ЗАТВЕРДЖУЮ
Директор Мирогощанського аграрного фахового коледжу
_____ Ірина ДУХНИЧ
"___" _____ 2026 р.

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

МИРОГОЩАНСЬКИЙ АГРАРНИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН
ПІДГОТОВКИ ФАХОВОГО МОЛОДШОГО БАКАЛАВРА

Освітньо-професійна програма **"Виробництво і переробка продукції тваринництва"**
Галузь знань **H Сільське, лісове, рибне господарства та ветеринарна медицина**
Спеціальність **H2 Тваринництво**
Форми здобуття фахової передвищої освіти **денна**
Рік вступу **2026**

Освітньо-професійний ступінь:
фаховий молодший бакалавр
Освітня кваліфікація **фаховий молодший бакалавр з технології виробництва і переробки продукції тваринництва**
Професійна кваліфікація
Термін навчання **3 роки 10 міс на основі базової загальної середньої освіти**

І. Графік освітнього процесу

КУРСИ	Вересень					Жовтень				Листопад					Грудень				Січень				Лютий				Березень					Квітень				Травень					Червень				Липень					Серпень				
	1-6	7-13	14-20	21-27	28.09 - 04.10	5-11	12-18	19-25	26.10 - 01.11	2-8	09-15	16-22	23- 29	30.11 - 06.12	7-13	14-20	21-27	28.12 - 03.01	4-10	11-17	18-24	25 - 31	1-7	8-14	15-21	24 - 28	1-7	8-14	15-21	22-28	29.03 - 04.04	5-11	12-18	19-25	26.04 -02.05	3-9	10-16	17-23	24 -30	31.05 -06.06	7-13	14-20	21-27	28.06 - 04.07	5-11	12-18	19-25	26.07 - 01.08	2-8	09-15	16-22	23-29
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
I								17										К	К															23								Е	К	К	К	К	К	К	К	К	К
II								14		Тв			Тв				Е	К	К	К									Тв				19		Тв					Е	Е	К	К	К	К	К	К	К	К
III							Тв	13			Рп			Тв			Е	К	К	К			Рп				Тв		Тв				12			Е	К	К	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т
IV	Т	Т	Т	Т	Т	Т		8			Тв		Тв				Е	К	К	К					Тв	Тв			Рс				15	Тв					Е	П	П	А								

Всього	121	8	17	15	2	1	35	199

ІІ Зведені дані за бюджетом часу (тижні)

Курси	Теоретичне навчання	Семестровий контроль	Практика тижнів: Навчальна	Технологічна	Переддипломна	Атестація здобувачів фахової передвищої освіти	Канікули	Всього тижнів у навчальному році
I	40	1					11	52
II	33	3	4				12	52
III	25	2	7	9			9	52
IV	23	2	6	6	2	1	3	43

2. Практична підготовка

Назва практики	Семестр	Тижні	Кредити ЄКТС
Навчальна	III–VIII	17	25,5
Технологічна	VI–VII	15	22,5
Переддипломна	VIII	2	3

3. Державна підсумкова атестація

Форми атестації	Назва предмету	Семестр
ДПА	Перелік предметів загальноосвітньої підготовки і форма проведення ДПА відповідно до нормативних документів МОНУ	IV

4. Атестація здобувачів фахової передвищої освіти

Форма атестації	Семестр	Кредити ЄКТС
Кваліфікаційний іспит	VIII	1

Т — Технологічна практика
А — Атестація здобувачів фахової передвищої освіти
Тв Рп Рс Тп — Навчальна практика
Е — Семестровий контроль
К — Канікули
П — Переддипломна практика

