


**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ВІДОКРЕМЛЕНИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ
«ЧЕРНЯТИНСЬКИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ
ВІННИЦЬКОГО НАЦІОНАЛЬНОГО АГРАРНОГО УНІВЕРСИТЕТУ»**

Розглянуто та погоджено на
засіданні педагогічної ради
ВСП «Чернятинський фаховий коледж
Вінницького НАУ»

Протокол № 3 від 17.12 2020 р.

Голова педагогічної ради

 В.І. Кучерявий



**ОСВІТНЯ ПРОГРАМА
ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА І
ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ ТВАРИННИЦТВА**

**фахової передвищої освіти
за спеціальністю 204 Технологія виробництва і
переробки продукції тваринництва
галузі знань 20 Аграрні науки та продовольство
Освітня кваліфікація: фаховий молодший бакалавр з виробництва
і переробки продукції тваринництва**

РОЗРОБЛЕНО

робочою групою Відокремленого структурного підрозділу «Чернятинський фаховий коледж Вінницького національного аграрного університету» в складі:

Кучерявий Віталій Петрович, доктор сільськогосподарських наук, професор, викладач циклової комісії технологічних дисциплін;

Горячий Василь Андрійович, спеціаліст вищої категорії, викладач-методист, викладач циклової комісії технологічних дисциплін;

Волкотруб Надія Василівна, спеціаліст вищої категорії, викладач-методист, викладач циклової комісії технологічних дисциплін.

ВСТУП

Освітня програма (ОП) є нормативним документом Відокремленого структурного підрозділу «Чернятинський фаховий коледж Вінницького національного аграрного університету», у якому визначається нормативний зміст навчання, встановлюються вимоги до змісту, обсягу й рівня освіти та професійної підготовки молодшого спеціаліста галузі знань 20 Аграрні науки та продовольство, 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва.

Цей стандарт є складовою галузевого стандарту вищої освіти та використовується в процесі:

- розроблення та корегування відповідних навчальних планів і програм навчальних дисциплін;
- розроблення засобів діагностики рівня якості освітньо-наукової підготовки здобувачів вищої освіти;
- визначення змісту навчання.

Цей стандарт установлює:

- нормативну частину змісту навчання у залікових одиницях, засвоєння яких забезпечує формування компетенцій відповідно до вимог освітньо-кваліфікаційної характеристики;
- перелік навчальних дисциплін;
- нормативний термін підготовки здобувачів вищої освіти.

Стандарт є обов'язковим для Відокремленого структурного підрозділу «Чернятинський фаховий коледж Вінницького національного аграрного університету» при підготовці молодшого спеціаліста зі спеціальності «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва».

Укладено на підставі: Національної стратегії розвитку освіти в Україні на період до 2021 року, затвердженої Указом Президента України від 25 червня 2013 р. № 344/2013, Закону України «Про вищу освіту», Закону України «Про ліцензування видів господарської діяльності», Постанови Кабінету Міністрів України від 30 грудня 2015 р. №1187 «Про затвердження Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності закладів освіти», Постанови Кабінету Міністрів України від 29 квітня 2015 р. № 266 «Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти», Постанови Кабінету Міністрів України від 23 листопада 2011 р. № 1341 «Про затвердження Національної рамки кваліфікацій», ДК-003-2010 Державного класифікатора професій, ДК-016-2010 Державного класифікатора видів продукції та послуг, Рамки кваліфікацій Європейського простору вищої освіти, наказу Міністерства освіти і науки України № 47 від 26.01.15 р. «Про особливості формування навчальних планів на 2015/16 навчальний рік», листа Міністерства освіти та науки України від 13.03.2015 р. № 1/9-126 «Щодо особливостей організації освітнього процесу та форм навчальних планів у 2015/16 н.р.».

1. ЗАГАЛЬНІ ВІДОМОСТІ

1.1. Призначення освітньої програми

Освітня програма використовується під час:

- акредитації освітньої програми, інспектуванні освітньої діяльності за спеціальністю;
- розроблення навчального плану, програм навчальних дисциплін і практик;
- розроблення засобів діагностики якості вищої освіти;
- визначення змісту навчання в системі перепідготовки та підвищення кваліфікації;
- професійної орієнтації здобувачів фаху.

Освітня програма враховує вимоги Закону України «Про вищу освіту», Національної рамки кваліфікацій і встановлює:

- обсяг та термін навчання молодшого спеціаліста;
- загальні компетенції;
- професійні компетентності за спеціальністю;
- перелік та обсяг навчальних дисциплін для опанування компетентностей освітньої програми;
- вимоги до структури навчальних дисциплін.

Освітня програма використовується для:

- складання навчальних планів та робочих навчальних планів;
- формування індивідуальних планів студентів;
- формування програм навчальних дисциплін, практик, змісту індивідуальних завдань;
- визначення інформаційної бази для формування засобів діагностики;
- акредитації освітньої програми;
- зовнішнього контролю якості підготовки фахівців;
- атестації молодших бакалаврів спеціальності 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва.

Користувачі освітньої програми:

- здобувачі фахової передвищої освіти, які навчаються в відокремленому структурному підрозділі «Чернятинський фаховий коледж Вінницького національного аграрного університету»;
- викладачі відокремленого структурного підрозділу «Чернятинський фаховий коледж Вінницького національного аграрного університету», які здійснюють підготовку молодших спеціалістів спеціальності 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва;
- циклова комісія технологічних дисциплін;
- приймальна комісія відокремленого структурного підрозділу «Чернятинський фаховий коледж Вінницького національного аграрного університету».

