

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Львівський національний університет ветеринарної медицини
та біотехнологій імені С.З. Гжицького

ОСВІТНЬО–ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
«Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»
другого 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

Голова вченої ради _____ / _____ /
(протокол № __ від " __ " _____ р.)

Освітньо-професійна програма вводиться в дію з _____ р.

Ректор В.В.Стибель / _____ /
(наказ № __ від " __ " _____ р.)

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ освітньо-професійної програми

Рівень вищої освіти

Галузь знань

Спеціальність

Спеціалізація

Кваліфікація

Другий (магістерський)

20 – «Аграрні науки та продовольство»

204– «Технологія виробництва і
переробки продукції тваринництва»

магістр з технології виробництва і
переробки продукції тваринництва

РОЗРОБЛЕНО І СХВАЛЕНО

Навчально-методичною комісією спеціальності 204– «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»

протокол № __ від «__» __ 20 р.

Голова НМК спеціальності

_____ Б.С. Барило

РЕКОМЕНДОВАНО

Навчально-методичною радою біолого-технологічного факультету, протокол № __ від «__» __ 20 р.

голова навчально-методичної ради

_____ Ю.В. Лобойко

ПОГОДЖЕНО

Вченою радою біолого-технологічного факультету

протокол № __ від «__» __ 20 р.

Голова вченої ради факультет

_____ А.О. Бойко

ГАРАНТ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

Доктор с.-г. наук, професор, завідувач кафедри годівлі тварин і технології кормів

_____ Я.І. Півторак

«__» _____ 20 р.

ПОГОДЖЕНО

Проректор з науково-педагогічної роботи Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького

_____ І.В. Двильюк

«__» _____ 20 р.

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійну програму «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» розроблена на основі проекту галузевого стандарту вищої освіти з та основних чинних нормативних і допоміжних документів Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти, внутрішнього «Положення про навчально-методичну роботу» ЛНУМВБ імені С. З. Гжицького. Під час розроблення програми проаналізовано програми спеціальності інших закладів вищої освіти України та країн, з якими укладено угоди про співпрацю, для можливості реалізації Закону України «Про вищу освіту» в контексті академічної мобільності.

РОЗРОБНИКИ ПРОГРАМИ:

Півторак Я.І. – доктор сільськогосподарських наук, професор, завідувач кафедри годівлі тварин і технології кормів.

Бойко А.О.. – кандидат сільськогосподарських наук, доцент, декан біолого-технологчного факультету;

Барило Б.С. – кандидат сільськогосподарських наук, доцент, доцент кафедри технології виробництва і переробки продукції дрібних тварин.

І Загальна характеристика

<i>Вищий навчальний заклад та структурний підрозділ</i>	Львівський національний університет ветеринарної медицини та біотехнологій імені С. З. Гжицького біолого-технологічний факультет
<i>Ступінь вищої освіти</i>	Магістр
<i>Галузь знань</i>	20 Аграрні науки та продовольство
<i>Спеціальність</i>	204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва
<i>Освітня кваліфікація</i>	Магістр з технології виробництва і переробки продукції тваринництва
<i>Обсяг програми</i>	90 кредитів (1 рік 4 місяці)
<i>Організація, що здійснює акредитацію</i>	Акредитаційна комісія України
<i>Період акредитації</i>	Сертифікат серії НД - II № 1475464 дійсний до 1 липня 2025 р.
<i>Рівень програми</i>	НРК України – 8 рівень, FQ -EHEA - другий цикл, EQF-LLL – 7 рівень
<i>Рівень вищої освіти</i>	Другий (магістерський) рівень
Мета освітньої програми	
Підготовка магістрів здатних здійснювати науково-дослідний та професійний підхід до поліпшення виробничих питань рентабельного і екологічно-безпечного виробництва і переробки продукції тваринництва.	
Характеристика програми	
<i>Предметна область, напрям</i>	галузь знань – 20 Аграрні науки та продовольство спеціальність – 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва
<i>Фокус програми</i>	Технологічні процеси з виробництва і переробки продукції тваринництва та методи проведення експериментальних досліджень у галузі тваринництва.
<i>Орієнтація програми</i>	Освітньо-професійна програма повинна забезпечити фаховими знаннями ведення галузі тваринництва, за сучасними прогресивними технологіями, що базуються на енергоресурсоощадних і екобезпечних технологіях; володіти основами методології моделювання технологічних процесів з виробництва і переробки продукції тваринництва, опанувати технологічні схеми з виробництва продукції тваринництва; здійснювати наукові експерименти з технології виробництва та переробки продукції тваринництва; інтерпретувати результати досліджень; вести, затверджувати документи.
<i>Особливості програми</i>	Програма ґрунтується на знаннях з організації та контролю технології виробництва і переробки продукції тваринництва та методів проведення наукових досліджень, які базуються на засадах економічної доцільності ведення бізнесу з урахуванням біологічних особливостей різних видів та статево-вікових груп тварин.
Працевлаштування та продовження освіти	
<i>Працевлаштування</i>	Фахівець здатний виконувати зазначену професійну роботу відповідно до національного класифікатора професій ДК 003:2010 та/або International Standard Classification of Occupations 2008 (ISCO-08). Після закінчення навчання за освітньою програмою спеціальності «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» фахівець здатний виконувати професійну роботу: 3213-Технолог з виробництва і переробки продукції тваринництва, фахівець з організації та ведення фермерського господарства, технолог відділення, ферми, комплексу 2213 Молодший науковий співробітник; -

