

ПЕРЕДМОВА

Розроблено робочою групою академії зі спеціальності 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» галузі знань 20 – «Аграрні науки та продовольство» на основі проекту галузевого стандарту вищої освіти та рекомендацій провідних фахівців галузі щодо підготовки магістрів у складі:

1. Прудніков Василь Григорович – професор, доктор сільськогосподарських наук, завідувач кафедри технології переробки і стандартизації продукції тваринництва Харківської державної зооветеринарної академії.

2. Федяев Валерій Анатолійович - кандидат сільськогосподарських наук, доцент кафедри технології переробки і стандартизації продукції тваринництва Харківської державної зооветеринарної академії, декан факультету технологій продукції тваринництва та менеджменту.

3. Криворучко Юрій Іванович - кандидат сільськогосподарських наук, доцент кафедри технології тваринництва та птахівництва Харківської державної зооветеринарної академії.

4. Васильєва Юлія Олександрівна – кандидат сільськогосподарських наук, доцент кафедри технології переробки і стандартизації продукції тваринництва Харківської державної зооветеринарної академії.

1. Профіль освітньої програми зі спеціальності 204- Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва

1 – Загальна інформація	
Повна назва вищого начального закладу та структурного підрозділу	Харківська державна зооветеринарна академія, факультет технологій продукції тваринництва та менеджменту
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Магістр, другий ступень Магістр з технології виробництва і переробки продукції тваринництва
Офіційна назва освітньої програми	Освітньо-професійна програма «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом магістра, одиничний, 90 кредитів ЄКТС, термін навчання – 1 рік 4 міс.
Наявність акредитації	Акредитаційна комісія України. Сертифікат серії
Цикл / рівень	7 рівень Національної рамки кваліфікацій України (НРК). 7 рівень Європейської рамки кваліфікацій для навчання впродовж життя (EQF LLL). Другий цикл Європейського простору вищої освіти (HPFQ ENEA)
Передумови	Наявність ступеня бакалавра
Мова викладання	Українська. Для іноземців українська, російська та англійська
Термін дії освітньої програми	До 01.01. 2025 р.
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	http://repository.hdzva.edu.ua
2 - Мета освітньої програми	
Забезпечення теоретичної та практичної підготовки фахівців, здатних застосовувати науково-дослідний та професійний підхід до вирішення виробничих питань рентабельного, енергозберігаючого і екологічно-безпечного виробництва і переробки продукції тваринництва, впровадження інновацій.	
3 - Характеристика освітньої програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація)	20 Аграрні науки та продовольство; 204 - Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва Освітньо-професійна програма підготовки магістра передбачає такі цикли підготовки: цикл професійно-орієнтованої гуманітарної та соціально-економічної підготовки - 30 %; цикл професійної та практичної підготовки - 70 %.
Орієнтація освітньої програми	Програма освітньо-професійна. Технологічні процеси з виробництва і переробки продукції тваринництва та методи проведення експериментальних досліджень у галузі виробництва та переробки продукції тваринництва.
Основний фокус освітньої програми	Спеціальна освіта в галузі технології виробництва і переробки продукції тваринництва. Магістр повинен володіти професійними знаннями, іноземною мовою, сучасною методологією та методиками досліджень стосовно кормів та кормової бази, продукції

