

31

Рік старту 2022

МІРГОЩАНСЬКИЙ АГРАРНИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ

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

II Зелений лані за бюджетом часу (тижні)

Всего	119	8	17	16	4	1	34	199
-------	-----	---	----	----	---	---	----	-----

4. Атестація здобувачів фахової передвищої освіти

4. Атестація здобувачів фахової передвищої освіти		
Форма атестації	Семестр	Кредити ЄКТС
Кваліфікаційний іспит	VІІІ	I

11

T

Tu	Fr	Pe	Tu	Fr
----	----	----	----	----

Therapeutic success is measured by

5. ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ																														
Код освітньої компоненти	Назва освітньої компоненти/предмета	навчального	Розподіл за семестрами			Консультації	Загальний обсяг		Кількість годин				Розподіл навчальної роботи в кредитах ЄКТС та аудиторних годин за курсами, семестрами, тижнями																	
			Екзамени	Записи	Курсові проекти (роботи)		Кредитів ЄКТС	Годин	Всього	Аудиторних			Самостійна робота	I курс				II курс				III курс				IV курс				
										В тому числі				1 семестр		2 семестр		3 семестр		4 семестр		5 семестр		6 семестр		7 семестр		8 семестр		
										Лекції	Лабораторії, практичні	Семінарські		17 тижнів		23 тижні		14 тижнів		19 тижнів		13 тижнів		12 тижнів		8 тижнів		13 тижнів		
														Години на тиждень	Кредити/години	Години на тиждень	Кредити/години	Години на тиждень	Кредити/години	Години на тиждень	Кредити/години	Години на тиждень	Кредити	Години на тиждень	Кредити	Години на тиждень	Кредити	Години на тиждень	Кредити	
1	2		3	4	5		6	7	8	9	10	11	12	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	22	23	24	25	
Обов'язкові освітні компоненти навчального плану																														
За програмою профільної середньої освіти																														
	Базові предмети													17		23			14		19			13		12		8		13
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		60		0		34		46		28		32									
4	Зарубіжна література							80	80				0		34		46													
5	Історія України*							106	106				0						56		50									
6	Всесвітня історія							80	80				0		34		46													
7	Громадянська освіта(Соціологія з основами психології)*	2						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		8		0		68		72													
10	Фізика і астрономія							160	160		34		0		68		92													
11	Хімія	2						80	80		10		0		34		46													
12	Географія							40	40				0		17		23													
13	Фізична культура							210	210		40		0		51		69		42		48									
14	Захист України							80	80				0		34	</														