	Науковий співробітник - Науковий співробітник-консультант. 2320 - Викладач професійно-технічного навчального закладу. Технік-технолог з виробництва молочних і м'ясних продуктів (код КП – 3530, код КП – 3540).
<i>Продовження освіти (академічні права)</i>	Можливість навчатися за програмами третього циклу; можливість отримати необхідну кваліфікацію для викладання у ВНЗ.
Стиль та методика навчання	
<i>Підходи до викладання та навчання</i>	Студентоцентроване проблемно-орієнтоване навчання, яке проводиться у формі лекцій, семінарів, практичних занять, консультацій, самостійного вивчення, виконання курсових робіт та проектів на основі підручників, посібників, періодичних наукових видань, використання мережі Інтернет
<i>Система оцінювання</i>	Усні та письмові екзамени, заліки, захист звіту з практики, захист курсових робіт, державна атестація випускника

II. Програмні компетентності

<i>Інтегральна компетентність</i>	Здатність розв'язувати складні задачі і проблеми професійної діяльності з технології виробництва і переробки продукції тваринництва у процесі навчання, що передбачає проведення досліджень та здійснення інновацій, що характеризуються невизначеністю умов і вимог
<i>Загальні компетентності (ЗК)</i>	ЗК 1. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу. ЗК 2. Здатність проведення досліджень на відповідному рівні. ЗК 3. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями ЗК 4. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій ЗК 5. Здатність спілкуватися іноземною мовою. ЗК 6. Прагнення до збереження навколишнього природного середовища.
<i>Фахові компетентності спеціальності (ФК)</i>	ФК 1. Здатність планувати, організовувати та проводити наукові дослідження, обробляти, публікувати та патентувати їх результати. ФК 2. Здатність аналізувати та контролювати якість кормів та кормових засобів і рівні живлення тварин. ФК 3. Здатність розробляти, організовувати та здійснювати заходи з підвищення продуктивності тварин, контролю якості їх продукції і ефективності її виробництва. ФК 4. Здатність організовувати та контролювати виконання заходів спрямованих на покращення селекційно-племінної роботи у тваринництві. ФК 5. Здатність використовувати знання з моделювання та проектування технологічних процесів виробництва і переробки продукції тваринництва ФК 6. Здатність організовувати та контролювати заходи з підвищення кваліфікації працівників галузі. ФК 7. Здатність організовувати підприємницьку і фінансову діяльність та оцінювати економічну ефективність виробництва і переробки продукції тваринництва. ФК 8. Здатність практично застосувати базові знання з управління та законодавчого забезпечення виробництва і переробки продукції тваринництва.

	<p>ФК 9. Здатність організовувати та контролювати різні системи та способи переробки продукції тваринництва.</p> <p>ФК 10. Здатність використовувати знання з біологічних, фізіологічних та біохімічних особливостей різних видів тварин та їх продукції при обранні технології виробництва та проведенні дослідницької діяльності.</p>
--	---

III Програмні результати навчання (ПРН)

