МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЗОЛОЧІВСЬКИЙ КОЛЕДЖ
ЛЬВІВСЬКОГО НАЦІОНАЛЬНОГО АГРАРНОГО УНІВЕРСИТЕТУ

ОСВІТНЯ ПРОГРАМА

підготовки молодшого спеціаліста

за спеціальністю 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»

галузі знань 20 Аграрні науки та продовольство

кваліфікація: технік - технолог з виробництва і переробки продукції тваринництва

Затверджено
педагогічною радою Золочівського коледжу
Львівського національного аграрного
університету
Голова педагогічної ради
_____ М.В.Павлюк
(протокол № 5 від 17.03.2016 р.)

Освітня програма вводиться в дію з 01.09.2016 р.
Директор коледжу _____ М.В.Павлюк
(наказ № 15-1-Р від 18.05.2016 р.)

Новоселище - 2016

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
Освітньо-професійної програми

Рівень вищої освіти	**ОКР молодший спеціаліст**
Галузь знань	**20 Аграрні науки та продовольства**
Спеціальність	**204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»**
Кваліфікація	**Технік - технолог з виробництва та переробки продукції тваринництва**

ПОГОДЖЕНО

Заступник директора з навчальної роботи
Золочівського коледжу
Львівського національного аграрного університету
_____ П.Й.Вислободський
«17» березня 2016 р

Завідувач відділення ветеринарної медицини і технологій в тваринництві
_____ І.Я.Бучинський
«17» березня 2016 р

Голова циклової комісії ветеринарної медицини і технологій в тваринництві
_____ Т.П.Павлюк
«17» березня 2016 р

ПЕРЕДМОВА

Розроблено робочою групою викладачів циклової комісії ветеринарної медицини і технологїй в тваринництві:

1. Павлюк М.В. – викладач-методист, кандидат сільськогосподарських наук
2. Павлюк Т.П. - викладач вищої категорії, старший викладач, голова циклової комісії ветеринарної медицини і технологій в тваринництві.
3. Рапа Л.В. викладач першої категорії, викладач технологічних дисциплін.
4. Куцель Н.М. викладач першої категорії, викладач технологічних дисциплін.
5. Ноджак М.М. викладач першої категорії, викладач технологічних дисциплін.

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

1.Загальна інформація	
Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу	Золочівський коледж Львівського національного аграрного університету
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Молодший спеціаліст, Технік - технолог з виробництва і переробки продукції тваринництва
Офіційна назва освітньої програми	Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва
Тип диплома та обсяг освітньої програми	Диплом молодшого спеціаліста, одиничний, 180 кредитів ЄКТС, термін навчання 2 роки 10 місяців (на основі ПЗСО та кваліфікованого робітника) до 180 кредитів ЄКТС, термін навчання 3 роки 10 місяців (на основі БЗСО)
Наявність акредитації	Акредитаційна комісія України Сертифікат про акредитацію серія УД № 14003004, термін дії - 1 липня 2025 р.
Цикл/рівень	ОКР молодший спеціаліст НРК України – 5 рівень
Передумови	Повна загальна середня освіта/ОКР кваліфікований робітник /базова загальна середня освіта
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	До 01.07.2025р.
Інтернет адреса постійного розміщення опису освітньої програми	http://zklnau.com.ua/

2.Мета освітньої програми

Професійна підготовка технологів, здатних розв’язувати складні задачі та практичні проблеми з технології виробництва і переробки продукції тваринництва, що передбачає застосування теорій та методів зоотехнічної науки в процесі діяльності.

3. Характеристика освітньої програми

Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація)	Галузь знань: 20 Аграрні науки та продовольства Спеціальність: 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна програма для молодшого спеціаліста. Освітньо-професійна програма передбачає здобуття знань та практичних вмінь в області технології виробництва та переробки продукції тваринництва

Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Загальна базова підготовка фахівців в галузі технології виробництва та переробки продукції тваринництва. Формування молодших спеціалістів відбувається на основі вивчення теорії та практики годівлі, розведення, технології відтворення сільськогосподарських тварин, а також вивчення ефективних конкурентоспроможних технологій виробництва продукції тваринництва, її переробки, оцінки та вимог нормативно-технічної документації до неї. Серед основних акцентів у підготовці молодших спеціалістів є набуття практичних навичок в умовах підприємств різних форм власності.
Особливості програми	Фахівців готують для організаційно-управлінського, господарського та технічного забезпечення виробничих завдань в галузі тваринництва. Практична підготовка фахівця реалізується шляхом проходження навчальної та виробничої практики з можливістю обирати базу проходження практики.

4. Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання

Придатність до працевлаштування	Випускники можуть працювати: на посадах фахівців підприємств з виробництва продукції тваринництва; на посадах фахівців молокопереробних підприємств; на посадах фахівців в інших галузях харчової та переробної промисловості; на посадах фахівців м'ясопереробних підприємств
Подальше навчання	Випускники можуть продовжити навчання за другим рівнем вищої освіти, освітнім ступенем бакалавра.

5. Викладання та оцінювання

Викладання та навчання	Підходи до освітнього процесу: проблемно – орієнтований, компетентнісний. Форми навчання: проведення лекцій, практичних та лабораторних занять, тренінгів; організація майстер класів, круглих столів, наукових конференцій та семінарів; залучення студентів до участі в проектних роботах, конкурсах, науково-практичних заходах та олімпіадах; самостійна робота студента з навчальною (підручники, посібники, конспекти тощо) та науково практичною літературою; консультації з викладачами, семінари; виконання курсових робіт, розрахункових робіт, проходження навчальних практик на базових підприємствах; проходження виробничих практик на підприємствах галузі та інших індивідуальних завдань; проведення практичних занять на підприємствах. Освітні технології: інтерактивні, інформаційно – комунікаційні, проектного навчання
Оцінювання	Поточне опитування, модульні та комплексні контрольні роботи, письмовий та автоматизований тестовий контроль, звіт і захист практичних і лабораторних робіт, презентація індивідуального навчально-дослідного завдання, написання та захист курсової роботи, захист звіту з практики; підсумковий контроль (заліки, диференційовані заліки, екзамени), державна атестація з фахових дисциплін**.**

6. Програмні компетентності

Інтегральна компетентність	Здатність розв’язувати складні задачі та проблеми з технології виробництва і переробки продукції тваринництва або у процесі навчання, що передбачає застосування теорій та методів зоотехнічної науки і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.
Загальні компетентності (ЗК)	ЗК1. Розуміння та сприйняття етичних норм поведінки відносно інших людей і відносно природи (принципи біоетики), екологічна грамотність, толерантність, здатність до критики й самокритики; ЗК2. Здатність учитися, до системного мислення; креативність, адаптивність і комунікабельність, наполегливість у досягненні мети, турбота про якість виконуваної роботи; ЗК 3. Здатність до формування уявлень про основи філософії, психології, педагогіки, що сприяють розвитку загальної культури й соціалізації особистості, схильності до етичних цінностей, знання вітчизняної історії, економіки й права, розуміння причинно-наслідкових зв'язків розвитку суспільства й уміння їх використовувати в професійній і соціальній діяльності; ЗК4. Здатність до формування базових знань фундаментальних розділів математики, в обсязі, необхідному для володіння математичним апаратом відповідної галузі знань, здатність використовувати математичні методів обраній професії; ЗК5. Здатність до формування базових знань в галузі інформатики й сучасних інформаційних технологій; навички використання програмних засобів і навички роботи в комп'ютерних мережах, уміння створювати бази даних і використовувати інтернет - ресурси ЗК6. Здатність до формування базових знань фундаментальних наук, в обсязі, необхідному для освоєння загально професійних дисциплін: навички роботи з комп'ютером, навички управління інформацією; дослідницькі навички. ЗК7. Здатність до формування базових знань в галузі, необхідні для освоєння загально професійних дисциплін. ЗК8. Здатність до формування базових знань з підприємництва та підприємливості для організації та ведення підприємницької діяльності ЗК9. Здатність до письмової та усної комунікації рідною мовою; знання іншої мови (мов).
Спеціальні (фахові) компетентності (ФК)	ФК1. Здатність використовувати професійні знання в галузі виробництва і переробки продукції тваринництва. ФК2. Здатність використовувати сучасні знання про способи відтворення, закономірності індивідуального розвитку та розведення тварин для ефективного ведення галузі тваринництва; організувати наукові дослідження у галузі. ФК3. Знання основних технологій заготівлі, виробництва та зберігання кормів. ФК4. Здатність до складання раціонів для різних видів і статево - вікових груп тварин та організації нормованої їх годівлі з урахуванням річної потреби підприємства в кормах.