	<p>тваринництва і продукції переробки продукції тваринництва, здійснювати наукові експерименти з технології виробництва і переробки продукції тваринництва, інтерпретувати результати досліджень за зміни умов та технологій виробництва, вести затверджену документацію, здійснювати науковий пошук для вирішення поставлених проблем під час виробництва і переробки продукції тваринництва.</p> <p>Ключові слова: виробництво, годівля, заготівля, переробка молока, переробка м'яса, ресурсоощадність, економічна ефективність, безпечна продукція, рентабельність, інноваційні технології, технологічне обладнання, дорадництво, наукові дослідження, альтернативні джерела енергії.</p>
Особливості програми	<p>Програма ґрунтується на знаннях з організації та контролю технологій 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 статеві-вікових груп тварин з обов'язковим науково-виробничим стажуванням в Україні чи за кордоном.</p> <p>Вимагає науково-технологічного стажування.</p>
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	<p>Фахівець здатний виконувати зазначену професійну роботу відповідно до національного класифікатора професій ДК 003:2010 від 01.03.2015 р. та/або International Standard Classification of Occupations 2008 (ISCO-08) та відповідно до отриманого фаху і кваліфікації за галуззю знань 20 «Аграрні науки та продовольство».</p> <p>Після закінчення навчання за освітньою програмою спеціальності «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» фахівець здатний виконувати професійну роботу:</p> <ul style="list-style-type: none"> технолог – дослідник з виробництва та переробки продукції тваринництва (код КП 2213.2) технік з племінної справи, технолог з виробництва кормів. зоотехнік (код КП – 3213.2); фахівець з організації та ведення фермерського господарства, технолог з виробництва і переробки продукції тваринництва, зоотехнік відділення, ферми, комплексу(код КП - 3213), технік - технолог з виробництва молочних продуктів (код КП – 3530); технік – технолог з виробництва м'ясних продуктів (код КП – 3540); інструктор виробничого навчання (код КП – 3340); сільськогосподарський експерт-дорадник (код КП 2213.2)
Подальше навчання	Продовження навчання для здобуття третього (освітньо-наукового) рівня, 3 FQ-ЕНЕА; 8 НРК, 8 EQF LLL.
5 – Викладання та оцінювання	
	Студентсько-центроване проблемно-орієнтоване навчання, яке проводиться у формі лекцій, семінарів, практичних

Викладання та навчання	занять, консультацій, самостійного вивчення, виконання курсових робіт та проектів на основі підручників, посібників, періодичних наукових видань, використання мережі Інтернет
Оцінювання	Екзамени, заліки, захист звіту з практики, захист курсових робіт та проектів, державний кваліфікаційний іспит та публічний захист кваліфікаційної магістерської роботи

6 - Програмні компетентності

Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати складні задачі і проблеми професійної діяльності з технології виробництва і переробки продукції тваринництва у процесі навчання та у реальних умовах, що передбачає проведення досліджень та здійснення інновацій, які характеризуються невизначеністю умов і вимог
Загальні компетентності (ЗК)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу. 2. Здатність проведення досліджень на відповідному рівні. 3. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями 4. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій 5. Здатність спілкуватися іноземною мовою. 6. Прагнення до збереження навколишнього природного середовища. 7. Здатність забезпечувати індивідуальну безпеку у разі виникнення небезпечних ситуацій; здатність застосовувати заходи відповідно до вимог безпеки життєдіяльності і охорони праці
Фахові компетентності спеціальності (ФК)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Здатність планувати, організувати та проводити наукові дослідження, обробляти, публікувати та патентувати їх результати. 2. Здатність аналізувати та контролювати якість кормів та кормових засобів і рівня живлення тварин. 3. Здатність розробляти, організувати та здійснювати заходи з підвищення продуктивності тварин, контролю якості їх продукції і ефективності її виробництва. 4. Здатність організувати та контролювати виконання заходів спрямованих на покращення селекційно-племінної роботи у тваринництві. 5. Здатність використовувати знання з моделювання та проектування технологічних процесів виробництва і переробки продукції тваринництва 6. Здатність організувати та контролювати заходи з підвищення кваліфікації працівників галузі. 7. Здатність організувати підприємницьку і фінансову діяльність та оцінювати економічну ефективність виробництва і переробки продукції тваринництва. 8. Здатність практично застосувати базові знання з управління та законодавчого забезпечення виробництва і переробки продукції тваринництва. 9. Здатність організувати та контролювати різні системи та способи переробки продукції тваринництва. 10. Здатність використовувати знання з біологічних, фізіологічних та біохімічних особливостей різних видів тварин та їх продукції

	<p>при обранні технології виробництва та проведенні дослідницької діяльності.</p> <p>11.Здатність проводити контроль безпеки продукції тваринництва та продуктів її переробки</p> <p>12.Здатність проводити розрахунок технологічних процесів, розробку механізмів оптимізації переробки продукції тваринництва</p> <p>13.Здатність до застосування перспективних (інноваційних) технологій в тваринництві та переробній галузі</p> <p>14.Здатність здійснювати впровадження ресурсоощадних технологій при переробці продукції тваринництва</p> <p>15.Здатність до застосування перспективних альтернативних джерел енергії в тваринництві</p>
--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