<p>ПРН 1. Поєднувати абстрактне мислення з аналізом та синтезом технологічних процесів.</p> <p>ПРН 2. Координувати проведення досліджень на відповідному рівні.</p> <p>ПРН 3. Слідувати власному удосконаленню та оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>ПРН 4. Поєднувати інформаційні та комунікаційні технології.</p> <p>ПРН 5. Використовувати здатність спілкуватися іноземною мовою.</p> <p>ПРН 6. Впливати на дотримання вимог, щодо збереження навколишнього середовища.</p> <p>ПРН 7. Організовувати наукові дослідження та обробляти їх результати.</p> <p>ПРН 8. Впроваджувати різні рівні живлення тварин та контролювати якість кормів та кормових засобів.</p> <p>ПРН 9. Комбінувати заходи за для підвищення рівня продуктивності тварин та якості їх продукції.</p> <p>ПРН 10. Створювати заходи щодо покращення селекційно-племінної роботи у тваринництві.</p> <p>ПРН 11. Проектувати та моделювати технологічні процеси з виробництва і переробки продукції тваринництва.</p> <p>ПРН 12. Координувати заходи з підвищення кваліфікації працівників галузі.</p> <p>ПРН 13. Організовувати підприємницьку і фінансову діяльність з виробництва і переробки продукції тваринництва.</p> <p>ПРН 14. Застосовувати знання з управління та законодавчого забезпечення виробництва і переробки продукції тваринництва.</p> <p>ПРН 15. Впроваджувати різні системи та способи переробки продукції тваринництва.</p> <p>ПРН 16. Застосовувати біологічні, фізіологічні та біохімічні особливості тварин та їх продукції при обранні технології виробництва та проведення дослідницької діяльності.</p>
--

IV. Ресурсне забезпечення реалізації програми

Кадрове забезпечення	Понад 90 % науково-педагогічних працівників, які залучені до реалізації освітньої складової освітньо-професійної програми мають науковий ступінь і вчене звання та підтверджений науковий і професійний рівень.
Матеріально-технічне забезпечення	Усі приміщення відповідають будівельним та санітарним нормам, повне забезпечення гуртожитками відповідно до потреби, забезпеченість комп'ютерними робочими місцями та прикладними комп'ютерними програмами достатнє для виконання навчальних планів, соціальна інфраструктура, що включає спортивний комплекс, пункти харчування, медпункт, базу відпочинку.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Офіційний веб-сайт www.lvet.edu.ua/ містить інформацію про освітні програми, навчальну, наукову і виховну діяльність, структурні підрозділи, правила прийому, контакти. Всі зареєстровані у Львівському національному університеті ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького користувачі мають необмежений доступ до мережі Інтернет. Матеріали навчально-методичного забезпечення освітньо-професійної програми викладені на навчально-інформаційному порталі ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького www.lvet.edu.ua/

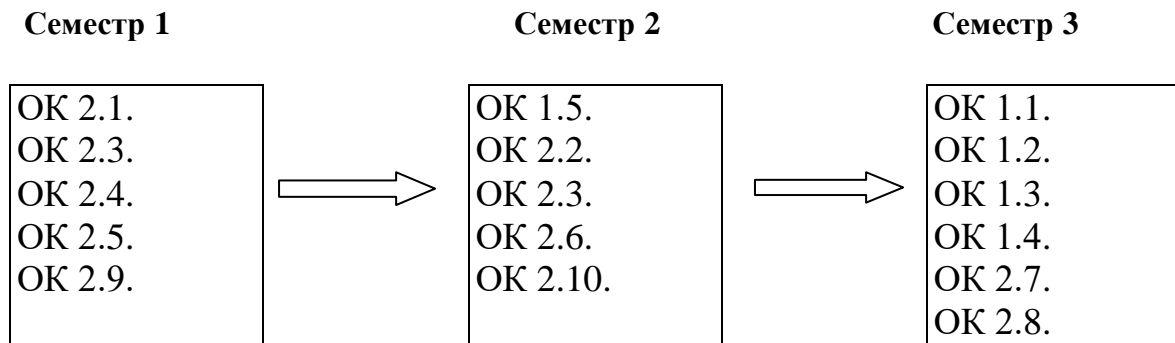
Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	<p>До керівництва науковою роботою здобувачів можуть бути залучені провідні фахівці науково-дослідних інститутів та університетів України на умовах індивідуальних договорів.</p> <p>Допускається перезарахування кредитів, отриманих у інших університетах України, за умови відповідності їх набутих компетентностей.</p>
Міжнародна кредитна мобільність	Міжнародна кредитна мобільність – в рамках договорів про наукову і академічну співпрацю з іншими закордонними закладами освіти та науковими установами.
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Навчання іноземних здобувачів вищої освіти можливе після вивчення курсу української мови.

