

| Вибіркові освітні компоненти навчального плану | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|---|---|-----|------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-----------|-------------|----------|------------|-----------|------------|-----------|------------|-----------|------------|-----------|------------|----------|------------|----------|------------|----------|------------|
| Освітні компоненти за вибором здобувача освіти | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Вибір з каталогу освітніх компонентів | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ВК 1 | Конярство Заводське конярство світу | 5 | 3,0 | 90 | 65 | 39 | 26 | | 25 | | | | | | | 5 | 65 | | | | | | | | | |
| ВК 2 | Технологія виробництва продукції бджільництва Організація пасік та догляд за бджолами | 6 | 3,0 | 90 | 48 | 32 | 16 | | 42 | | | | | | | | | 4 | 48 | | | | | | | |
| ВК 3 | М'ясе скотарство Технологія забою продукції тваринництва | 6 | 3,0 | 90 | 48 | 34 | 14 | | 42 | | | | | | | | | 4 | 48 | | | | | | | |
| ВК 4 | Технологія виробництва прод. кролівництва і звірівництва Промислове кролівництво | 7 | 3,0 | 90 | 48 | 32 | 16 | | 42 | | | | | | | | | | | 6 | 48 | | | | | |
| ВК 5 | Технологія вирощування риби Ставове рибництво | 8 | 3,0 | 90 | 52 | 32 | 20 | | 38 | | | | | | | | | | | | | 4 | 52 | | | |
| ВК 6 | Управління якістю продукції тваринництва Ветеринарно-санітарна скелертиза продукції тваринництва | 8 | 4 | 120 | 71 | 45 | 26 | | 49 | | | | | | | | | | | 4 | 32 | 3 | 39 | | | |
| Разом за вибором здобувача | | | | 19 | 570 | 332 | 214 | 118 | 0 | 238 | | | | | 0 | 0 | 65 | 96 | 80 | 91 | | | | | | |
| Всього за навчальним планом | | | | 180 | 5400 | 3873 | 1503 | 1165 | 65 | 1527 | 0 | 612 | 3 | 828 | 0 | 504 | 0 | 684 | 0 | 416 | 0 | 384 | 0 | 256 | 0 | 390 |
| Разом (тижневне навантаження) | | | | | | | | | | | | 36 | 36 | 36 | 36 | 32 | 32 | 32 | 30 | | | | | | | |
| Всього дисциплін, що вивчаються за семестр | | | | | | | | | | | 15 | 17 | 12 | 13 | 8 | 8 | 7 | 7 | | | | | | | | |
| Всього дисциплін, що вивчаються за рік | | | | | | | | | | | 17 | 16 | 16 | 12 | 11 | 11 | 11 | 11 | | | | | | | | |
| Всього курсових робіт (проектів) | | | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | 1 | | 1 | | | | | |
| Всього екзаменів, залісів | | | 35 | | | | | | | | | 1 | 5 | 3 | 6 | 4 | 5 | 4 | 5 | | 4 | | | 7 | | |
| * інтегровані освітні компоненти /аудиторні години визначені за програмою профільної середньої освіти) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **години (для навчальних предметів профільної середньої освіти) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| № п/п | IV. Практичне навчання | Семестр | Кредитів |
|------------------------------|---|----------|-------------|
| I Навчальні практики | | | |
| 1 | Технологія виробництва продукції тваринництва : здоров'я та захист тварин | III | 1,5 |
| 2 | Оператор з штучного осіменіння сільськогосподарських тварин та птиці | V-VI | 3 |
| 3 | Технологія виробництва продукції тваринництва: | III-VIII | 16,5 |
| | 3,1 Анатомія і фізіологія сільськогосподарських тварин | III-IV | 1,5 |
| | 3,2 Розведення сільськогосподарських тварин | III-IV | 1,5 |
| | 3,3 Годівля сільськогосподарських тварин | III-IV | 1,5 |
| | 3,4 Технологія виробництва молока і яловичини | VI-VII | 3 |
| | 3,5 Технологія виробництва продукції свинарства | V-VI | 3 |
| | 3,6 Технологія виробництва продукції вівчарства | VIII | 1,5 |
| | 3,7 Технологія виробництва продукції птахівництва | VI-VIII | 1,5 |
| | 3,8 Технологія виробництва в інших галузях тваринництва | VI-VIII | 3 |
| 4 | Технологія переробки продукції тваринництва | V-VIII | 3 |
| 5 | Рішення виробничо-ситуаційних завдань | VIII | 1,5 |
| II Виробничі практики | | | |
| 1 | Технологічна | VI-VII | 24 |
| 2 | Переддипломна | VIII | 6 |
| ВСЬОГО | | | 55,5 |