Теоретичне навчання

5. ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

Код освітньої компоненти	Назва освітньої компоненти/ навчального предмета	Розподіл за семестрами: Екзамени	Заліки	Курсові проекти (роботи)	Консультації	Загальний обсяг: Кредитів ЄКТС	Години	Кількість годин: Аудиторних: Всього	В тому числі: Лекції	Лабораторні, практичні	Семінарські	Самостійна робота	Підготовка та проведення екзамену	Курсовий проект (робота)	Розподіл навчальної роботи в кредитах ЄКТС та аудиторних годин за курсами, семестрами, тижнями: I курс, 1 семестр, 17 тижнів: Години на тиждень	Кредити/ години	I курс, 2 семестр, 23 тижні: Години на тиждень	Кредити/ години	II курс, 3 семестр, 14 тижнів: Години на тиждень	Кредити/ години	II курс, 4 семестр, 19 тижнів: Години на тиждень	Кредити/ години	III курс, 5 семестр, 13 тижнів: Години на тиждень	Кредити	III курс, 6 семестр, 12 тижнів: Години на тиждень	Кредити	IV курс, 7 семестр, 8 тижнів: Години на тиждень	Кредити	IV курс, 8 семестр, 15 тижнів: Години на тиждень	Кредити
1	2	3	4	5		6	7	8	9	10	11	12	13		14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	22	23	24	25
	Обовязкові освітні компоненти навчального плану																													
	За програмою профільної середньої освіти																													
	Базові предмети															17		23		14		19		13		12		8		15
1	Українська мова						**140**	140				0				34		46		28		32								
2	Українська література						**140**	140				0				34		46		28		32								
3	Іноземна мова						**140**	140	2	136	2	0				34		46		28		32								
4	Зарубіжна література						**70**	70				0				34		36												
5	Історія України*						**106**	106				0								56		50								
6	Всесвітня історія						**70**	70				0				34		36												
7	Громадянська освіта						**70**	70				0				34		36												
8	Математика						**210**	210				0				68		82		28		32								
	Природничі науки:																													
9	Біологія і екологія* (106+34)*	2					**140**	140	126	8+6		0				68		72												
10	Фізика і астрономія						**150**	150		34		0				68		82												
11	Хімія	2					**70**	70		8		0				34		36												
12	Географія						**44**	44				0				17		27												
13	Фізична культура						**210**	210		40		0				51		69		42		48								
14	Захист України						**116**	116				0				34		82												
15	Захист України (ВПЗ)						**24**	0		24		0																		
	разом						**1700**	**1676**	**128**	**242**	**2**	**0**				**544**		**696**		**210**		**226**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
	Профільні предмети і спеціальні курси																													
16	Органічне тваринництво*		*				**57**	57	37	20		0										57								
17	Розведення, селекція і генетика с/г тварин*	*					**159**	159	97	62		0								84		75								
18	Інформаційні технології за проф. спрямуванням*		*				**28**	28	4	24		0								28										
	разом						**244**	**244**	**138**	**106**	**0**	0								**112**		**132**								
	Вибірково-обовязкові предмети																													
19	Технології* (Анатомія і фізіологія сільськогосподарськ	*					**130**	130	78	52		0						26		28		76								
20	Інформатика						**80**	80	46	34		0				34		46												
	разом						**210**	**210**	124	86	0	0				**34**		**72**		**28**		**76**								
	Факультативні курси,індивід. заняття, секції																													
	Спецмедгрупа						**50**																							
	Поділ на підгрупи на лабораторні, іноземну мову						**296**																							
	Секції (по 20 год на рік)						**160**																							
	разом						**506**																							
	Всього профільної середньої освіти						**2660**	**2130**	**390**	**434**	**2**	**0**				**578**	**0**	**768**	**0**	**350**	**0**	**434**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
	Тижневе навантаження															**34**		**33,39**		**25**		**22,842**								
	За освітньо-професійною програмою																													
	Освітні компоненти, що формують загальні компетентності															17		23		14		19		13		12		8		15
ОК 1	Історія України*		4		1,2	2,0	**60**	30	20		10	30										*								
ОК 2	Українська мова (за професійним спрямуванням)		7		1,2	2,0	**60**	32	2	30		28																4	32	
ОК 3	Культурологія		2		1,2	2,0	**60**	30	24		6	30					1,3	30												
ОК 4	Основи правознавства		2		1,2	2,0	**60**	30	22	4	4	30					1,3	30												
ОК 5	Основи філософських знань		1		1,2	2,0	**60**	34	24		10	26			2	34														