Освітня програма поширюється на відділення відокремленого структурного підрозділу «Чернятинський фаховий коледж Вінницького національного аграрного університету», що здійснюють підготовку фахівців передвищої освіти спеціальності 204 Технологія виробництва і переробки

продукції тваринництва за спеціалізацією бджільництво.

1.2. Терміни та їх визначення

У програмі терміни вживаються в такому значенні:

1) автономність і відповідальність – здатність самостійно виконувати завдання, розв'язувати задачі і проблеми та відповідати за результати своєї діяльності;

2) акредитація освітньої програми – оцінювання освітньої програми та/або освітньої діяльності вищого навчального закладу за цією програмою на предмет відповідності стандарту вищої освіти; спроможності виконати вимоги стандарту та досягти заявлених у програмі результатів навчання; досягнення заявлених у програмі результатів навчання;

3) атестація – це встановлення відповідності засвоєних здобувачами вищої освіти рівня та обсягу знань, умінь, інших компетентностей вимогам стандартів вищої освіти;

4) вища освіта – сукупність систематизованих знань, умінь і практичних навичок, способів мислення, професійних, світоглядних і громадянських якостей, морально-етичних цінностей, інших компетентностей, здобутих у вищому навчальному закладі у відповідній галузі знань за певною кваліфікацією на рівнях вищої освіти, що за складністю є вищими, ніж рівень повної загальної середньої освіти;

5) вищий навчальний заклад – окремий вид установи, яка є юридичною особою приватного або публічного права, діє згідно з виданою ліцензією на провадження освітньої діяльності на певних рівнях вищої освіти, проводить наукову, науково-технічну, інноваційну та/або методичну діяльність, забезпечує організацію освітнього процесу і здобуття особами вищої освіти, післядипломної освіти з урахуванням їхніх покликань, інтересів і здібностей;

6) галузь знань – основна предметна область освіти і науки, що включає групу споріднених спеціальностей, за якими здійснюється професійна підготовка;

7) дисциплінарні компетентності – деталізовані програмі компетентності як результат декомпозиції компетентностей фахівця спеціальності (спеціалізації) певного рівня вищої освіти;

8) європейська кредитна трансферне-накопичувальна система (ЄКТС) – система трансферу і накопичення кредитів, що використовується в європейському просторі вищої освіти з метою надання, визнання, підтвердження кваліфікацій та освітніх компонентів і сприяє академічній мобільності здобувачів вищої освіти; система ґрунтується на визначенні навчального навантаження здобувача вищої освіти, необхідного для досягнення визначених результатів навчання, та обліковується в кредитах ЄКТС;

9) засоби діагностики – документи, що затверджені в установленому порядку, та призначені для встановлення ступеню досягнення запланованого рівня сформованості компетентностей студента при контрольних заходах;

10) здобувачі вищої освіти – особи, які навчаються у вищому навчальному закладі на певному рівні вищої освіти з метою здобуття відповідного ступеня і кваліфікації;

11) змістовий модуль – сукупність умінь, знань, цінностей, які забезпечують реалізацію певної компетентності;

12) знання – осмислена та засвоєна суб'єктом наукова інформація, що є основою його усвідомленої, цілеспрямованої діяльності; знання поділяються на емпіричні (фактологічні) і теоретичні (концептуальні, методологічні);

13) інтегральна компетентність – узагальнений опис кваліфікаційного рівня, який виражає основні компетентні характеристики рівня щодо навчання та/або професійної діяльності;

14) інтегрована оцінка – результат оцінювання конкретизованих завдань різних рівнів з урахуванням коефіцієнта пріоритетності (запланованого рівня сформованості компетентностей);

15) інформаційне забезпечення навчальної дисципліни – засоби навчання, у яких системно викладено основи знань з певної дисципліни на рівні сучасних досягнень науки і культури, опора для самоосвіти і самонавчання (підручники; навчальні посібники, навчально-наочні посібники, навчально-методичні посібники, хрестоматії, словники, енциклопедії, довідники тощо);

16) кваліфікаційний рівень – структурна одиниця національної рамки кваліфікацій, що визначається певною сукупністю компетентностей, які є типовими для кваліфікацій даного рівня;

18) кваліфікація – офіційний результат оцінювання і визнання, який отримано, коли уповноважений компетентний орган установив, що особа досягла компетентностей (результатів навчання) за заданими стандартами;

17) коледж - заклад вищої освіти або структурний підрозділ університету, академії чи інституту, що провадить освітню діяльність, пов'язану із здобуттям ступеня бакалавра та/або молодшого бакалавра, проводить прикладні наукові дослідження та/або творчу мистецьку діяльність.

