійснювати технологічний контроль виробництва продукції птахівництва.
	16	Впроваджувати і використовувати на практиці науково обґрунтовані технології виробництва і переробки продукції тваринництва.
	17	Розробляти і ефективно управляти технологічними процесами переробки продукції тваринництва.
	18	Здійснювати первинний облік матеріальних цінностей, основних засобів, праці та її оплати.
	19	Забезпечувати дотримання біологічної безпеки на підприємствах із виробництва та переробки продукції тваринництва.
	20	Застосовувати міжнародні та національні стандарти і практики в професійній діяльності.
	21	Знати основні історичні етапи розвитку предметної області.
	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
	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.
	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.
	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.
<b>8. Ресурсне забезпечення реалізації програми</b>		
<b>Кадрове забезпечення</b>	Розробники програми: доктор, професор, кандидати наук, доценти; є штатними співробітниками Одеського національного технологічного університету.	



	<p>До реалізації програми залучаються науково-педагогічні працівники з науковими степенями та науковими званнями, студенти, професіонали-практики з досвідом роботи (стейкхолдери).</p> <p>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.</p>
<b>Матеріальне забезпечення</b>	<p>Матеріально-технічне забезпечення відповідає ліцензійним вимогам стосовно надання освітніх послуг у сфері вищої освіти.</p> <p>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.</p>
<b>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</b>	<p>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).</p> <p>Інформаційне забезпечення – актуального змістовного контенту, що міститься у Науково-технічній бібліотеці ОНТУ <a href="https://library.ontu.edu.ua/">https://library.ontu.edu.ua/</a>, на сайтах випускових кафедр <a href="https://tm.ontu.edu.ua/">https://tm.ontu.edu.ua/</a> та <a href="http://technology-meat.ontu.edu.ua/">http://technology-meat.ontu.edu.ua/</a> та у модульному дистанційному середовищі <a href="http://moodle.ontu.edu.ua/">http://moodle.ontu.edu.ua/</a>.</p>
<b>9. Академічна мобільність</b>	
<b>Національна кредитна мобільність</b>	<p>Національна академічна мобільність здійснюється на підставі укладених договорів між ОНТУ та закладами вищої освіти України. Порядок перезарахування кредитів регулюється Положенням про порядок перезарахування результатів навчання (навчальних дисциплін) в ОНТУ <a href="https://ontu.edu.ua/download/pubinfo/Regulations_procedure_recalculation_training_results-ONUT.pdf">https://ontu.edu.ua/download/pubinfo/Regulations_procedure_recalculation_training_results-ONUT.pdf</a></p>
<b>Міжнародна кредитна мобільність</b>	<p>ОНТУ має партнерські угоди міжнародної академічної мобільності з університетами у межах різних програм: Еразмус+, програми подвійних дипломів, тощо <a href="http://inter.ontu.edu.ua/">http://inter.ontu.edu.ua/</a></p>
<b>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти</b>	<p>Іноземні громадяни навчаються в ОНТУ за загальнодержавними програмами та договорами, укладеними з юридичними та фізичними особами. Їм гарантуються всі права і свободи, у відповідності до діючого стандарту України та Статуту університету.</p>