	ФК5. Здатність застосовувати різні системи та способи утримання сільськогосподарських тварин та контролювати і оптимізувати мікроклімат технологічних процесів. ФК6. Здатність застосувати базові знання з економіки, організації, менеджменту та маркетингу у виробництві та переробці продукції тваринництва. ФК7. Здатність застосувати знання з біології великої рогатої худоби під час догляду та експлуатації в сучасних технологіях виробництва молока та яловичини. ФК8.Здатність застосувати знання з біології та господарсько-корисних ознак свиней під час їх вирощування за сучасних технології виробництва свинини . ФК9. Здатність застосувати знання з біології та господарсько-корисних ознак різних видів, порід і кросів птиці за сучасних технологій виробництва продукції птахівництва. ФК10. Здатність застосувати знання з морфології, фізіології та біохімії різних видів тварин для ефективного ведення технології виробництва і переробки їх продукції. ФК11. Здатність застосувати знання з організації й управління технологічним процесом переробки продукції тваринництва, оцінювати її якість та безпеку, встановлювати відповідність нормативно-технічній документації. ФК12. Здатність аналізувати господарську діяльність підприємства, вести первинний облік матеріальних цінностей, основних засобів, праці та її оплати. ФК13. Здатність використовувати професійно-профільні знання й практичні навички для забезпечення проведення санітарно-гігієнічних і профілактичних заходів на фермах та інших об’єктах із виробництва і переробки продукції тваринництва.

7. Програмні результати навчання

Знання (ЗН)	ПРН1. Впроваджувати професійні знання та здійснювати контроль технологічних процесів з виробництва і переробки продукції тваринництва. ПРН2. Показувати знання та розуміння предметної області та розуміння професії з метою навчання співробітників підприємства. ПРН3. Дотримуватися принципів саморегуляції і ведення здорового способу життя, демонструвати здатність до адаптації та дії в новій ситуації. ПРН4. Слідкувати принципами професійного спілкування; співпрацювати в команді. ПРН5. Контролювати якість виконаних робіт. ПРН6. Впливати на дотримання вимог, щодо збереження навколишнього середовища та забезпечення безпечних умов праці. ПРН7. Визначати шляхи пошуку ,оброблення та узагальнення інформації, організувати наукові дослідження у галузі. ПРН 8.Застосувати знання відтворення та розведення сільськогосподарських тварин. ПРН9. Обирати технології заготівлі, виробництва та зберігання кормів. ПРН10. Застосувати нормовану годівлю тварини.
Уміння (УМ)	ПРН11. Оцінювати системи та способи утримання

	сільськогосподарських тварин та контролювати і оптимізувати мікроклімат технологічних приміщень. ПРН12. Володіти основними принципами економіки, організації та менеджменту у виробництві та переробці продукції тваринництві. ПРН13. Забезпечувати параметри та здійснювати технологічний контроль сучасних технологій з виробництва продукції тваринництва. ПРН14. Впроваджувати знання з фізіології та біохімії тварин у технологічний процес виробництва і переробки продукції тваринництва. ПРН15. Організувати та управляти технологічним процесом переробки продукції тваринництва, оцінювати її якість, встановлювати відповідність продукції нормативно-технічній документації. ПРН16. Аналізувати господарську діяльність тваринницького підприємства, вести первинний облік матеріальних цінностей, основних засобів, праці та її оплати. ПРН17. Координувати проведення гігієнічних, санітарно-профілактичних заходів на фермах та інших об'єктах із виробництва та переробки продукції тваринництва.
Комунікація (КОМ)	Демонструвати гнучкість та адаптивність у нових ситуаціях, у роботі із новими об'єктами та у невизначених умовах. Уміння логічно і послідовно доводити інформацію під час професійного та соціально - побутового спілкування, використовуючи знання ділового етикету, ділової мови та норм усного та письмового спілкування.
Автономія і відповідальність (АВ)	Здатність працювати самостійно і автономно. Здатність використовувати сучасні форми та методи управління відповідним виробничим підрозділом . Здатність діяти з позиції соціальної відповідальності ,займати активно громадську позицію. Здатність спілкуватися з представниками інших професійних груп різного рівня.

8. Ресурсне забезпечення реалізації програми

Кадрове забезпечення	Реалізація освітньої програми забезпечується педагогічними працівниками коледжу. Підготовку молодшого спеціаліста спеціальності 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» здійснюють викладачі 7 циклових комісій коледжу. Частка педагогічних працівників вищої категорії, які викладають лекційні години з кожного циклу дисциплін навчального плану спеціальності і працюють у коледжі за основним місцем роботи становить відповідає вимогам акредитації.
Матеріально-технічне забезпечення	Усі приміщення відповідають будівельним та санітарним нормам; 100% забезпеченість спеціалізованими навчальними лабораторіями, комп'ютерами та прикладними комп'ютерними програмами, мультимедійним обладнанням; соціальна інфраструктура, яка включає спортивний комплекс, їдальню, медпункт; 100% забезпеченість гуртожитком; доступ до мережі Інтернет, у т.ч. бездротовий доступ.

Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Бібліотечний ресурс. Використання віртуального навчального середовища Золочівського коледжу Львівського національного аграрного університету та авторських розробок педагогічних і науково-педагогічних працівників коледжу.
9.Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	На загальних підставах у межах України.

2. Перелік компонентів освітньо-професійної програми та їх логічна послідовність

2.1. Перелік компонентів ОП

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1	**2**	**3**	**4**
І. ОБОВЯЗКОВІ КОМПОНЕНТИ (ОК) ОП			
1.1. Дисципліни гуманітарної та соціально-економічної підготовки			
ОК 1	Історія України	3	екзамен
ОК 2	Українська мова(за професійним спрямуванням)	3	екзамен
ОК 3	Філософія	3	диф. залік
ОК 4	Іноземна мова(за професійним спрямуванням)	6	диф. залік
1.2 Дисципліни математичної та природничо-наукової підготовки			
ОК 5	Вища математика	3	залік
ОК 6	Розведення з основами генетики і селекції сільськогосподарських тварин	9	екзамен
ОК 7	Анатомія і фізіологія сільськогосподарських тварин	7	екзамен
ОК 8	Безпека життєдіяльності та охорона праці	4	диф. залік
ОК 9	Інформатика і комп’ютерна техніка	5	диф. залік
1.3 Дисципліни професійної та практичної підготовки			
ОК 10	Механізація виробничих процесів в тваринництві з основами кормовиробництва	6	екзамен
ОК 11	Годівля сільськогосподарських тварин	6	екзамен
ОК 12	Гігієна тварин з основами ветеринарії	4	екзамен
ОК 13	Технологія відтворення сільськогосподарських тварин	6	екзамен
ОК 14	Технологія виробництва молока і яловичини	7	екзамен, курсова робота
ОК 15	Технологія виробництва продукції свинарства	7	екзамен, курсова робота
ОК 16	Технологія виробництва продукції вівчарства	3	диф. залік
ОК 17	Стандартизація продукції тваринництва	3	диф. залік
ОК 18	Економіка та організація виробництва продукції тваринництва	7	екзамен
ОК 19	Бухгалтерський облік з основами менеджменту та маркетингу	4	диф. залік
ОК 20	Технологічне обладнання з цехів по переробці продукції продукції тваринництва	3	екзамен
ОК 21	Технологія переробки продукції тваринництва з основами виробничої санітарії	5	екзамен

ОК 22	Навчальна практика	30	диф. залік
ОК 23	Виробнича технологічна практика	8	екзамен
ОК 24	Виробнича переддипломна практика	6	екзамен
Загальний обсяг обов'язкових компонент:		148	
ІІ. ВИБІРКОВІ НАВЧАЛЬНІ ДИСЦИПЛІНИ ОП			
2.1. Дисципліни гуманітарної та соціально-економічної підготовки			
ВБ 1.1	Культурологія	3	диф. залік
ВБ 1.2	Економічна теорія	3	екзамен
ВБ 1.3	Основи правознавства	3	диф. залік
ВБ 1.4	Соціологія	3	диф. залік
2.2 Дисципліни математичної та природничо-наукової підготовки			
ВБ 2.1	Основи екології	3	диф. залік
ВБ 2.2	Неорганічна хімія з мікробіологією	4	диф. залік
2.3. Дисципліни професійної та практичної підготовки			
ВБ 3.1	Вступ у спеціальність	3	диф. залік
ВБ 3.2	Технологія виробництва продукції птахівництва	3	диф. залік
ВБ 3.3	Інші галузі тваринництва	6	диф. залік
ВБ 3.4	Професійна орієнтація випускників вищих навчальних закладів на ринку	3	диф. залік
Загальний обсяг вибіркових компонент:		34	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		**180**	

2.2 Структурно- логічна програма ОП

Семестр	Освітні компоненти	
3	ОК 1,4,5,6,7,22	ВБ 1.1, ВБ 1.2
4	ОК 4,6,7,8,9,10,11,22	ВБ 1.3
5	ОК 4,8,13,14,15,19 ,22	ВБ 2.2
6	ОК 2,3,4,12,13,14,15,20,22,23	
7	ОК 14,15,18,21,22,23	
8	ОК 16,17,18, 21,22,23,24	ВБ 1.4, ВБ 3.2, ВБ 3.3, ВБ 3.4

3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація випускників спеціальності 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» проводиться у формі комплексного екзамену з технології виробництва та переробки продукції та завершується видачею документа встановленого зразка про присудження йому ступеня молодшого спеціаліста з присвоєнням кваліфікації: технік - технолог з виробництва і переробки продукції тваринництва.

Атестація здійснюється відкрито й публічно.

4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньо-професійної програми

	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ОК 12	ОК 13	ОК 14	ОК 15	ОК 16	ОК 17	ОК 18	ОК 19	ОК 20	ОК 21	ОК 22	ОК 23	ОК 24	ВБ 1.1	ВБ 1,2	ВБ 1.3	ВБ 1.4	ВБ 2.1	ВБ 2.2	ВБ 3.1	ВБ 3.2	ВБ 3.3	ВБ 3.4
ЗК1	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ЗК2						+	+	+	+		+	+	+	+		+	+	+	+	+	+						+							
ЗК3	+		+	+	+			+	+								+	+	+				+	+	+		+	+						+
ЗК4				+				+	+		+	+		+	+	+	+	+	+	+		+	+	+						+				
ЗК5	+	+	+	+		+		+	+	+	+	+	+		+		+	+	+	+	+		+		+	+	+					+		
ЗК6	+	+	+			+	+	+		+												+	+		+		+	+						
ЗК7	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+		+	+	+	+		+	+		+	+	+	+	+	+	+	+						
ЗК8						+				+	+	+			+	+		+	+	+	+					+		+		+				
ЗК9				+																		+					+							+
ФК1						+	+			+	+	+		+	+	+	+		+	+		+												
ФК2						+				+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+							+					+	+
ФК3											+	+		+	+		+	+	+															
ФК4											+			+	+			+	+												+				
ФК5												+		+	+						+								+	+				
ФК6																	+	+			+													
ФК7						+		+		+				+			+	+	+									+						
ФК8						+				+					+			+	+									+			+				
ФК9						+				+	+																					+			
ФК10						+	+						+	+	+	+	+	+	+	+	+				+	+	+		+	+		+		
ФК11								+										+	+	+	+								+						
ФК12										+	+		+	+	+	+		+	+		+					+								
ФК13												+								+									+						

5. Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН) компонентами освітньо-професійної програми

	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ОК 12	ОК 13	ОК 14	ОК 15	ОК 16	ОК 17	ОК 18	ОК 19	ОК 20	ОК 21	ОК 22	ОК23	ОК24	ОК25	ОК26	ВБ 1,1	ВБ 1,2	ВБ 1,3	ВБ 1.4	ВБ 2,1	ВБ 2.2	ВБ 3,1	ВБ 3,2	ВБ 3,3	ВБ 3,4
ПРН 1						+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+													+	+	+
ПРН 2						+	+											+	+															+	+	+
ПРН 3								+				+																			+					+
ПРН 4																		+	+		+			+	+	+										+
РН 5														+									+	+	+				+	+						
ПРН 6								+					+																+	+			+			+
ПРН 7									+			+	+	+	+			+	+	+	+	+	+	+	+	+								+	+	
ПРН 8						+						+	+											+	+	+										
ПРН 9										+	+	+						+	+					+	+	+										
ПРН 10										+																			+	+						
ПРН 11										+	+																					+				
ПРН 12																		+	+		+															
ПРН 13								+				+												+	+	+										
ПРН 14							+						+	+	+	+																	+	+		
ПРН 15																					+			+	+	+										
ПРН 16															+			+	+	+																
ПРН 17												+									+															+