V. Форми завершення навчання

Кваліфікаційний іспит

- Комплексний кваліфікаційний іспит із технологій виробництва і переробки продукції тваринництва.

| VII. Перелік необхідних лабораторій, кабінетів, майстерень | |
|--|---|
| № п/п | Найменування |
| ЛАБОРАТОРІЇ | |
| 1 | Інформаційні технології |
| 2 | Анатомія і фізіологія сільськогосподарських тварин |
| 3 | Технологія виробництва кормів та годівля тварин |
| 4 | Машини та обладнання для вир. та перероб. продукції тв. |
| 5 | Здоров'я та захист тварин |
| 6 | Технологія відтворення сільськогосподарських тварин |
| 7 | Технологія виробництва молока і яловичини |
| 8 | Технології виробництва продукції свинарства |
| 9 | Технологія в інших галузях тваринництва |
| 10 | Технологія переробки продукції тваринництва |
| 11 | Органічне тваринництво |
| КАБІНЕТИ | |
| 1 | Історія України |
| 2 | Соціально-економічні дисципліни |
| 3 | Інземна мова (за професійним спрямуванням) |
| 4 | Українська мова (за професійним спрямуванням) |
| 5 | Охорона праці та безпека життєдіяльності |
| 6 | Основи екології |
| 7 | Розведення, селекція і генетика с/г тварин |
| 8 | Технологія виробництва кормів та годівля тварин |
| 9 | Економіка виробництва |
| 10 | Менеджмент та маркетинг |
| 11 | Прикладна математ. з основами біометр. аналізу |
| 12 | Управління якістю продукції тваринництва |
| 13 | Методичний |
| 14 | Навчально-виробнича ферма (Конюшня) |
| 15 | Фізвиховання і спортивно-оздоровчий комплекс |

ПОЯСНЕННЯ ДО НАВЧАЛЬНОГО ПЛАНУ:

- 1 Навчальний план із спеціальності 204 "Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва" (ОПП Виробництво і переробка продукції тваринництва) розроблений на основі стандарту фахової передвищої освіти, наказ № 1478 від 30.12. 2021р. та освітньо-професійної програми затвердженої педагогічною радою від 31 серпня 2022р.
- 2 Графік освітнього процесу носить рекомендаційний характер. На підставі його, виходячи з конкретних умов, заклад фахової передвищої освіти розробляє графік освітнього процесу, за яким розраховує навчальний час, який за примірним навчальним планом складає 5400 годин (180 кредитів ЄКТС)
- 3 Тривалість канікул протягом навчального року (крім випускного курсу) не менше 8 тижнів на курс.
- 4 Навчальний план структурований у кредитах ЄКТС (1 навчальний рік – 60 кредитів ЄСТС).
- 5 Розподіл годин на проведення консультацій, екзаменів, заліків, захисту курсових робіт, державної атестації та інших обов'язкових навчальних робіт здійснюється відповідно до наказу МОН України від 18.06.2021 року №686 «Про затвердження норм часу для планування і обліку навчальної роботи та переліків видів навчальної, методичної, інноваційної, наукової, організаційної роботи та іншої педагогічної діяльності педагогічних і науково-педагогічних працівників закладів фахової передвищої освіти» та наказу №472 від 24 травня 2022 року "Про внесення змін до Норм часу для планування і обліку навчальної роботи педагогічних і науково-педагогічних працівників закладів фахової передвищої освіти"
- 6 Освітні компоненти, що інтегруються з навчальними предметами профільної середньої освіти, позначають*. Такі освітні компоненти відображають у плані освітнього процесу і у частині профільної середньої освіти, і у частині освітньо-професійної підготовки.
- 7 Тривалість екзаменаційної сесії складає один або два тижні. Інтервал між екзаменами має становити не менше двох днів. Всі заліки диференційовані.
- 8 Державна підсумкова атестація проводиться в 4 семестрі в формі зовнішнього незалежного оцінювання з дисциплін за вибором здобувача.
- 9 Навчальні і технологічні практики проводяться шляхом чергування з теоретичним навчанням.
- 10 Фізичне виховання планується з розрахунку 4 години на тиждень, з них 2 год. за розкладом, 2 год. включені додатково до розкладу занять.
- 11 Обсяг освітніх компонентів за вибором здобувача освіти становить не менше 10 відсотків загальної кількості кредитів ЄКТС ОПП.

Навчальний план складено на підставі освітньо-професійної програми
Виробництво і переробка продукції тваринництва
Затвердженої педагогічною радою (протокол від "31" серпня 2022 р. № 1)
Завідувач відділення "Технологія" _____ В.В.Сімак
Заступник директора з навчальної роботи _____ М.Д.Кривичун