18) компетентність/компетентності (за НРК) – здатність особи до виконання певного виду діяльності, що виражається через знання, розуміння, уміння, цінності, інші особисті якості;

19) комунікація – взаємозв'язок суб'єктів з метою передавання інформації, узгодження дій, спільної діяльності;

20) кредит європейської кредитної трансферне-накопичувальної системи (далі – кредит ЄКТС) – одиниця вимірювання обсягу навчального навантаження здобувача вищої освіти, необхідного для досягнення визначених (очікуваних) результатів навчання; обсяг одного кредиту ЄКТС становить 30 годин. Навантаження одного навчального року за денною формою навчання становить, як правило, 60 кредитів ЄКТС;

21) курсова робота – індивідуальне завдання, виконання якого спрямовано на організацію технологічного процесу (наприклад, технічну підготовку, забезпечення функціонування, контроль) та управління ним (планування, облік, аналіз, регулювання);

22) курсовий проект – індивідуальне завдання виконання якого відноситься здебільшого до проектної та проектно-конструкторської діяльності; цей вид навчальної роботи може включати елементи технічного завдання, ескізні та технічні проекти, розроблення робочої, експлуатаційної, ремонтної

документації тощо; виконання курсового проекту регламентується відповідними стандартами;

23) методичне забезпечення навчальної дисципліни – рекомендації до супроводження навчальної діяльності студента за всіма видами навчальних занять, що містить, у тому числі інформацію щодо засобів та процедури контрольних заходів, їх форми та змісту, методів розв'язання вправ, джерел інформації;

24) модульний контроль – оцінювання ступеню досягнення студентом запланованого рівня сформованості компетентностей за видами навчальних занять;

25) молодший бакалавр – це освітньо-професійний ступінь, що здобувається на початковому рівні (короткому циклі) вищої освіти і присуджується вищим навчальним закладом у результаті успішного виконання здобувачем вищої освіти освітньо-професійної програми, обсяг якої становить 90-120 кредитів ЄКТС.

26) навчальний елемент – мінімальна навчальна інформація самостійного смислового значення (поняття, явища, відношення, алгоритми);

27) об'єкт діагностики – компетентності, опанування яких забезпечуються навчальною дисципліною;

28) об'єкт діяльності – процеси, явища, технології або (та) матеріальні об'єкти на які спрямована діяльність фахівця (суб'єкта діяльності); незалежно від фізичної природи об'єкт діяльності має певний період (цикл) існування, який передбачає етапи: проектування (розроблення), протягом якого вирішуються питання щодо забезпечення певних його якостей та властивостей; створення (виробництва, впровадження); експлуатації, протягом якої об'єкт використовується за призначенням; відновлення (ремонт, удосконалення), яке пов'язане з відновленням властивостей якості, підвищенням ефективності тощо; утилізації та ліквідації;

31) освітній процес – це інтелектуальна, творча діяльність у сфері вищої освіти і науки, що провадиться у вищому навчальному закладі (науковій установі) через систему науково-методичних і педагогічних заходів та спрямована на передачу, засвоєння, примноження і використання знань, умінь та інших компетентностей у осіб, які навчаються, а також на формування гармонійно розвиненої особистості;

32) освітня (освітньо-професійна чи освітньо-наукова) програма – система освітніх компонентів на відповідному рівні вищої освіти в межах спеціальності, що визначає вимоги до рівня освіти осіб, які можуть розпочати навчання за цією програмою, перелік навчальних дисциплін і логічну послідовність їх вивчення, кількість кредитів ЄКТС, необхідних для виконання цієї програми, а також очікувані результати навчання (компетентності), якими повинен оволодіти здобувач відповідного ступеня вищої освіти;

33) освітня діяльність – діяльність вищих навчальних закладів, що провадиться з метою забезпечення здобуття вищої, післядипломної освіти і задоволення інших освітніх потреб здобувачів вищої освіти та інших осіб;

34) підсумковий контроль – комплексне оцінювання запланованого рівня

сформованості дисциплінарних компетентностей;

35) поточний контроль – оцінювання засвоєння студентом навчального матеріалу під час проведення аудиторного навчального заняття (опитування студентів на лекціях, перевірка та прийом звітів з виконання лабораторних робіт, тестування тощо);

36) програма дисципліни – нормативний документ, що визначає зміст навчальної дисципліни відповідно до освітньої програми, розробляється цикловою комісією, яка закріплена для викладання дисципліни;

37) результати навчання (Закон України «Про вищу освіту») – сукупність знань, умінь, навичок, інших компетентностей, набутих особою у процесі навчання за певною освітньо-професійною, освітньо-науковою програмою, які можна ідентифікувати, кількісно оцінити та виміряти;

38) результати навчання (Національна рамка кваліфікацій) – компетентності (знання, розуміння, уміння, цінності, інші особисті якості), які набуває та/або здатна продемонструвати особа після завершення навчання;

39) рівень сформованості дисциплінарної компетентності – частка правильних відповідей або виконаних суттєвих операцій від загальної кількості запитань або суттєвих операцій еталону рішень;

40) робоча програма дисципліни – нормативний документ, що розроблений на основі програми дисципліни відповідно до річного навчального плану (містить розподіл загального часу на засвоєння окремих навчальних елементів і модулів за видами навчальних занять та формами навчання);

41) самостійна робота – діяльність студента з вивчення навчальних елементів та змістових модулів, опанування запланованих компетентностей, виконання індивідуальних завдань, підготовки до контрольних заходів;

42) спеціалізація – складова спеціальності, що визначається вищим навчальним закладом та передбачає профільну спеціалізовану освітньо-професійну чи освітньо-наукову програму підготовки здобувачів вищої та післядипломної освіти;

43) спеціальність – складова галузі знань, за якою здійснюється професійна підготовка;

44) стандарт вищої освіти – це сукупність вимог до змісту та результатів освітньої діяльності вищих навчальних закладів і наукових установ за кожним рівнем вищої освіти в межах кожної спеціальності;

45) стандарт освітньої діяльності – це сукупність мінімальних вимог до кадрового, навчально-методичного, матеріально-технічного та інформаційного забезпечення освітнього процесу вищого навчального закладу й наукової установи;

46) уміння – здатність застосовувати знання для виконання завдань та розв'язання задач і проблем; уміння поділяються на когнітивні (інтелектуальне-творчі) та практичні (на основі майстерності з використанням методів, матеріалів, інструкцій та інструментів);

47) якість вищої освіти – рівень здобутих особою знань, умінь, навичок, інших компетентностей, що відображає її компетентність відповідно до стандартів вищої освіти.