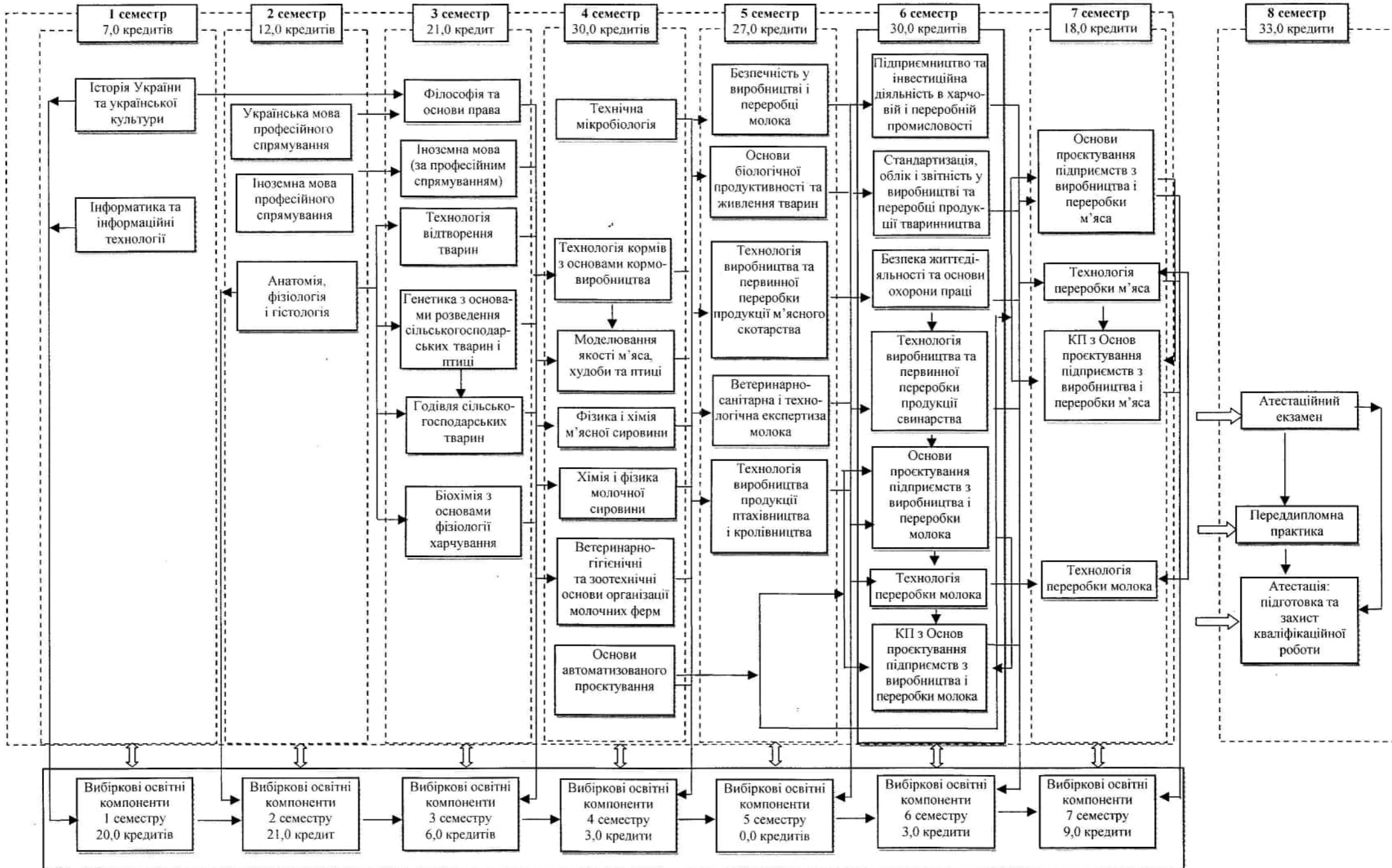
## 2. ПЕРЕЛІК КОМПОНЕНТ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

Шифр	Назва компоненти ОП	Кількість годин	Кількість кредитів	Форма контролю
<b>ОБОВ'ЯЗКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ</b>				
<b>ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ</b>				
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 професійного спрямування	90	3,0	Диф.залік
ОК 4	Іноземна мова професійного спрямування	180	6,0	Екзамен / диф.залік
ОК 5	Філософія сталого розвитку 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
	<b>Разом</b>	<b>855</b>	<b>28,5</b>	
<b>ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ</b>				
ОК 8	Анатомія, фізіологія і гістологія	180,0	6,0	Диф.залік
ОК 9	Генетика з основами розведення сільськогосподарських тварин і птиці	90,0	3,0	Диф.залік
ОК 10	Технологія відтворення тварин	90,0	3,0	Диф.залік
ОК 11	Годівля сільськогосподарських тварин	90,0	3,0	Диф.залік
ОК 12	Основи автоматизованого проектування	90	3,0	Диф.залік
ОК 13	Технологія кормів з основами кормо виробництва	180,0	6,0	Екзамен
ОК 14	Моделювання якості м'яса худоби та птиці	90,0	3,0	Екзамен
ОК 15	Фізика і хімія м'ясної сировини	180,0	6,0	Екзамен
ОК 16	Хімія і фізика молочної сировини	165,0	5,5	Екзамен
ОК 17	Ветеринарно-гігієнічні та зоотехнічні основи організації молочних ферм	90,0	3,0	Диф.залік
ОК 18	Технологія виробництва та первинної переробки продукції м'ясного скотарства	180,0	6,0	Екзамен
ОК 19	Ветеринарно-санітарна і технологічна експертиза молока	180,0	6,0	Диф.залік
ОК 20	Технологія виробництва продукції птахівництва і кролівництва	180,0	6,0	Диф.залік
ОК 21	Безпечність у виробництві і переробці молока	120,0	4,0	Екзамен
ОК 22	Основи біологічної продуктивності та живлення тварин	150,0	5,0	Екзамен
ОК 23	Технологія виробництва та первинної переробки продукції свинарства	180,0	6,0	Екзамен
ОК 24	Безпека життєдіяльності та основи охорони праці	90,0	3,0	Екзамен
ОК 25	Підприємництво та інвестиційна діяльність в харчовій і переробній промисловості	150,0	5,0	Екзамен
ОК 26	Стандартизація, облік і звітність у виробництві та переробці продукції тва-	120,0	4,0	Диф.залік