За освітньо-професійною програмою																												
	Освітні компоненти, що формують загальні компетентності												17		23		14		19		13		12		8		13	
OK 1	Історія України		*		1	1.5	45	30	20		10	15						*										
OK 2	Українська мова (за професійним спрямуванням)		7		1	1.5	45	32	24		8	13						*						4	32			
OK 3	Культурологія		2		1	1.5	45	30	24		6	15			2	30												
OK 4	Основи правознавства		2		1	1.5	45	30	22		8	15			2	30												
OK 5	Основи філософських знань		1		1	1.5	45	34	26		8	11	2	34														
OK 6	Економічна теорія		4		1	1.5	45	38	28		10	7						2	38									
OK 7	Соціологія з основами психології *		2		2	2.0	60	60	45		15	0		*		*												
OK 8	Іноземна мова за професійним спрямуванням (із іноз. мовою I курсу) *		6		5	8.0	240	190		190		50		*		*		*	*	2	26	2	24					
OK 9	Фізичне виховання (із фізичною культурою I-II курсу) *		7		4	6.0	180	156	10	146		24					*	*	*	2	26	2	24	2	16			
OK 10	Основи екології*		*		1	1.5	45	34	28	6		11				*												
	Разом				17.5	26.5	795	634	227	342	65	161		34	4	60	0	0	2	38		52		48	6	48	0	0
	Освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності																											
OK 11	Мікробіологія		3			2.0	60	38	28	10		22						2	38									
OK 12	Розведення, селекція і генетика с/г тварин	*				7.0	210	178	116	62		32					*	*	*									
OK 13	Анатомія і фізіологія с/г тварин	*				5.0	150	130	98	32		20			*		*	*	*									
OK 14	Охорона праці та безпека життєдіяльності		4			3.0	90	60	34	26		30						3	60									
OK 15	Інформаційні технології за проф. спрямуванням*		*			3.0	90	90	32	58		0		*	*	*	*	*	*									
OK 16	Годівля с/г тварин та технолог. виробництва кормів	4				6.0	180	155	97	58		25				7	98	3	57									
OK 17	Технологія відтворення с/г тварин	6				4.5	135	113	69	44		22								5	65	4	48					
OK 18	Механізація виробничих процесів у тваринництві		4			3.0	90	57	37	20		33						3	57									
OK 19	Здоров'я та захист тварин	3				3.0	90	56	32	24		34				4	56											
OK 20	Технологія виробництва молока та яловичини	7		к		5.5	165	126	80	46		39									6.5	78	6	48				
OK 21	Технологія виробництва продукції свинарства	6		к		4.5	135	120	78	42		15								6	78	3.5	42					
OK 22	Технологія виробництва продукції птахівництва		8			2.5	75	52	30	22		23													4	52		
OK 23	Технологія виробництва продукції вівчарства і козівництва		8			2.5	75	52	34	18		23													4	52		
OK 24	Технологія переробки продукції тваринництва	8				5.0	150	113	67	46		37											6	48	5	65		
OK 25	Конярство		5			2.5	75	65	37	28		10								5	65							
OK 26	Тренінг і випробув. верхових і рисистих коней	7				4.5	135	120	62	58		15									6	72	6	48				
OK 27	Заводське конярство світу		8			2.0	60	26	18	8		34													2	26		
OK 28	Технологічне обладнання цехів по переробці продукції тваринництва		5			2.0	60	52	30	22		8								4	52							
OK 29	Економіка підприємства	5				2.5	75	52	32	20		23								4	52							
OK 30	Менеджмент та маркетинг	8				3.0	90	65	41	24		25													5	65		
OK 31	Діджиталізація аграрного виробництва		7			2.0	60	32	20	12		28											4	32				
OK 32	Органічне тваринництво		*			2.0	60	38	28	10		22						*										
OK 33	Іпотерапія в конярстві		8			2.0	60	39	25	14		21													3	39		
	Разом					79	2370	1829	1125	704		541		0		0		154		212		312		240		176		299

[illegible]

№ п/п	IV. Практичне навчання	Семестр	Кредитів
1	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	13.5
	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 в інших галузях тваринництва	V-VIII	3
4	Технологія переробки продукції тваринництва	VII-VIII	3
5	Тренінг і випробування верхових і рисистих коней	VI-VII	3
6	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

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.
11	Розведення, селекція і генетика с/г тварин. Заводське конярство світу. Тренінг і випробування верхових і рисистих коней.

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	Економіка підприємства.
8	Менеджмент та маркетинг.
9	Прикладна математика з основами біометричного аналізу.
10	Методичний.
11	Навчально-виробнича ферма (Конюшня)
12	Фізвиховання і спортивно-оздоровчий комплекс.

ПОЯСНЕННЯ ДО НАВЧАЛЬНОГО ПЛАНУ:

- 1 Навчальний план із спеціальності 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва (ОПП Конярство) розроблений на основі стандарту фахової передвищої освіти, наказ № 1478 від 30.12. 2021р. та освітньо-професійної програми затвердженої педагогічною радою від 31 серпня 2022 р.
- 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 ЄКТС).
- 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
Конярство
Затвердженої педагогічною радою (протокол від "31" серпня 2022 р. № 1)
Завідувач відділення "Технологія" _____ В.В.Сімак
Заступник директора з навчальної роботи _____ М.Д.Кривичун