7- Програмні результати навчання

	<ol style="list-style-type: none"> 1. Поєднувати абстрактне мислення з аналізом та синтезом технологічних процесів. 2. Координувати проведення досліджень на відповідному рівні. 3. Слідувати власному удосконаленню та оволодівати сучасними знаннями. 4. Поєднувати інформаційні та комунікаційні технології. 5. Використовувати здатність спілкуватися іноземною мовою. 6. Впливати на дотримання вимог, щодо збереження навколишнього середовища. 7. Організувати наукові дослідження та обробляти їх результати. 8. Впроваджувати різні рівні живлення тварин та контролювати якість кормів та кормових засобів. 9. Комбінувати заходи за для підвищення рівня продуктивності тварин та якості їх продукції. 10. Створювати заходи щодо покращення селекційно-племінної роботи у тваринництві. 11. Впроваджувати інноваційні ресурсоощадні технології у виробництво і переробку продукції тваринництва. 12. Координувати заходи з підвищення кваліфікації працівників галузі. 13. Організувати підприємницьку і фінансову діяльність з виробництва і переробки продукції тваринництва. 14. Застосовувати знання з управління та законодавчого забезпечення виробництва і переробки продукції тваринництва. 15. Впроваджувати різні системи та способи переробки продукції тваринництва з використанням сучасного технологічного обладнання. 16. Застосовувати біологічні, фізіологічні та біохімічні особливості тварин при обранні технології виробництва, переробки продукції тваринництва та проведення дослідницької діяльності. 17. Виконувати вимоги безпеки життєдіяльності і охорони праці. 18. Застосовувати найбільш прогресивні технології заготівлі та зберігання кормів. 19. Прогнозувати ринкове середовище і визначати найбільш пріоритетні напрями досягнення високої ефективності господарської діяльності і соціального розвитку підприємств різних форм власності. 20. Впроваджувати на підприємствах з переробки м'ясної, молочної та іншої сировини вітчизняні та зарубіжні високоефективні, енергозберігаючі та безвідходні технології з виготовлення якісних екологічно безпечних продуктів харчування. 21. Застосовувати у тваринництві альтернативні джерела енергії.
--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

8 Ресурсне забезпечення реалізації програми і система внутрішнього забезпечення якості освіти	
Кадрове забезпечення	<p>Науково-педагогічний персонал відповідає вимогам чинного законодавства України.</p> <p>Науково-педагогічні працівники, залучені до реалізації освітньої програми, є співробітниками академії, відповідальні за курси мають науковий ступінь і вчене звання та підтверджений рівень наукової і професійної активності.</p> <p>Відповідно до Закону України «Про вищу освіту» забезпечується підвищення кваліфікації та стажування науково-педагогічних працівників не менше, ніж один раз на п'ять років.</p> <p>Поширеною практикою є проведення гостьових лекцій провідними вітчизняними та зарубіжними фахівцями.</p>
Матеріально-технічне забезпечення освітнього процесу	<p>Матеріально-технічне забезпечення освітнього процесу (навчальні приміщення, спеціалізовані кабінети, комп'ютерні класи, навчальна лабораторія, мультимедійне обладнання тощо) відповідає вимогам потреби до проведення лекційних і практичних занять, у т. ч. в дистанційному режимі.</p> <p>В ХДЗВА є локальні комп'ютерні мережі з доступом до мережі Інтернет. Наявність спеціалізованого програмного забезпечення та необхідний відкритий доступ до Інтернет – мережі в спеціалізованих комп'ютерних класах кафедри дозволяє набути здобувачам необхідних практичних компетенцій та навичок.</p> <p>Наявна вся необхідна соціально-побутова інфраструктура (гуртожитки, їдальня, спортивні зали та відкриті спортивні майданчики, тренажерні зали, медичний комплекс), кількість місць в гуртожитках відповідає вимогам.</p>
Інформаційне та навчальне методичне забезпечення	<p>Офіційний веб-сайт http://hdzva.edu.ua/ містить інформацію про освітні програми, навчальну, наукову та виховну діяльність, структурні підрозділи, правила прийому, контакти.</p> <p>Належна забезпеченість бібліотеки підручниками та посібниками, вітчизняними і закордонними фаховими періодичними виданнями відповідного профілю, доступ до мережі Інтернет, авторських розробок професорсько-викладацького складу.</p> <p>Вимоги щодо проведення лекційних та практичних занять науково-педагогічними працівниками визначаються Положенням про організацію освітнього процесу в ВНЗ «ХДЗВА» та іншими внутрішніми положеннями.</p> <p>Навчально-методичне забезпечення підготовки здобувачів вищої освіти відповідає ліцензійним та акредитаційним вимогам і включає:</p> <ul style="list-style-type: none"> освітні програми, які затверджені у визначеному порядку і підлягають перегляду один раз на п'ять років, вміщують опис загальних та фахових програмних компетентностей та результатів навчання; засоби діагностики якості вищої освіти; навчальний план, затверджений у вищезазначеному порядку; навчально-методичне забезпечення для кожної навчальної дисципліни навчального плану: типових і робочих навчальних програм дисциплін, лекційного комплексу, плани семінарських та практичних занять, методичні вказівки і тематики курсових проектів; пакети контрольних завдань для перевірки знань з навчальних дисциплін загальної, галузевої та фахової підготовки; програми всіх видів практик, методичні вказівки щодо виконання методичних робіт; дидактичне забезпечення самостійної роботи студентів; критерії оцінювання знань та вмінь здобувачів.