V. Перелік компонентів освітньої програми та їх логічна послідовність

1. Перелік компонентів ОП

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кіль кість кредитів	Семестри			Форма підсумк. контролю
			1	2	3	
I. Обов'язкові компоненти спеціальності						
ОК. 1.1	Ділова іноземна мова	3,5			x	залік
ОК. 1.2	Інформаційні технології	3,5			x	залік
ОК. 1.3	Управління персоналом	3,5			x	залік
ОК. 1.4	Організація аграрного бізнесу	3,0		x		залік
ОК. 1.5	Спеціалізоване м'ясне скотарство	4,0	x			іспит
ОК. 1.6	Технологія молока та молочних продуктів	5,0		x		іспит
ОК. 1.7	Селекція с-г тварин	7,0	x	x		залік/ іспит
ОК. 1.8	Моделювання технолог. проц. у тваринництві	5,0	x			іспит (курс. проект)
ОК. 1.9	Технологія м'яса і м'ясних продуктів	4,0	x			іспит
ОК. 1.10	Біологія продуктивності с-г тварин	5,0		x		іспит
ОК. 1.11	Технологія кормів і корм. добавок	5,0			x	іспит
ОК. 1.12	Сучасні методи досліджень у тварин.	3,0			x	залік
ОК. 1.13	Охорона праці у тваринництві	3,0	x			залік
ОК. 1.14	Цивільний захист	3,0		x		залік
	Всього обов'язкових компонентів	61				
II. Вибіркові компоненти освітньо-професійної програми						
ВБ. 1.1	Вибіркова дисципліна 1	3,0	x			залік
ВБ. 1.2	Вибіркова дисципліна 2	3,0			x	залік
ВБ. 1.3	Вибіркова дисципліна 3	5,0		x		іспит (курс. проект)
ВБ. 1.4.	Вибіркова дисципліна 4	5,0			x	іспит (курс. проект)
ВБ. 1.5	Вибіркова дисципліна 5	4,0	x			іспит
ВБ. 1.6	Вибіркова дисципліна 6	3,5			x	залік
	Всього вибірових компонентів	23,5				
	Загальна кількість	81,0				
	Виробнича практики (9 т)	9				
	РАЗОМ ЗА ОПІ "МАГІСТР"	90,0				

2. Структурно-логічна схема ОП



VI. Форми атестації здобувачів вищої освіти

Форми атестації здобувачів вищої освіти	Атестація здійснюється у формі публічного захисту (демонстрації) кваліфікаційної роботи у встановленому порядку
Вимоги до кваліфікаційної роботи	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 продукції тваринництва. Кваліфікаційна робота виконується за результатами власних теоретичних і прикладних досліджень. Кваліфікаційна робота перед початком прилюдного захисту перевіряються на плагіат.
Вимоги публічного захисту (демонстрації)	Захист кваліфікаційної роботи здійснюється згідно встановленого порядку відкрито і гласно, з обов'язковою наявністю презентації та рецензій.

VII. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»

	ЗК 1	ЗК 2	ЗК 3	ЗК 4	ЗК 5	ЗК 6	ФК 1	ФК 2	ФК 3	ФК 4	ФК 5	ФК 6	ФК 7	ФК 8	ФК 9	ФК 10
OK 1.1.	+		+	+	+											
OK 1.2.	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
OK 1.3.	+		+	+		+	+					+	+	+		
OK 1.4.	+		+	+								+		+	+	
OK 1.5.	+		+			+		+	+	+	+		+	+		
OK 2.1.	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
OK 2.2.	+	+	+	+		+			+		+				+	+
OK 2.3.	+		+	+					+	+						
OK 2.4.	+		+	+		+			+		+				+	+
OK 2.5.	+	+	+	+		+			+		+				+	+
OK 2.6.	+		+	+		+			+	+					+	+
OK 2.7.	+	+	+	+		+		+	+							+
OK 2.8.	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+				+	+
OK 2.9.	+			+		+			+	+	+	+			+	
OK 2.10.	+			+		+			+	+	+	+			+	

VII. Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН) відповідними компонентами освітньої програми «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»

	ПРН 1	ПРН 2	ПРН 3	ПРН 4	ПРН 5	ПРН 6	ПРН 7	ПРН 8	ПРН 9	ПРН 10	ПРН 11	ПРН 12	ПРН 13	ПРН 14	ПРН 15	ПРН 16
OK 1.1.	+		+	+	+											
OK 1.2.	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
OK 1.3.	+		+	+		+	+					+	+	+		
OK 1.4.	+		+	+								+		+	+	
OK 1.5.	+		+			+		+	+	+	+		+	+		
OK 2.1.	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
OK 2.2.	+	+	+	+		+			+		+				+	+
OK 2.3.	+		+	+					+	+						
OK 2.4.	+		+	+		+			+		+				+	+
OK 2.5.	+	+	+	+		+			+		+				+	+
OK 2.6.	+		+	+		+			+	+					+	+
OK 2.7.	+	+	+	+		+		+	+							+
OK 2.8.	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+				+	+
OK 2.9.	+			+		+			+	+	+	+			+	
OK 2.10.	+			+		+			+	+	+	+			+	