2. ПРОФІЛЬ ПРОГРАМИ

| Освітній ступінь - молодший спеціаліст | | |
|---|--|--|
| <i>Тип диплому та обсяг програми</i> | Диплом фахового молодшого бакалавра , 150 кредитів ЄКТС | |
| <i>Вищий навчальний заклад</i> | Відокремлений структурний підрозділ «Чернятинський фаховий коледж Вінницького національного аграрного університету» | |
| <i>Акредитуюча організація</i> | Акредитаційна комісія України | |
| <i>Рівень програми</i> | 5 рівень НРК | |
| <i>Мова викладання</i> | Українська мова | |
| <i>Термін дії освітньої програми</i> | До 2028 року | |
| A | Метою освітньої програми є підготовка висококваліфікованих та конкурентоспроможних фахівців, здатних розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми з технології виробництва і переробки продукції бджільництва, забезпечити їх господарську, економічну та екологічну ефективність | |
| B | Характеристика програми | |
| 1 | <i>Назва галузі знань та спеціальності</i> | 20 Аграрні науки і продовольство, 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва |
| 2 | <i>Фокус програми</i> | Спеціальна. Опанування теоретичними знаннями та практичними навичками в отриманні продукції бджільництва, вивчення і запровадження інноваційних технологій виробництва продукції бджільництва, її переробки, оцінки якості та вимог нормативно-технічної документації до неї. Серед головних акцентів у підготовці фахівців є набуття практичних навичок в умовах підприємств різних типорозмірів, створення сучасного, економічно успішного та прибуткового бізнесу |
| 3 | <i>Орієнтація програми</i> | Освітньо-професійна |
| C | Працевлаштування та продовження освіти | |
| 1 | <i>Працевлаштування випускників</i> | Фахівець з бджільництва; закупник; викладач професійно – технічного навчального закладу; керівники малих підприємств без апарату управління в сільському господарстві; майстер цеху |
| 2 | <i>Академічні права випускників</i> | Можливість навчання за програмою освітнього ступеня бакалавр за спеціальністю «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» |
| D | Стиль та методика навчання | |
| 1 | <i>Підходи до викладання та навчання</i> | Лекції, лабораторні роботи, семінари, практичні заняття в малих групах, самостійна робота на основі підручників та конспектів, консультації із викладачами. |
| 2 | <i>Система оцінювання</i> | Види контролю: поточний, тематичний, періодичний, |

| | | |
|----------|-----------------------------------|--|
| | | <p>підсумковий.</p> <p>Форми контролю: усне та письмове опитування, тестовий контроль, захист індивідуальних робіт, доповіді на семінарських заняттях, підсумкова атестація - державний іспит зі спеціальності та захист курсової роботи</p> |
| Е | Програмні компетентності | |
| 1 | <i>Загальні</i> | <p>ЗН.1. Базові уявлення 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.</p> <p>ЗН.2. Базові знання фундаментальних розділів математики, в обсязі, необхідному для володіння математичним апаратом відповідної галузі знань, здатність використовувати математичні методи в обраній професії.</p> <p>ЗН.3. Базові знання в галузі інформатики й сучасних інформаційних технологій; навички використання програмних засобів і навички роботи в комп'ютерних мережах, уміння створювати бази даних і використовувати ресурси Internet.</p> <p>ЗН.4. Базові знання фундаментальних наук, в обсязі, необхідному для освоєння загально-професійних дисциплін.</p> <p>ЗН.5. Базові знання в галузі, необхідні для освоєння загально-професійних дисциплін.</p> |
| 2 | Соціально-особистісні компетенції | <p>СО.1. Розуміння та сприйняття етичних норм поведінки відносно інших людей і відносно природи (принципи біологічної етики).</p> <p>СО.2. Розуміння необхідності та дотримання норм здорового способу життя.</p> <p>СО.3. Здатність до критики й самокритики.</p> <p>СО.4. Наполегливість у досягненні мети.</p> <p>СО.5. Турбота про якість виконуваної роботи.</p> <p>СО.6. Толерантність.</p> <p>СО.7. Екологічна грамотність.</p> <p>СО.8. Креативність, здатність до системного мислення.</p> <p>СО.9. Здатність учитися.</p> <p>СО.10. Адаптованість і комунікабельність.</p> <p>СО.11. Правова грамотність.</p> |
| 3 | Інструментальні компетенції | <p>КІ.1. Здатність до письмової й усної комунікації рідною мовою.</p> <p>КІ.2. Знання іноземної мови в обсязі, необхідному для спілкування в соціальній, культурній і професійній сферах; для знаходження інформації професійного спрямування в іншомовних першоджерелах.</p> <p>КІ.3. Самостійне здобуття інформації, навички роботи з комп'ютером.</p> <p>КІ.4. Здатність отримувати навички управління інформацією.</p> <p>КІ.5. Дослідницькі навички.</p> <p>КІ.6. Ведення ділової документації у межах суспільної діяльності. Знання та застосування термінів, професіоналізмів та фразеології свого фаху.</p> |