ОК 6	Економічна теорія		4		1,2	2,0	60	39	29		10	21																2,6	39
ОК 7	Іноземна мова за професійним спрямуванням		6		1,8	3,0	90	50	2	48		40											2	26	2	24				
ОК 8	Фізичне виховання		7		2,1	3,5	105	66	10	56		39											2	26	2	24	2	16		
ОК 9	Основи екології*		2		1,2	2,0	60	34	28	6		26						*											
ОК 9.1	Основи національного спротиву		4		1,8	3,0	90	60	36	24		30									60								
	Разом				**14,1**	**23,5**	**705**	**405**	**197**	**168**	**40**	**300**			**2**	**34**	**2,6**	**60**	**0**	**0**	**0**	**60**	**4**	**52**	**4**	**48**	**6**	**48**	**2,6**	**39**
	Освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності																													
ОК 10	Анатомія і фізіологія с/г тварин*	4			3,9	6,5	195	130	78	52		35	30					*		*		*								
ОК 11	Розведення, селекція і генетика с/г тварин*	4			4,8	8,0	240	159	97	62		51	30							*		*								
ОК 12	Охорона праці та безпека життєдіяльності		4		1,8	3,0	90	54	30	24		36									3,2	54								
ОК 13	Інформаційні технології за проф. спрямуванням*		3		1,2	2,0	60	28	4	24		32								*										
ОК 14	Годівля с/г тварин та технологія виробництва кормів	4			4,5	7,5	225	146	82	64		49	30						4	56	4,9	90								
ОК 15	Машини та обладнання для вироб. та перероб. прод тв.	5			3	5,0	150	99	55	44		21	30								3	46	4	53						
ОК 16	Здоров'я та захист тварин	3			1,8	3,0	90	58	36	22		2	30						4,1	58										
ОК 17	Органічне тваринництво*		4		1,8	3,0	90	57	37	20		33										*								
ОК 18	Технологія відтворення с/г тварин	6			3,3	5,5	165	110	68	42		25	30										4,8	62	4	48				
ОК 19	Технологія виробництва продукції свинарства	6		6	4,2	7,0	210	140	96	44		10	30	30									6,2	80	5	60				
ОК 20	Економіка підприємства	5			2,1	3,5	105	60	40	20		15	30										4,6	60						
ОК 21	Технологія виробництва молока та яловичини	7		7	4,2	7,0	210	140	92	48		10	30	30											7	84	7	56		
ОК 22	Технологія переробки продукції тваринництва	8			4,8	8,0	240	160	98	62		50	30												4	48	6	48	4,9	64
ОК 23	Технологія виробництва продукції птахівництва		8		2,4	4,0	120	80	52	28		40															3	24	4,3	56
ОК 24	Технологія виробн. продук. вівчарства і козівн.		8		2,1	3,5	105	63	41	22		42																	4,6	63
ОК 25	Менеджмент та маркетинг	8			2,4	4,0	120	80	54	26		10	30																6,4	80
ОК 26	Управління якістю продукції тваринництва		8		2,4	4,0	120	80	54	26		40															4	32	2,9	48
ОК 27	Діджиталізація аграрного виробництва		8		1,2	2,0	60	40	28	12		20																	3,1	40
	Разом				**51,9**	**86,5**	**2595**	**1684**	**1042**	**642**		**521**	**330**	**60**		**0**		**0**		**114**		**190**		**255**		**240**		**160**		**351**
	Практична підготовка																													
ОК 28	Здоров'я та захист тварин		3			1,5	45	30		30		15																		
ОК 29	Розведення сільськогосподарських тварин		4			1,5	45	30		30		15																		
ОК 30	Анатомія і фізіологія с/г тварин		4			1,5	45	30		30		15																		
ОК 31	Годівля с/г тварин		4			1,5	45	30		30		15																		
ОК 32	Оператор з штучного осім. с/г тв-н і птиці		6			3,0	90	60		60		30																		
ОК 33	Техн. виробн.продукції свинарства		6			3,0	90	60		60		30																		
ОК 34	Техн. вироб.інших галузей твар-цтва		7			3,0	90	60		60		30																		
ОК35	Техн. виробн.молока і яловичини		7			3,0	90	60		60		30																		
ОК 36	Техн. перероб. продукції тварин-цтва		8			3,0	90	60		60		30																		
ОК 37	Техн. вироб. продукції вівчарства		8			1,5	45	30		30		15																		
ОК 38	Техн вироб. продукції птахівництва		7			1,5	45	30		30		15																		
ОК 39	Вирішення виробн-ситуаційних завдань		8			1,5	45	30		30		15																		
ОК 40	Виробнича технологічна практика		7			22,5	675	450		450		225																		
ОК 41	Виробнича переддипломна практика		8			3,0	90	60		60		30																		
	Разом					**51,0**	**1530,0**	**1020,0**	**0**	**1020**	**0**	**510**				**0**		**0**	**8,1**	**0**	**11,1**	**0**	**19,6**	**0**	**20**	**0**	**20**	**0**	**26,2**	**0**
	Атестація здобувачів фахової передвищої освіти																													
ОК 42	Кваліфікаційний іспит (екзамен)	8				1,0	30	30		30																				
	Загальний обсяг обовязкових компонентів освітньо-професійної програми					162,0	**4860**	3139	1239	1860	40	1331			2	34	2,6	60	8,1	114	11,1	250	23,6	307	24	288	26	208	28,8	390

