

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
СУМСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА**

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

**Другого (магістерського) рівня вищої освіти  
за спеціальністю 204 Технологія виробництва і переробки продукції**

**тваринництва**

**галузі знань 20 Аграрні науки та продовольство**

**Кваліфікація: Магістр з технології виробництва і переробки продукції**

**тваринництва**

**ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ  
Сумського національного аграрного  
університету  
Голова вченої ради СНАУ, ректор**

  
\_\_\_\_\_ **В. І. Ладика**

**(протокол № 14 від «25» 05 2020 р.)**

**Освітня програма вводиться в дію**  
\_\_\_\_\_ **09** 2020 р.

**Р** \_\_\_\_\_ **В. І. Ладика**

**(наказ** \_\_\_\_\_ **07** 2020 р.)



**ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ**  
**освітньо-професійної програми**  
**«Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»**  
**Рівень вищої освіти – другий(магістерський)**

**Проектна група у складі:**

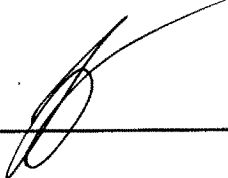
**Керівник проектної групи:**

Кандидат сільськогосподарських наук,  
завідувачка кафедри біохімії та  
біотехнології


  
\_\_\_\_\_ **Л.В. Бондарчук**

**Члени проектної групи:**

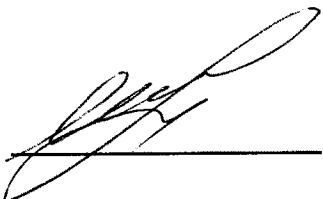
Кандидат сільськогосподарських  
наук, доцент кафедри розведення і  
селекції тварин та водних біоресурсів,  
декан біолого-технологічного  
факультету

  
\_\_\_\_\_ **В.О. Опара**

Кандидат сільськогосподарських наук,  
завідувачка кафедри технології  
виробництва і переробки продукції  
тваринництва та кінології

  
\_\_\_\_\_ **Ю.М. Павленко**

Кандидат сільськогосподарських наук,  
доцент кафедри технології  
виробництва і переробки продукції  
тваринництва та кінології

  
\_\_\_\_\_ **І.В. Левченко**

## **ПЕРЕДМОВА**

Розроблено проектною групою спеціальності 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» Сумського національного аграрного університету у складі:

**Бондарчук Лариса Володимирівна** керівник проектної групи, кандидат сільськогосподарських наук, доцент, зав. кафедри біохімії та біотехнології;

**Опара Віктор Олексійович**—кандидат сільськогосподарських наук, доцент кафедри розведення і селекції тварин та водних біоресурсів, декан біолого-технологічного факультету;

**Павленко Юлія Миколаївна**, кандидат сільськогосподарських наук, доцент, зав. кафедри технології виробництва і переробки продукції тваринництва та кінології;

**Левченко Ірина Володимирівна**, кандидат сільськогосподарських наук; доцент кафедри технології виробництва і переробки продукції тваринництва та кінології;

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

<b>1 – Загальна інформація</b>	
<b>Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу</b>	Сумський національний аграрний університет Біолого-технологічний факультет
<b>Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу</b>	Ступінь вищої освіти – магістр Кваліфікація – Магістр з технології виробництва і переробки продукції тваринництва
<b>Офіційна назва освітньої програми</b>	Освітньо-професійна програма підготовки фахівців «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»
<b>Тип диплому та обсяг освітньої програми</b>	Одиничний, 90 кредитів ЄКТС, термін навчання 1,5 роки
<b>Наявність акредитації</b>	Сертифікат про акредитацію УД № 19001422, наказ МОН України від 27.02.2018р № 204
<b>Цикл/рівень</b>	НРК України – 7 рівень, FQ-EHEA – другий цикл, EQF-LLL – 7 рівень
<b>Передумови</b>	Наявність ступеня бакалавра. Умови вступу визначаються «Правилами прийому на навчання до Сумського національного аграрного університету»
<b>Мова викладання</b>	Українська
<b>Термін дії освітньої програми</b>	Протягом п'яти років
<b>Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми</b>	<a href="https://snau.edu.ua">https://snau.edu.ua</a>