| | | |
|---|---------------------------------------|--|
| 4 | Загально-професійні компетенції | <p>ЗП.1. Базові уявлення про різноманітність біологічних об'єктів, розуміння значення особливостей бджіл і бджолиної родини, для розвитку технологій.</p> <p>ЗП.2. Здатність володіння методами спостереження, опису, ідентифікації, класифікації, культивування біологічних об'єктів.</p> <p>ЗП.3. Здатність застосовувати сучасні експериментальні методи роботи з біологічними об'єктами в польових і лабораторних умовах, навички роботи із сучасною апаратурою.</p> <p>ЗП.4. Базові уявлення про основні закономірності й сучасні досягнення генетики.</p> <p>ЗП.5. Базові уявлення про основи еволюційного розвитку виду <i>Apis</i>.</p> <p>ЗП.6. Базові уявлення про закономірності відтворення й індивідуального бджіл і бджолиних родин.</p> <p>ЗП.7. Базові уявлення про основи загальної, системної й прикладної екології, принципах оптимального природокористування й охорони природи.</p> <p>ЗП.8. Сучасні уявлення про принципи моніторингу, оцінки стану природного середовища й охорони живої природи.</p> <p>ЗП.9. Здатність планувати й реалізувати відповідні заходи.</p> <p>ЗП.10. Здатність організувати роботу відповідно до вимог безпеки життєдіяльності й охорони праці.</p> <p>ЗП.11. Здатність до ділових комунікацій у професійній сфері, знання основ ділового спілкування, навички роботи в команді.</p> <p>ЗП.12. Здатність застосовувати сучасні методи аналізу фінансово-господарської діяльності підприємства.</p> |
| 5 | Спеціалізовано-професійні компетенції | <p>СП.1. Здатність використовувати професійно профільовані знання й практичні навички в галузі відтворення, вирощування і раціонального використання бджолиних родин різних порід.</p> <p>СП.2. Здатність використовувати професійно профільовані знання в галузі виробництва та переробки стільникового меду та меду відцентрової обробки.</p> <p>СП.3. Здатність використовувати професійно профільовані знання й практичні навички в забезпеченні якісними кормами та організації раціональної годівлі бджолиних сімей.</p> <p>СП.4. Здатність використовувати професійно профільовані знання й практичні навички з утримання бджолиних сімей у вуликах різних систем.</p> <p>СП.5. Здатність використовувати знання, уміння й навички у використанні інвентарю, обладнання й устаткування бджолиних господарств, цехів по первинній переробці продукції.</p> <p>СП.6. Здатність використовувати професійно профільовані знання й практичні навички для обчислення потреб у сировині і матеріалах для виробництва певних видів продукції бджільництва.</p> <p>СП.7. Здатність використовувати професійно профільовані знання й практичні навички з визначення основних хвороб бджіл і розплоду.</p> |

| | |
|--|--|
| | <p>СП.8. Здатність використовувати професійно профільовані знання, уміння й навички з бонітування бджолиних сімей по закінченні сезону.</p> <p>СП.9. Здатність використовувати знання, уміння й навички з використання бджіл для запилення ентомофільних сільськогосподарських культур з метою підвищення їх урожайності.</p> <p>СП.10. Здатність використовувати професійно профільовані знання, уміння й навички з комплексної оцінки різних видів медоносних угідь та розрахунку медового запасу пасіки (тічка).</p> <p>СП.11. Здатність використовувати знання, уміння й навички у використанні по забезпеченню проведення гігієнічних, ветеринарно – санітарних і профілактичних заходів на пасіках та інших об'єктах виробництва.</p> <p>СП.12. Здатність використовувати професійно профільовані знання, уміння й навички з оцінки якостей деревини (пиломатеріалів) і особливостей виготовлення вуликів та вуликів різних систем до вимог стандартів.</p> <p>СП.13. Здатність використовувати знання, уміння й навички в організації впровадження сучасних технологій.</p> <p>СП.14. Здатність використовувати професійно профільовані знання, уміння й навички в організації ефективних систем обліку і контролю затрат на виробництво продукції.</p> <p>СП.15. Здатність використовувати знання, уміння й навички з оцінки якості виробленої продукції та організації її реалізації.</p> <p>СП.16. Здатність використовувати знання, уміння й навички з дотримання вимог державних стандартів з переробки воскової сировини та виробництва воску.</p> <p>СП.17. Здатність використовувати професійно профільовані знання, уміння й навички по одержанню продукції бджільництва та її первинній обробці.</p> <p>СП.18. Здатність використовувати професійно профільовані знання, уміння й навички з забезпечення раціональних технологій збирання та консервації маточного молочка.</p> <p>СП.19. Здатність використовувати знання, уміння й навички по заготівлі прополісу та його товарній обробці.</p> <p>СП.20. Здатність використовувати знання, уміння й навички з відбору та первинної обробки бджолої отрути .</p> <p>СП.21. Здатність використовувати знання, уміння й навички у організації ведення звітності в галузі.</p> <p>СП.22. Здатність використовувати професійно профільовані знання й уміння в галузі теоретичних основ інформатики й практичного використання комп'ютерних технологій при вирішенні практичних завдань в галузі професійної діяльності.</p> <p>СП.23. Здатність володіти навиками з основ керування автомобілем та правилами перевезення вантажів.</p> <p>СП.24. Здатність використовувати знання, уміння й навички з раціонального використання сільськогосподарських машин і спеціального обладнання.</p> |
|--|--|