	Вибіркові освітні компоненти навчального плану																														
	Освітні компоненти за вибором здобувача освіти																														
	Вибір з каталогу освітніх компонентів																														
ВК 1	Мікробіологія Промислова санітарія		*3*		*1,2*	2,0	**60**	40	30	10		20							2,9	40											
ВК 2	Конярство Заводське конярство світу		*5*		*2,1*	3,5	**105**	70	44	26		35											5,4	70							
ВК 3	Прикладна математика з основами біометричного аналізу Вища математика		*5*		*1,2*	2,0	**60**	39	10	29		21											3	39							
ВК 4	М'ясне скотарство Технологія продуктів забою тварин		*6*		*1,5*	2,5	**75**	48	34	14		27													4	48					
ВК 5	Технологія виробництва продукції бджільництва Крафтове виробництво молочних виробів		*6*		*1,5*	2,5	**75**	48	32	16		27													4	48					
ВК 6	Технологія виробництва прод. кролівництва і звірівництва Декоративне тваринництво		*7*		*1,5*	2,5	**75**	48	32	16		27															6	48			
ВК 7	Технологія вирощування риби Індустріальне рибництво		*8*		*1,8*	3,0	**90**	60	40	20		30																	4	60	
	Разом за вибором здобувача					**18**	**540**	**353**	**222**	**131**	**0**	**187**								**40**		**0**		**109**		**96**		**48**		**60**	
	Всього за навчальним планом					**180**	**5400**	**3492**	**1461**	**1991**	**40**	**1518**	**330**	**60**	**2**	**612**	**2,6**	**828**	**0**	**504**	**0**	**684**	**0**	**416**	**0**	**384**	**0**	**256**	**0**	**450**	
	Разом (тижневе навантаження)															**36**		**36**		**36**		**36**		**32**		**32**		**32**		**30**	
	Всього дисциплін, що вивчаються за семестр															15		17		12		13		8		8		7		8	
	Всього дисциплін, що вивчаються за рік														18				16				12				12				
	Всього курсових робіт (проектів)			2																					1		1			
	Всього екзаменів, заліків	14	38													1		5		4		10		4		7		8		8	

*** інтегровані освітні компоненти /аудиторні години визначені за програмою профільної середньої освіти)**

****години (для навчальних предметів профільної середньої освіти)**

№ п/п	IV. Практичне навчання	Семестр	Тижнів
I	**Навчальні практики**		
1	Технологія виробництва продукції тваринництва : здоров`я та захист тварин	III	**1**
2	Оператор з штучного осіменіння сільськогосподарських тварин та птиці	V-VI	**2**
3	Технологія виробництва продукції тваринництва:	III-VIII	**11**
	3,1 Анатомія і фізіологія сільськогосподарських тварин	III-IV	1
	3,2 Розведення сільськогосподарських тварин	III-IV	1
	3,3 Годівля сільськогосподарських тварин	III-IV	1
	3,4 Технологія виробництва молока і яловичини	VI-VII	2
	3,5 Технологія виробництва продукції свинарства	V-VI	2
	3,6 Технологія виробництва продукції вівчарства	VIII	1
	3,7 Технологія виробництва продукції птахівництва	VII-VIII	1
	3,8 Технологія виробництвва в інших галузях тваринництва	VI-VIII	2
4	Технологія переробки продукції тваринництва	V-VIII	**2**
5	Рішення виробничо-ситуаційних завдань	VIII	**1**
II	**Виробничі практики**		
1	Технологічна	VI-VII	**15**
2	Переддипломна	VIII	**2**
	ВСЬОГО		**34**

V. Форми завершення навчання

Кваліфікаційний іспит

1. Комплексний кваліфікаційний іспит із технології виробництва і переробки продукції тваринництва.

VII. Перелік необхідних лабораторій, кабінетів, майстерень	
№ п/п	**Найменування**
	ЛАБОРАТОРІЇ
1	Інформатики та інформаційних технологій.
2	Анатомія і фізіологія сільськогосподарських тварин.
3	Годівля с/г тварин та технологія виробництва кормів.
4	Машини та обладнання для вир. та перероб. продукції тв.
5	Здоров`я та захист тварин. Управління якістю продукції тваринництва. Мікробіологія.
6	Технологія відтворення сільськогосподарських тварин.
7	Технологія виробництва молока і яловичини. М'ясне скотарство. Оцінка якості молока.
8	Технології виробництва продукції свинарства. Органічне тваринництво.
9	Технологія виробництва продукції птахівництва.Технологія в інших галузях тваринництва.
10	Технологія переробки продукції тваринництва.
	КАБІНЕТИ
1	Історія України. Всесвітня історія.
2	Соціально-економічні дисципліни.
3	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)
4	Українська мова (за професійним спрямуванням)
5	Охорона праці та безпека життєдіяльності.
6	Біологія з основами екології та метеорології.
7	Розведення, селекція і генетика с/г тварин. Конярство.
8	Економіка підприємства.
9	Менеджмент та маркетинг.
10	Прикладна математика з основами біометричного аналізу.
11	Методичний.
12	Навчально-виробнича ферма (Конюшня)
13	Фізвиховання і спортивно-оздоровчий комплекс.