## 2 – Мета освітньої програми

Підготовка висококваліфікованого та конкурентоспроможного фахівця, адаптованого до виробничої та управлінської діяльності, здатного комплексно поєднувати наукову, проектну та підприємницьку складові, спрямовані на запровадження інноваційних технологій в галузі виробництва і переробки продукції тваринництва

## 3 – Характеристика освітньої програми

<b>Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))</b>	<p>Об'єкт(и) вивчення – технологічні процеси з виробництва і переробки продукції тваринництва та методи проведення експериментальних досліджень у галузі тваринництва.</p> <p>Цілі навчання – підготовка магістрів здатних розв'язувати складні задачі і проблеми у сфері технології виробництва і переробки продукції тваринництва при здійсненні професійної діяльності або у процесі навчання, що передбачає проведення досліджень та/або здійснення інновацій та характеризуються невизначеністю умов і вимог</p> <p>Теоретичний зміст предметної області – знання з організації та контролю технології виробництва і переробки продукції тваринного походження та методів проведення наукових досліджень в тваринництві</p> <p>Методи, методики та технології – сучасні методи, методики та технології організації, планування, реалізації та контролю виробничих компонентів технологій виробництва і переробки продукції тваринництва,</p> <p>Інструменти та обладнання об'єкти/предмети, пристрої та прилади, які здобувач вищої освіти вчиться застосовувати і використовувати) – устаткування, прилади та технічні засоби для здійснення виробничих процесів у галузі тваринництва, проведення генетично-селекційного та біотехнологічного аналізів, визначення безпечності та якості кормів та кормових добавок і продукції тваринного походження.</p>
<b>Орієнтація освітньої програми</b>	<p>Освітньо-професійна.</p> <p>Орієнтується на фундаментальних та науково-технологічних розробках з питань технологій виробництва та переробки продуктів тваринного</p>

	походження.
<b>Основний фокус освітньої програми та спеціалізації</b>	Підготовка висококваліфікованого фахівця з технології виробництва і переробки продукції тваринництва. Ключові слова: інноваційні технології виробництва, селекція тварин, кормові ресурси, годівля, переробка продукції тваринництва, оцінка якості продукції тваринного походження.
<b>Особливості програми</b>	Освітньо-професійна програма магістра передбачає набуття глибоких теоретичних знань, поєднаних з практичною підготовкою за дуальною формою здобуття освіти для прийняття ефективних рішень, з використанням інноваційних технологій виробництва в галузі тваринництва, отримання якісної і безпечної продукції тваринного походження, спеціалізованих ІТ програм для оптимізації, модифікації і удосконалення галузі.
<b>4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</b>	
<b>Придатність до працевлаштування</b>	Фахівець здатний виконувати зазначену професійну роботу відповідно до національного класифікатора професій ДК 003:2010 та/або International Standard Classification of Occupations 2008 (ISCO-08). 1237.1 Головний зоотехнік 2213.2 Зоотехнік 2213.2 Зоотехнік з контролю якості продукції 2213.2 Зоотехнік з племінної справ 2213.2 Технолог-дослідник з виробництва та переробки продукції тваринництва 2213.2 Інженер-технолог з виробництва та переробки продукції тваринництва 2213 Молодший науковий співробітник (зоотехнія); - Науковий співробітник (зоотехнія) - Науковий співробітник-консультант (зоотехнія) 2320 Викладач професійно-технічного навчального закладу
<b>Подальше навчання</b>	Продовження навчання для здобуття третього (освітньо-наукового) рівня
<b>5 – Викладання та оцінювання</b>	
<b>Викладання та навчання</b>	Використання інтерактивних, проблемно-орієнтованих, інформаційно-комунікативних