Шифр	Назва компоненти ОП	Кількість годин	Кількість кредитів	Форма контролю
	ринництва			
<b>ОК 27</b>	Технологія переробки молока	360,0	12,0	Екзамен/екзамен
<b>ОК 28</b>	Основи проектування підприємств з виробництва і переробки молока	90,0	3,0	Диф.залік
<b>ОК 29</b>	КП з Основ проектування підприємств з виробництва і переробки молока	90,0	3,0	Диф.залік
<b>ОК 30</b>	Технологія переробки м'яса	180,0	6,0	Екзамен
<b>ОК 31</b>	Основи проектування підприємств з виробництва і переробки м'яса	90,0	3,0	Диф.залік
<b>ОК 32</b>	КП з Основ проектування підприємств з виробництва і переробки м'яса	90,0	3,0	Диф.залік
	<b>Разом</b>	<b>3495,0</b>	<b>116,5</b>	
	<b>РАЗОМ</b>	<b>4350,0</b>	<b>145,0</b>	
<b>ОК 33</b>	Переддипломна практика	180,0	6,0	Диф.залік
<b>ОК 34</b>	Атестаційний екзамен	90,0	3,0	Екзамен
<b>ОК 35</b>	Атестація: підготовка та захист кваліфікаційної роботи	720,0	24,0	Публічний захист
	<b>РАЗОМ</b>			
	<b>ОБОВ'ЯЗКОВІ КОМПОНЕНТИ</b>	<b>5340,0</b>	<b>178,0</b>	
<b>ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ З КАТАЛОГУ ОП*</b> (не менше 25% від загальної кількості годин)				
<b>ВК 1</b>	Вибіркові освітні компоненти 1 семестру	600	20,0	Екзамен / диф.залік
<b>ВК 2</b>	Вибіркові освітні компоненти 2 семестру *	630	21,0	Екзамен / диф.залік
<b>ВК 3</b>	Вибіркові освітні компоненти 3 семестру *	180	6,0	Диф.залік
<b>ВК 4</b>	Вибіркові освітні компоненти 4 семестру *	90	3,0	Диф.залік
<b>ВК 5</b>	Вибіркові освітні компоненти 5 семестру *	0	0,0	–
<b>ВК 6</b>	Вибіркові освітні компоненти 6 семестру *	90	3,0	Диф.залік
<b>ВК 7</b>	Вибіркові освітні компоненти 7 семестру *	270	9,0	Диф.залік
	<b>РАЗОМ</b>	<b>1860,0</b>	<b>62,0</b>	X
	<b>РАЗОМ ЗА ОПП</b>	<b>7200,0</b>	<b>240,0</b>	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» ОНТУ.

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](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 у відкритому доступі у репозитарії науково-технічної бібліотеки ОНТУ (<https://cardfile.ontu.edu.ua>), що регламентовано Положенням про створення електронного архіву дипломних проєктів/робіт, кваліфікаційних робіт, курсових проєктів/робіт здобувачів вищої освіти в ОНТУ (<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 компетентністю **11\*** впливає на забезпечення результатів навчання **23\***, **24\***
- \* - оволодіння загальними компетентностями **12\***, **1** та **2** забезпечує результат навчання **25\***
  - \* - оволодіння спеціальною (фаховою, предметною) компетентністю **14\*** забезпечує результат навчання **22\***
  - \* - оволодіння спеціальною (фаховою, предметною) компетентністю **15\*** забезпечує результат навчання **23\***
  - \* - оволодіння спеціальною (фаховою, предметною) компетентністю **16\*** забезпечує результат навчання **24\***