Ф. Програмні результати навчання

За результатами навчання студенти здобувають такі знання та професійні навички:

РН-1. уміння проявити обізнаність щодо вітчизняної історії та національних цінностей;

РН-2. - проводити економічний аналіз діяльності підприємства, визначати спеціалізацію господарства, скласти договори на реалізацію продукції, визначати ефективність виробничих процесів;

РН-3. - визначити стан бджолиних сімей пасіки, розробити заходи для усунення виявлених недоліків, скласти перспективний план розвитку пасіки;

РН-4. - правильно відібрати проби меду для проведення аналізів в умовах пасіки та ветеринарної лабораторії, проводити аналіз натуральності і якості продуктів бджільництва по органолептичним ознакам її відповідність до технічних вимог і стандартів;

РН-5. - розрахувати потребу в фінансових ресурсах, визначити оптимальний склад трудового колективу, розрахувати потребу пасіки в деревині (пиломатеріалах) для виготовлення вуликів та вуликових рамок, розрахувати потребу пасіки в цукрові та лікарських препаратах;

РН-6. - користуватись засобами індивідуального захисту, дотримуватись правил техніки безпеки при роботі з хімічними препаратами, дотримуватись правил техніки безпеки при роботі з електрообладнанням, столярними інструментами і верстакami;

РН-7. - розрахувати медовий запас пасічного тічка (пасіки), визначити оптимальний розмір пасічного тічка, скласти план кочівлі з метою підвищення продуктивності пасіки, створювати квітковий конвеєр для пасіки, проводити поповнення кормових запасів, охороняти та розмножувати рідкісні та зникаючі види рослин;

РН-8. - вміння спілкуватись на професійні теми;

РН-9. - використання правових норм у професійній діяльності;

РН-10. - визначити стан фізіологічний бджолиних сімей пасіки, орієнтовно силу сімей та її відповідність стандарту, породну належність сімей пасіки, розробити заходи для усунення виявлених недоліків, скласти перспективний план розвитку пасіки;

РН-11. - розуміння закономірності розвитку економічних процесів у країні і на рівні підприємства;

РН-12. - вміння використовувати економічні знання та важелі ринкового механізму у підприємницькій діяльності, розробляти заходи по покращенню продуктивне – племінних властивостей бджолиних сімей;

РН-13. - вміння використовувати наукові соціологічні надбання для розуміння шляхів розвитку сучасного суспільства;

РН-14. - вміння використовувати правові норми у повсякденному житті, володіти правовою культурою, бути громадянином, відповідальним за свої вчинки;

РН-15. - вміння забезпечити виконання трудового законодавства з урахуванням вікових, психологічних і фізіологічних особливостей працівників;

РН-16. - володіння системою пошуку інформації в бібліотеках, системою Інтернет, методикою вивчення книг та періодичних видань;

РН-17. - вміння вести ділову документацію українською мовою, застосовувати терміни, фразеологію свого фаху, володіти основами професійного мовлення;

РН-18. - вміння слухати і розуміти іноземну мову, говорити і писати, дотримуючись правил фонетики та граматики, вільно висловлювати свої думки, вміння знайти і зрозуміти необхідну інформацію професійного спрямування в іноземних джерелах знань;

РН-19. - проводити планування виконання технологічних операцій, розробити заходи по підвищенню продуктивності праці і зменшенню витрат, оцінити, проаналізувати і застосовувати сучасні технології виробництва продукції бджільництва;

РН-20. - проводити весняне нарощування бджіл, вести боротьбу з роїнням; заміну маток в сім'ях, готувати бджіл до медозбору та використовувати його, проводити

| | |
|--|--|
| | <p>підготовку пасіки до зимівлі, доглядати за бджолиними сім'ями взимку;</p> <p>РН-21. - формувати відводки, ділити бджолині сім'ї пополам, проводити наліт на матку або маточник, раціонально використовувати рої;</p> <p>РН-22. - вміння користуватись ПК на основі основних складових сучасного програмного забезпечення: операційними системами, редакторами текстів, електронними таблицями, графічними інформаційними системами, інформаційно-пошуковими системами;</p> <p>РН-23. - проводити бонітування бджолиних сімей, формувати селекційне ядро пасіки, виводити маток і трутнів різними способами, вибраковувати малопродуктивні та хворі сім'ї;</p> <p>РН-24. - готувати дезінфекційні розчини, проводити дезінфекцію різними методами, згодовувати бджолам профілактичні препарати, зберігати земельні і водні ресурси від забруднення отруйними речовинами; забезпечення проведення гігієнічних, ветеринарно – санітарних і профілактичних заходів на пасіках та інших об'єктах виробництва;</p> <p>РН-25. - правильно відбирати патологічний матеріал, візуально визначати хворобу та її збудника, лікувати інфекційні хвороби бджіл та розплоду, боротись з інвазійними хворобами, проводити боротьбу з ворогами і шкідниками бджіл, дотримуватись правил техніки безпеки при роботі з хімічними речовинами;</p> <p>РН- 26. - враховуючи особливості технології та технічну характеристику наявного обладнання вміти організовувати роботи з отримання продукції бджільництва;</p> <p>РН- 27. – використовувати знання правил дорожнього руху, підготувати автомобіль до роботи, застосовувати знання з основ керування автомобілем і трактором, використовувати транспортні засоби для перевезення бджолиних сімей;</p> <p>РН-28. - враховуючи прийняті технології виробництва і переробки продукції бджільництва та технічні характеристики машин і обладнання забезпечити їх раціональне використання;</p> <p>РН- 29. - складати акти проведення весняної та осінньої ревізій, складати акти на списання та оприбуткування матеріальних цінностей, планувати виконання технологічних операцій, добирати відповідні терміни з фаху для грамотного оформлення ділових паперів;</p> <p>РН-30. – проводити посів і догляд за медоносними рослинами, розрахувати потребу в бджолиних сім'ях для запилення певної культури, стимулювати роботу бджіл для підвищення ефективності запилення, складати договори для оренди бджіл, розраховувати орендну плату;</p> <p>РН-31. – організовувати утримання, годівлю і відтворення стада сільськогосподарських тварин.</p> |
|--|--|