	<p>принципів теоретичного і практичного навчання, інформаційно-освітнього середовища Moodle, результатом яких є висококваліфіковані фахівці, які відповідають вимогам ринку праці.</p> <p>Оволодіння методологією науково-дослідних та науково-практичних робіт, навичками презентації їх результатів рідною та іноземною мовами.</p> <p>Проведення наукової роботи з використанням науково-матеріальної бази університету та партнерів.</p> <p>Застосування тьюторського консультування для контролю за самостійною роботою та індивідуальне наукове керівництво при виконанні випускової роботи</p>
<b>Оцінювання</b>	<p>Фахова компетентність магістра визначається згідно Положення про організацію освітнього процесу в Сумському національному університеті</p> <p>Апробація наукових досліджень на семінарах, конференціях</p> <p>Публікація результатів досліджень.</p> <p>Атестація здійснюється у формі єдиного державного кваліфікаційного іспиту та публічного захисту кваліфікаційної роботи у встановленому порядку.</p>
<b>6 – Програмні компетентності</b>	
<b>Інтегральна компетентність</b>	<p>Здатність розв'язувати складні задачі і проблеми у сфері технології виробництва і переробки продукції тваринництва при здійсненні професійної діяльності або у процесі навчання, що передбачає проведення досліджень та/або здійснення інновацій та характеризуються невизначеністю умов і вимог</p>
<b>Загальні компетентності (ЗК)</b>	<p><b>ЗК 1.</b> Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.</p> <p><b>ЗК 2.</b> Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології.</p> <p><b>ЗК 3.</b> Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p> <p><b>ЗК4.</b> Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.</p>
<b>Фахові компетентності спеціальності (ФК)</b>	<p><b>ФК 1.</b> Здатність проводити аналіз та контроль безпечності та якості кормів та кормових засобів та оптимізувати рівні живлення тварин, птиці, риби та бджіл.</p> <p><b>ФК 2.</b> Здатність розробляти, організувати та здійснювати заходи з підвищення продуктивності</p>

	<p>тварин, птиці, риб та бджіл, контролю безпеки та якості продуктів їх переробки й ефективності її виробництва.</p> <p><b>ФК 3.</b> Здатність організувати та контролювати виконання заходів спрямованих на покращення селекційно-плеємної роботи у тваринництві.</p> <p><b>ФК 4.</b> Здатність використовувати знання з моделювання та проектування технологічних процесів виробництва і переробки продукції тваринного походження.</p> <p><b>ФК 5.</b> Здатність організувати та контролювати заходи з підвищення кваліфікації працівників галузі.</p> <p><b>ФК 6.</b> Здатність організувати підприємницьку і фінансову діяльність та оцінювати економічну ефективність виробництва і переробки продукції тваринного походження.</p> <p><b>ФК 7.</b> Здатність практично застосувати базові знання з управління та законодавчого забезпечення виробництва і переробки продукції тваринного походження.</p> <p><b>ФК 8.</b> Здатність організувати та контролювати різні системи та способи переробки продукції тваринного походження.</p> <p><b>ФК 9.</b> Здатність використовувати специфічні особливості селекції, відтворення, технології утримання спеціалізованих м'ясних порід для отримання високоякісної яловичини.</p> <p><b>ФК 10.</b> Здатність використовувати знання з комплексу інноваційних факторів для збільшення виробництва конкурентоспроможної, високоякісної молочної продукції.</p>
<b>7 – Програмні результати навчання</b>	
<b>ПРН 1.</b> Поєднувати абстрактне мислення з аналізом та синтезом технологічних процесів.	
<b>ПРН 2.</b> Поєднувати інформаційні та комунікаційні технології.	
<b>ПРН 3.</b> Використовувати здатність спілкуватися іноземною мовою.	
<b>ПРН 4.</b> Демонструвати ініціативу та підприємливість.	
<b>ПРН 5.</b> Розробляти та оптимізувати програми живлення тварин, встановлювати та контролювати безпеку та якість кормів, кормових добавок та сировини для їх виробництва.	
<b>ПРН 6.</b> Підвищувати рівень продуктивності тварин та контролювати показники безпеки та якості продукції тваринного походження.	
<b>ПРН 7.</b> Розробляти та реалізувати заходи щодо покращення селекційно-	



племінної роботи у тваринництві.
<b>ПРН 8.</b> Проектувати та моделювати технологічні процеси з виробництва і переробки продукції тваринного походження.
<b>ПРН 9.</b> Координувати заходи з підвищення кваліфікації працівників галузі.
<b>ПРН 10.</b> Організовувати підприємницьку і фінансову діяльність з виробництва і переробки продукції тваринного походження.
<b>ПРН 11.</b> Управляти виробництвом і переробкою продукції тваринництва, застосовуючи знання з відповідного законодавчого забезпечення.
<b>ПРН 12.</b> Впроваджувати різні системи та способи переробки продуктів тваринного походження.
<b>ПРН 13.</b> Застосовувати сучасні методи та методики для оперативного контролю якості продукції у відповідності до стандартів
<b>ПРН 14.</b> Набувати практичних навичок із застосування пакетів спеціалізованих прикладних програм оптимізації виробничих процесів в галузі тваринництва
<b>ПРН 15.</b> Застосовувати енергоощадні технології в галузі м'ясного скотарства для отримання екологічно чистої та високоякісної яловичини.
<b>ПРН 16.</b> Забезпечувати комплексність і системність впровадження інновацій у молочне скотарство підприємств різних форм власності

### **8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми**

<b>Кадрове забезпечення</b>	Підготовка здобувачів даної освітньо-професійної програми здійснюється науково-педагогічними працівниками, які мають наукові ступені та вчені звання, працюють у Сумському НАУ за основним місцем роботи; мають високий науково-професійний рівень активності
<b>Матеріально-технічне забезпечення</b>	Забезпеченість міжфакультетськими навчально-науковими лабораторіями ( ПЛР-аналізу, Електронної мікроскопії, Лабораторія бджільництва, Лабораторія програмного забезпечення в АПК, Навчально-наукова лабораторія технології, механізації та автоматизації свинарства «HOGSLAT» , комп'ютерними місцями, безлімітним доступом до мережі Інтернет. Наявна вся необхідна соціально-побутова інфраструктура, кількість місць у гуртожитках відповідає вимогам
<b>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</b>	Офіційний веб-сайт <a href="https://snau.edu.ua">https://snau.edu.ua</a> містить інформацію про освітні програми, навчальну, наукову і виховну діяльність, структурні підрозділи, правила прийому, контакти університету. Всі зареєстровані в університеті користувачі мають необмежений доступ до мережі Інтернет.

	Наукова бібліотека СНАУ, надає доступ до електронних каталогів та електронної бібліотеки, світових інформаційних ресурсів, українських репозиторіїв та інтернет бібліотек. Освітньо професійна програма забезпечена навчально-методичними виданнями та розробками кафедр, які здійснюють науково-освітній супровід і міститься в електронному ресурсі наукової бібліотеки. .
<b>9 – Академічна мобільність</b>	
<b>Національна кредитна мобільність</b>	Національна індивідуальна академічна мобільність реалізується у рамках договорів про встановлення науково-освітніх відносин для задоволення потреб розвитку освіти і науки: Дніпровський державний аграрно-економічний університет, Полтавська державна аграрна академія, Поліський національний університет, Харківська зооветеринарна академія
<b>Міжнародна кредитна мобільність</b>	Здійснюється на основі двосторонніх договорів між Сумським НАУ та вищими навчальними закладами зарубіжних країн-партнерів, зокрема, угодами про співпрацю з Університетом природничих наук в Любліні (Польща), Білоруською державною аграрною академією (м.Горки, Білорусь).
<b>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти</b>	Можливе навчання іноземних громадян за умови свідоцтва про еквівалентність рівня освіти

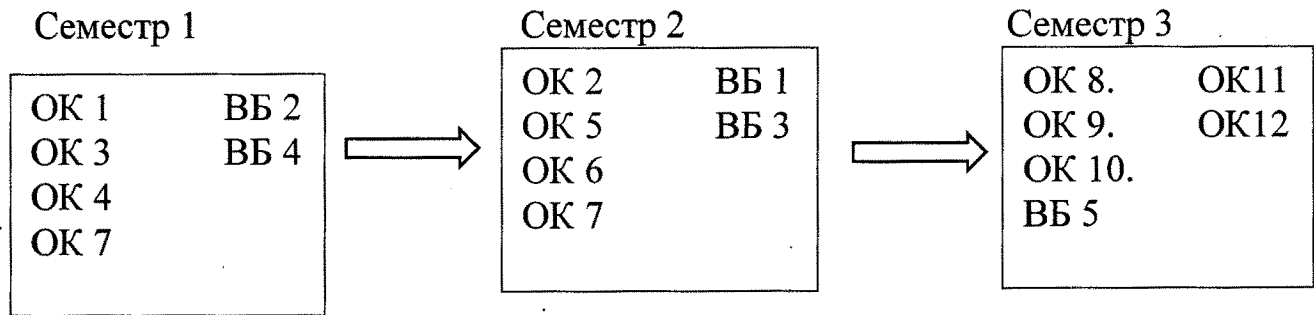
## 2. Перелік компонент освітньо-професійної програми та їх логічна послідовність

### 2.1. Перелік компонент ОП

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумк. контролю
<b>Обов'язкові компоненти ОП</b>			
ОК 1.	Методологія та організація наукових досліджень	5	Іспит
ОК 2.	Виробничий менеджмент, організація бізнесу та управління персоналом у тваринництві	5	Іспит
ОК 3.	Сучасні технології кормів і кормових добавок	5	Іспит

ОК 4.	Інноваційні технології виробництва продукції тваринництва	5	Іспит
ОК 5.	Селекція с. - г. тварин	5	Іспит
ОК 6.	Інноваційні технології переробки продукції тваринництва	5	Іспит
ОК 7.	Сучасні методи оцінки якості продукції тваринництва із застосуванням іноземної мови за професійним спрямуванням	10	Іспит, залік Курсовий проект
ОК 8.	Програмне управління процесами в галузі	5	Іспит
ОК 9.	Спеціалізоване м'ясне скотарство	5	Іспит
ОК 10.	Інновації у молочному виробництві	5	Іспит
ОК 11.	Дослідницька практика	5	Залік д.
ОК 12.	Державна атестація	5	Залік, іспит
<b>Загальний обсяг обов'язкових компонент</b>		<b>65</b>	
<b>Вибіркові компоненти ОП (студент обирає 5 дисциплін)</b>			
ВК 1.	<i>Загальноуніверситетська дисципліна</i>	5	Іспит
ВК 2.	Біологія продуктивності с. - г. тварин	5	Іспит
ВК 3.	Технологія виробництва органічного тваринництва	5	Залік
ВК 4.	Світове сільське господарство	5	Залік
ВК 5.	Отримання високоякісного молока	5	Залік
ВК 6.	Аграрна політика	5	Іспит
ВК 7.	Цивільний захист	5	Залік
ВК 8.	Моделювання технологічних процесів у тваринництві	5	Іспит
ВК 9.	Технологія молока і молочних продуктів	5	Іспит
ВК 10.	Технологія м'яса і м'ясних продуктів	5	Залік
ВК 11.	Наукові основи живлення тварин	5	Іспит
ВК 12.	Охорона праці в тваринництві	5	Залік
ВК 13.	Мікробіологія і біохімія молока	5	Іспит
ВК 14.	Мікробіологія і біохімія м'яса	5	Іспит
<b>Загальний обсяг вибірових компонент</b>		<b>25</b>	
<b>ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ</b>		<b>90</b>	