	Наявна внутрішньо вузівська система «антиплагіат».
9. Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	Передбачає можливість національної кредитної мобільності за певними навчальними модулями, що забезпечують набуття загальних та фахових компетентностей.
Міжнародна кредитна мобільність	Мобільність студентів можлива на підставі партнерської угоди про співробітництво із зарубіжними університетами про участь у міжнародних освітніх програмах, які дають можливість: одержати додаткові знання у суміжних галузях науки; удосконалити рівень володіння іноземною мовою; ознайомитися із зарубіжною культурою, історією, одержати диплом зарубіжного університету та диплом ХДЗВА.
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Мобільність студентів можлива на підставі партнерської угоди про співробітництво із зарубіжними університетами за умови володіння іноземними студентами українською чи російською, чи англійською мовами.

2. Перелік компонент освітньо-професійної програми

2.1. Перелік компонент ОП

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практика, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
Обов'язкові компоненти ОП			
ОК1	Професійна іноземна мова	3	Іспит
ОК2	Сучасні методи досліджень у тваринництві	3	Залік
ОК3	Філософські проблеми аграрної науки	3	Залік
ОК4	Біологія продуктивності	4	Іспит
ОК5	Селекція с.г. тварин	4,5	Іспит, кп
ОК6	Інформаційні технології в галузі	3	Залік
ОК7	Охорона праці у тваринництві	3	Залік
ОК8	Цивільна оборона	3	Залік
ОК9	Технологія молока та молочних продуктів	3	Іспит
ОК10	Технологія м'яса та м'ясних продуктів	3	Іспит
ОК11	Інноваційні технології виробництва продукції тваринництва	5	Залік, кп, іспит
ОК12	Інноваційні технології переробки продукції тваринництва	5	Іспит, кп
ОК13	Ресурсоощадні технології переробки продукції тваринництва	4,5	Іспит
ОК14	Науково-виробниче стажування	10	Захист звіту
Загальний обсяг обов'язкових компонент:		57	
Вибіркові компоненти ОП*			
ВП1	Управління персоналом	3	Іспит
ВП2	Стратегія і організація аграрного бізнесу	3	Іспит
ВП3	Інтелектуальна власність	3	Залік
ВП4	Економіка і маркетинг харчових продуктів тваринництва	3	Залік
ВП5	Дорадництво в технології виробництва та переробки продукції тваринництва	3	Іспит
ВП6	Якість та безпечність продукції АПК	3	Іспит
ВП7	Інноватика годівлі тварин, технології кормів, комбікормів та кормових добавок	3	Іспит
ВП8	Технологічне обладнання підприємств по переробці продукції тваринництва	3	Залік
ВП9	Альтернативні джерела енергії у тваринництві	3	Залік
Загальний обсяг вибіркового компонент:		27	
Магістерська робота, ДЕК		6	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		90	