ПОЯСНЕННЯ ДО НАВЧАЛЬНОГО ПЛАНУ:

Навчальний план із спеціальності Н2 Тваринництво ОПП "Виробництво і переробка продукції тваринництва" розроблений на основі стандарту фахової передвищої освіти, наказ № 1478 від 30.12. 2021р., затвердженої педагогічною радою Мирогощанського аграрного фахового коледжу Протокол №1 від 28 серпня 2026 р.

Зазначено перелік та обсяг усіх освітніх компонентів ОПП які розподіляють на обов'язкові та вибіркові, які в свою чергу поділяють на освітні компоненти, що формують загальні компетентності, та освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності.

Заклад фахової передвищої освіти розробляє графік освітнього процесу, за яким розраховує навчальний час, який за примірним навчальним планом складає 5400 годин (180 кредитів ЄКТС).

Тривалість канікул протягом навчального року (крім випускного курсу) не менше 8 тижнів на курс.

Навчальний план структурований у кредитах ЄКТС (1 навчальний рік – 60 кредитів ЄСТС).

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".

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. (Історія України, Органічне тваринництво, Розведення, селекція і генетика сільськогосподарських тварин, Інформаційні технології, Технології (Анатомія і фізіологія сільськогосподарських тварин).

Обов'язкові освітні компоненти навчального плану за освітньо-професійною програмою (4860 годин) структуровані за такими складовими: освітні компоненти, що формують загальні компетентності – 615 годин, освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності – 2550 годин, практична підготовка – 1665 годин, атестація здобувачів фахової передвищої освіти – 30 годин.

Обсяг освітніх компонентів за вибором здобувача освіти має становити не менше 10 відсотків загальної кількості кредитів ЄКТС. У навчальному плані їх обсяг становить 18 кредитів ЄКТС.

Практичні і лабораторні заняття проводяться з поділом груп на підгрупи з кількістюздобувачів освіти не менше 10 осіб згідно наказу МОН від 18.06.2021 № 686.(зі змінами внесеними наказом МОН від 24.05. 2022 № 472).

Навчальні практики можуть проводитися концентровано або шляхом чергування з теоретичними заняттями при обов'язковому збереженні обсягу годин на всі види занять з розрахунку 18 годин на тиждень на одну академічну групу або на кожну підгрупу академічної групи з чисельністю не менше 12 осіб.

Самостійна робота здобувачів освіти планується в межах не менше 1/3 та не більше 2/3 від загальної кількості годин відведених на вивчення дисципліни.

Тижневе навантаження здобувачів освіти аудиторними заняттями складає 30/2 – 32/2 годин в залежності від семестру. Заняття з фізичного виховання плануються з розрахунку 2-х годин (з 4-х обов'язкових) в 30-ти годинне аудиторне навантаження, 2 години не враховують під час визначення гранично допустимого тижневого навантаження студентів (наказ МОН від 01.06.2018 № 570).

Курсові роботи «Технологія виробництва продукції свинарства» виконується у 6 семестрі, «Технологія виробництва молока і яловичини» - у 7 семестрі. Час на виконання курсової роботи виділяється з годин самостійної роботи здобувачів освіти.

Поточний і підсумковий контроль здійснюється у формі диференційованого заліку або екзамену, які проводяться в терміни визначені графіком

Атестація здобувачів фахової передвищої освіти проходить у формі кваліфікаційного іспиту.

Навчальний план складено на підставі освітньо-професійної програми
"Виробництво і переробка продукції тваринництва"

затвердженої педагогічною радою (протокол №1 від "28"серпня 2026 р.)
та введеної в дію з "01"вересня 2026 р.(наказ від "31" серпня 2026 р. №181)
Навчальний план затверджено (схвалено) педагогічною радою (протокол №1 від "28"серпня 2026 р.)

Завідувач відділення "Технологія" Валентина СІМАК

Заступник директора з навчальної роботи Михайло КРИВИЧУН