## 2.2. Структурно-логічна схема ОПП



## 3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація випускників освітньої програми спеціальності 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» здійснюється у формі державного кваліфікаційного іспиту та публічного захисту (демонстрації) кваліфікаційної роботи у встановленому порядку.

Єдиний державний кваліфікаційний іспит проводиться зі спеціальності 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва». Кваліфікаційна робота зі спеціальності 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» має відображати рівень професійної підготовки випускника, його здатність виконувати виробничі функції та типові завдання фахової діяльності, а також здібності щодо організації виробництва і переробки харчових продуктів тваринного походження. Кваліфікаційна робота виконується за результатами власних теоретичних або прикладних досліджень.

Кваліфікаційна робота перед початком прилюдного захисту перевіряється на плагіат.

Захист кваліфікаційної роботи здійснюється згідно встановленого порядку відкрито і гласно, з обов'язковим рецензуванням кваліфікаційної роботи. Атестація випускників завершується видачею документу встановленого зразка про присудження йому ступеня магістра із присвоєнням кваліфікації: Магістр з технології виробництва і переробки продукції тваринництва.

**4. Матриця відповідності програмних компетентностей  
компонентам освітньо-професійної програми «Технологія виробництва і  
переробки продукції тваринництва»**

	<b>OK1</b>	<b>OK2</b>	<b>OK3</b>	<b>OK4</b>	<b>OK5</b>	<b>OK6</b>	<b>OK7</b>	<b>OK8</b>	<b>OK9</b>	<b>OK10</b>	<b>OK11</b>	<b>OK12</b>
<b>ЗК1</b>	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
<b>ЗК2</b>	*	*	*	*	*	*		*	*	*	*	*
<b>ЗК3</b>	*	*									*	*
<b>ЗК4</b>	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
<b>ФК1</b>			*	*				*	*			
<b>ФК2</b>		*		*	*	*	*		*	*		
<b>ФК3</b>		*			*			*	*			
<b>ФК4</b>			*	*		*						
<b>ФК5</b>		*		*								
<b>ФК6</b>		*		*		*						
<b>ФК7</b>		*		*		*	*					
<b>ФК8</b>						*	*		*	*		
<b>ФК9</b>			*		*		*		*			
<b>ФК10</b>			*	*		*	*			*		

**5. Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН)  
відповідними компонентами освітньо-професійної програми «Технологія  
виробництва і переробки продукції тваринництва»**

	<b>OK1</b>	<b>OK2</b>	<b>OK3</b>	<b>OK4</b>	<b>OK5</b>	<b>OK6</b>	<b>OK7</b>	<b>OK8</b>	<b>OK9</b>	<b>OK10</b>	<b>OK11</b>	<b>OK12</b>
<b>ПРН1</b>	*	*	*	*	*	*					*	*
<b>ПРН2</b>	*	*	*	*	*	*					*	*
<b>ПРН3</b>	*	*									*	*
<b>ПРН4</b>	*	*	*	*	*	*					*	*
<b>ПРН5</b>			*	*								
<b>ПРН6</b>		*		*	*	*						
<b>ПРН7</b>		*			*							
<b>ПРН8</b>			*	*		*						
<b>ПРН9</b>		*		*								
<b>ПРН10</b>		*		*		*						
<b>ПРН11</b>		*		*		*						
<b>ПРН12</b>						*						
<b>ПРН13</b>							*					
<b>ПРН14</b>								*	*	*		
<b>ПРН15</b>									*			
<b>ПРН16</b>										*		