3. Форми атестації здобувачів вищої освіти

Форми атестації здобувачів вищої освіти	Атестація здійснюється у формі єдиного державного кваліфікаційного іспиту та 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 до єдиного державного кваліфікаційного іспиту	Єдиний державний кваліфікаційний іспит зі спеціальності 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва».
Вимоги публічного захисту (демонстрації)	Захист кваліфікаційної роботи здійснюється згідно встановленого порядку відкрито і гласно, з обов'язковою наявністю відзиву наукового керівника, рецензії. Доповідь необхідно супроводжувати презентацією.

Перелік нормативних документів, на яких базується освітня програма:

1. Закон України “Про вищу освіту” від 01.07.2014р. № 1556-VII.
2. Закон України “Про племінну справу у тваринництві” від 15.12.1993р. № 3691 зі змінами та доповненнями).
3. Закон України “Про ідентифікацію та реєстрацію тварин” від 04.06.2009р. № 1445-VI зі змінами та доповненнями
4. Закон України “Про ветеринарну медицину” від 25.06.1992р. № 2498-XII зі змінами та доповненнями
5. Закон України “Про бджільництво” від 22.02.2000 р. № 1492-III зі змінами та доповненнями
6. Закон України “Про фермерське господарство” від 19.06.2003р. № 973-IV зі змінами та доповненнями
7. Закон України “Про охорону навколишнього природного середовища” від 25.06.1991.р. № 1264
8. Закон України “Про захист тварин від жорстокого поводження” від 21.02.2006р. № 3447-IV
9. Закон України “Про молоко та молочні продукти” від 24.06.2004 №1870-IV зі змінами та доповненнями
10. “ Про якість та безпеку харчових продуктів та продовольчої сировини” від 06.09.2005 р. № 2809-IV
11. Закон України “Про рибу, інші водні живі ресурси та харчову продукцію з них” від 6 лютого 2003 р. № 486-IV
12. Закон України “Про ліцензування видів господарської діяльності” від 02.03.2015 р. № 222-VIII
13. Постанова Кабінету Міністрів України “Про заходи щодо активізації роботи з розвитку тваринництва” від 20 серпня 2008 р. № 729,
14. Постанова Кабінету Міністрів України “Деякі питання координації міжгалузевих відносин на ринку продукції тваринного походження” від 25 грудня 2002 р. № 1964.
15. Постанова Кабінету Міністрів України від 23.11.2011 № 1341 “Про затвердження національної рамки кваліфікацій”.
16. Постанова Кабінету Міністрів від 29.04.2015р. № 266 “Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти”.
17. Постанова Кабінету Міністрів від 30.12.2015р. № 1187 “Про затвердження Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності закладів освіти”.
18. Наказ МОН України від 19.02.2015р. № 166 “Деякі питання оприлюднення інформації про діяльність вищих навчальних закладів”.
19. Наказ МОН України від 06.11.2015р. № 1151 “Про особливості запровадження переліку галузей знань, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 29 квітня 2015 року № 266”.

20. Наказ Міністерства освіти України від 01.06.2016р. № 600 “Про затвердження та введення в дію методичних рекомендацій щодо розроблення стандартів вищої освіти”.
21. Наказ Міністерства економічного розвитку і торгівлі України від 18 листопада 2014 р. № 1361 “Про затвердження зміни до національного класифікатора України ДК 003:2010” (зміна № 2).
22. Національний класифікатор України: “Класифікатор професій” ДК 003:2010. – Київ : Вид-во “Соцінформ”, чинний від 2010-11-01.
23. Области образования и профессиональной подготовки 2013 (МСКО-О 2013): Сопроводительное руководство к Международной стандартной классификации образования 2011. – Институт статистики ЮНЕСКО, 2014. – Режим доступа:<http://www.uis.unesco.org/Library/Documents/isced-f-2013-fields-of-education-training-2014-rus.pdf>