## 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 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» <https://mon.gov.ua/ua/osvita/visha-osvita/naukovo-metodichna-rada-ministerstva-osviti-i-nauki-ukrayini/zatverdzeni-standarti-vishoyi-osviti>
3. Національний класифікатор України: «Класифікатор професій» ДК 003:2010. – URL: <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/va327609-10#Text>
4. Постанова Кабінету Міністрів України «Про затвердження національної рамки кваліфікацій» від 23.11.2011 р. № 1341. – URL: <https://www.kmu.gov.ua/npras/244824068>
5. Національна рамка кваліфікацій. – <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1341-2011-p/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-p>.
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. - URL: <http://erasmusplus.org.ua/korysna-informatsiia/korysni-materialy/category/3-materialy-natsionalnoi-komandy-ekspertiv-shchodo-zaprovadzhennia-instrumentiv-bolonskoho-protseesu.html?download=84:rozroblennia-osvitnikh-prohram-metodychni-rekomendatsii&start=80>
8. Стратегічний план розвитку Одеського національного технологічного університету в умовах воєнного стану та повоєнного відновлення України – <https://ontu.edu.ua/download/pubinfo/Long-term-Devel-Strategy-2027.pdf>

### Додатковий перелік документів:

9. TUNING (для ознайомлення зі спеціальними (фаховими) компетентностями та прикладами стандартів – URL: <http://www.unideusto.org/tuningeu/>
10. TUNING Educational Structures in Europe (Проект Європейської Комісії "Налаштування освітніх систем в Європі (для ознайомлення з прикладами стандартів та вимог до компетентностей для різних предметних областей) – URL: <http://www.ehea.info/cid101886/tuning-educational-structures-europe.html>.
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. – URL: <http://erasmusplus.org.ua/korysna-informatsiia/korysni-materialy/category/3-materialy-natsionalnoi-komandy-ekspertiv-shchodo-zaprovadzhennia-instrumentiv-bolonskoho-protsehu.html?download=83:hlosarii-terminiv-vyshchoi-osvity-2014-r-onovlene-vydannia-z-urakhuvanniam-polozhen-novoho-zakonu-ukrainy-pro-vyshchu-osvitu&start=80>

12. Рашкевич Ю.М. Болонський процес та нова парадигма вищої освіти – URL: <http://erasmusplus.org.ua/korysna-informatsiia/korysni-materialy/category/3-materialy-natsionalnoi-komandy-ekspertiv-shchodo-zaprovadzhennia-instrumentiv-bolonskoho-protsehu.html?download=82:bolonskyi-protsehu-nova-paradyhma-vyshchoi-osvity-yu-rashkevych&start=80>


13. Розвиток системи забезпечення якості вищої освіти в Україні: інформаційно-аналітичний огляд – URL: <http://erasmusplus.org.ua/korysna-informatsiia/korysni-materialy/category/3-materialy-natsionalnoi-komandy-ekspertiv-shchodo-zaprovadzhennia-instrumentiv-bolonskoho-protsehu.html?download=88:rozvytok-systemy-zabezpechennia-iakosti-vyshchoi-osvity-ukrainy&start=80>

International Standard Classification of Education (ISCED 2011) <https://www.datenportal.bmbf.de/portal/en/G294.html#:~:text=ISCED%20was%200developed%20by%20UNESCO,facilitating%20national%20and%20international%20comparisons>

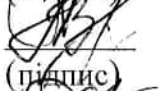
Керівник проектої групи  
(гарант ОП)

« 25 » 06 2024 р.  Оксана ЧАБАНОВА  
(підпис) (прізвище та ініціали)

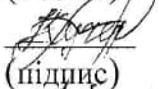
Члени проектої групи:

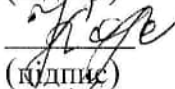
« 25 » 06 2024 р.  Наталія ТКАЧЕНКО  
(підпис) (прізвище та ініціали)

« 25 » 06 2024 р.  Наталія ПОВАРОВА  
(підпис) (прізвище та ініціали)

« 25 » 06 2024 р.  Лариса АГУНОВА  
(підпис) (прізвище та ініціали)

« 25 » 06 2024 р.  Дмитро СКРИПНІЧЕНКО  
(підпис) (прізвище та ініціали)

« 25 » 06 2024 р.  Аліна КУЧЕР  
(підпис) (прізвище та ініціали)

« 25 » 06 2024 р.  Наталія КОРНЮШЕНКО  
(підпис) (прізвище та ініціали)

« 25 » 06 2024 р.  Світлана ЛУК'ЯНЕНКО  
(підпис) (прізвище та ініціали)