Ж. Ресурсне забезпечення реалізації програми

| | |
|--|--|
| <i>Кадрове забезпечення</i> | Всі науково-педагогічні працівники, залучені до реалізації освітньої складової освітньо-професійної програми є штатними співробітниками коледжу, мають підтверджений рівень професійної активності. |
| <i>Матеріально-технічне забезпечення</i> | Забезпеченість навчальними приміщеннями, комп'ютерними робочими місцями, мультимедійним обладнанням відповідає потребі. Наявне обладнання, устаткування та програмне забезпечення, необхідне для лабораторних, навчальних практик. Наявна вся необхідна соціально-побутова інфраструктура, кількість місць в гуртожитках відповідає вимогам. |

| | |
|--|--|
| Інформаційне та навчально-методичне забезпечення | Офіційний веб-сайт https://www.chernyatin-colleqe.com містить інформацію про, навчальну і виховну діяльність, структурні підрозділи, правила прийому, контакти. Всі зареєстровані користувачі мають необмежений доступ до мережі Інтернет. Книжковий фонд бібліотеки становить 34797 одиниць літератури. Читальна зала забезпечена бездротовим доступом до мережі Інтернет. |
|--|--|

3. РОЗПОДІЛ ЗМІСТУ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ ЗА ГРУПАМИ КОМПОНЕНТІВ ТА ЦИКЛАМИ ПІДГОТОВКИ

| № з/п | Цикл підготовки | Обсяг навчального навантаження (кредитів ЄКТС/%) | | |
|--------------------------------|--|--|---|--------------------------------|
| | | Обов'язкові компоненти освітньої програми | Вибіркові компоненти освітньої програми | Всього за весь термін навчання |
| 1 | Цикл соціально-гуманітарної підготовки | 24/16,0 | - | 24/16,0 |
| 2 | Цикл природничо-наукової підготовки | 20/13,33 | - | 20/13,33 |
| 3 | Цикл професійно-практичної підготовки | 87,5/58,34 | 18,5/12,33 | 106/70,67 |
| Всього за весь термін навчання | | 131,5/87,67 | 18,5/12,33 | 150/100,0 |

4. ПЕРЕЛІК КОМПОНЕНТ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

| Код н/д | Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота) | Кількість кредитів | Форма підсумкового контролю |
|--|---|--------------------|-----------------------------|
| 1.1. Обов'язкові компоненти спеціальності | | | |
| Цикл соціально-гуманітарної підготовки | | | |
| ГСЕ.01 | Історія України | 1,5 | Екзамен |
| ГСЕ.02 | Українська мова (за професійним спрямуванням) | 1,5 | Екзамен |
| ГСЕ.03 | Іноземна мова (за професійним спрямуванням) | 6,0 | Диф.залік |
| ГСЕ.04 | Культурологія | 1,5 | Диф.залік |
| ГСЕ.05 | Основи правознавства | 1,5 | Диф.залік |
| ГСЕ.06 | Основи філософських знань | 1,5 | Диф.залік |
| ГСЕ.07 | Соціологія | 1,5 | Диф.залік |
| ГСЕ.08 | Економічна теорія | 1,5 | Диф.залік |
| ГСЕ.09 | Фізичне виховання | 5,0 | Диф.залік |
| | Екзамени | 2 | |
| Всього за цикл | | 23 | - |
| Цикл природничо-наукової підготовки | | | |
| МПН.01 | Вища математика | 1,5 | Диф.залік |

| | | | |
|---|--|------------|-----------|
| МПН.02 | Інформатика і комп'ютеризація | 3,0 | Диф.залік |
| МПН.03 | Безпека життєдіяльності | 1,5 | Диф.залік |
| МПН.04 | Основи екології | 1,5 | Диф.залік |
| МПН.05 | Економіка сільського господарства | 2,0 | Диф.залік |
| МПН.06 | Біологія медоносної бджоли і бджолиної сім'ї | 4,5 | Екзамен |
| МПН.07 | Основи підприємницької діяльності | 2,0 | Екзамен |
| | Ботаніка | 1,5 | Диф.залік |
| | Годівля тварин і технологія кормів | 1,5 | Диф.залік |
| | Екзамени | 2 | |
| Всього за цикл | | 21 | - |
| Цикл професійно-практичної підготовки | | | |
| ПП.0.1 | Утримання бджіл з основами селекції | 6,0 | Диф.залік |
| ПП.0.2 | Медоносні ресурси з основами агрономії | 4,5 | Екзамен |
| ПП.0.3 | Бджолярський інвентар та пасічні будівлі | 1,5 | Екзамен |
| ПП.0.4 | Хвороби та шкідники бджіл | 3,0 | Екзамен |
| ПП.0.5 | Технологія одержання та переробки продуктів бджільництва | 3,0 | Екзамен |
| ПП.0.6 | Основи столярної справи | 3,0 | Екзамен |
| ПП.0.7 | Механізація сільськогосподарського виробництва | 2,0 | Екзамен |
| ПП.0.8 | Організація і планування діяльності підприємств | 3,0 | Диф.залік |
| ПП.0.9 | Основи охорони праці | 1,5 | Екзамен |
| ПП.10 | Загальне тваринництво | 2,0 | Диф.залік |
| | Технологія виробництва продукції тваринництва | 2,0 | Диф.залік |
| | Навчальна практика | 25,5 | Диф.залік |
| | Виробничі практики | 22,5 | Диф.залік |
| | Екзамени | 6,5 | |
| Всього за цикл | | 86 | - |
| 1.2. Вибіркові компоненти освітньої програми | | | |
| ВБ.01 | Вступ до спеціальності | 1,5 | Диф.залік |
| ВБ.02 | Мікробіологія | 1,5 | Диф.залік |
| ВБ.04 | Основи стандартизації | 1,5 | Диф.залік |
| ВБ.07 | Основи менеджменту | 1,5 | Диф.залік |
| ВБ.08 | Основи маркетингу | 1,5 | Диф.залік |
| | Рибництво | 1,5 | Диф.залік |
| | Утримання та гігієна тварин з основами ветеринарії | 1,5 | Диф.залік |
| | Професійна орієнтація випускників на ринку праці | 1,5 | |
| | Професійна етика | 1,5 | |
| ВБ.10 | Продукти бджільництва для оздоровлення людей | 1,5 | |
| Всього за цикл | | 20 | - |
| Всього за освітню програму | | 150 | - |

5. ФОРМА АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Атестація здобувачів вищої освіти – це встановлення відповідності рівня та обсягу знань, умінь та компетентностей здобувача вищої освіти, які навчаються за освітньою програмою вимогам стандартів вищої освіти.

Атестація випускників спеціальності 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва, проводиться у формі комплексного державного екзамену та завершується видачою документів встановленого зразка про присвоєння освітньо-кваліфікаційного рівня категорії «фаховий молодший бакалавр». Атестація здійснюється відкрито і публічно.

**7. МАТРИЦЯ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ПРОГРАМНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ (РН)
ВІДПОВІДНИМИ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ**

| | РН-1 | РН-2 | РН-3 | РН-4 | РН-5 | РН-6 | РН-7 | РН-8 | РН-9 | РН-10 | РН-11 | РН-12 | РН-13 | РН-14 | РН-15 | РН-16 | РН-17 | РН-18 | РН-19 | РН-20 | РН-21 | РН-22 | РН-23 | РН-24 | РН-25 | РН-26 | РН-27 | РН-28 | РН-29 | РН-30 | РН-31 | |
|--------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|---|
| ГСЕ.01 | * | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ГСЕ.02 | | | | | | | | * | | | | | | | | | * | | | | | | | | | | | | | * | | |
| ГСЕ.03 | | | | | | | | | | | | | | | | | | * | | | | | | | | | | | | | | |
| ГСЕ.04 | * | | | | | | | | | | | | * | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ГСЕ.05 | | | | | | | | | * | | | | | * | * | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ГСЕ.06 | | | | | * | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ГСЕ.07 | | | | | | | | | | | | | * | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ГСЕ.08 | | * | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ГСЕ.09 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| МПН.01 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| МПН.02 | | | | | | | | | | | | | | | | * | | | | | | | * | | | | | | | | | |
| МПН.03 | | | | | | * | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| МПН.04 | | | | | | | * | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| МПН.05 | | | | | | | | | | | | * | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| МПН.06 | | | * | | | | | | | | * | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| МПН.07 | | | | * | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ПП. 01 | | | * | * | | | * | | | * | | | | | | | | | | * | * | | * | | | | | | | | | |
| ПП. 02 | | | | | | | * | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | * | |
| ПП. 03 | | | | | | | | * | | | | | | | | | | | | | | | | | | | * | | | | | |
| ПП. 04 | | | | * | | | | | | | | | | | | | | | * | | | | | * | * | | | | | | | |
| ПП. 05 | | | | | * | * | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | * | | | |
| ПП. 06 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ПП. 07 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | * | | | |
| ПП.08 | | | | | | | | | | | | * | | | | | | | | | | | | | | | | | | * | | |
| ПП.09 | | | | | | * | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ПП.10 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | * |
| ВБ.01 | * | | | | | | | | | | | | | | | * | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ВБ.02 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | * | * | | | | | | | |
| ВБ.03 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | * | |
| ВБ.04 | | | | * | | | | | | | | | | | | | | | * | | | | | | | | | | | | | |
| ВБ.05 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | * | | | |
| ВБ.06 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | * | | | | |
| ВБ.07 | | | * | | | | | | | * | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ВБ.08 | | | | | | | | | | | | * | | | | | | | | * | | | | | | | | | | | | |
| ВБ.09 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | * | | | |
| ВБ.10 | | | | * | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | * | | | | |