



PIK ACTIVITY 2022

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

МИРОГОЩАНСЬКИЙ АГРАРНИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН ПІДГОТОВКИ ФАХОВОГО МОЛОДШОГО БАКАЛАВРА

Освітньо-професійний ступінь.

фактовий молодший баскаляр

Освітня кваліфікація фаховий молодший бакалавр з технології виробництва і переробки продукції тваринництва

Професійна ісподифікація

Термін навчання 3 роки 10 міс на основі базової загальної середньої освіти

1. Графік освітнього процесу

II Зведені дані за бюджетом часу (тижні)

І. Графік освітнього процесу																															ІІ. Зведені дані за освітнім курсом (у відсотках)																														
Курс	29.09-04.10				26.09-02.10				31.10-06.11				28.11-04.12				30.01-05.02				27.02-03.03				27.03-02.04				29.05-04.06				26.06-02.07				31.07-06.08				Курс	Теоретичне навчання		Семестрові контрольні		Практичні заняття			Атестація здобувачів фахових програмних освітніх	Категорія	Всього балів у навчальному році										
	5-11	12-18	19-25		3-9	10-16	17-23	24-30	5-11	12-18	19-25	26-12-01.01	2-8	9-15	16-22	23-29	30.01-05.02	6-12	13-19	20-26		3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	5-11	12-18	19-25	26.06-02.07	3-9	10-16	17-23	24-30	7-13	14-20	21-27																					
I	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	40	1					11	52
II								14		Тв		Тв					К	К	К	К								Тв					19		Тв					К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	II	33	3	4				12	52	
III							Тв	13			Рн			Тв			К	К	К	К			Рн				Тв	Тв					12				К	К	К	К	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	III	25	2	7	10			8	52
IV	Т	Т	Т	Т	Т	Т		8			Тв	Тв					К	К	К	К							Тв	Тв					Рн			13	Тв				К	П	П	П	П	П	А						IV	21	2	6	6	4	1	3	43
Всього																																																				119	8	17	16	4	1	34	199		

2. Практична підготовка

2. Практична підготовка			
Назва практики	Семестр	Тижні	Кредити ЄКТС
Навчальна	III–VIII	17	25,5
Техніко-діджитальна	VI–VII	16	24
Проєктована	VIII	4	6

3. Державна підсумкова атестація

3. Державна підсумкова атестація		
Форми атестації	Назва предмету	Семестр
ДПА	Перша частина загальноосвітньої підготовки і форми проведення ДПА відповідно до існуючих документів МОНУ	IV

4. Атестація здобувачів фахової передвищої освіти

4. Атестація здобувачів фахової передвищої освіти		
Форма атестації	Семестр	Кредити ЄКТС
Кваліфікаційний іспит	VIII	1



Temperature measurement

Технологическая практика

Атестациям обучающих фа-
культетов

Handpiece practices

Editorial

Kentucky, 1990-1991.

Глобальное изменение климата

5. ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ																													
Код освітньої компоненти	Назва освітньої компоненти/ предмета	навчального	Розподіл за семестрами		Консультації	Загальний обсяг		Кількість годин			Самостійна робота	Розподіл навчальної роботи в кредитах ЄКТС та аудиторних годин за курсами, семестрами, тижнями																	
			Екзамени	Заліки		Курсові проекти (роботи)	Кредитів ЄКТС	Годин	Всього	Аудиторних			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		Лабораторні, 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 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								
9	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		46												
15	Захист України (військово-польові збори 3 дні червень)							24	0	24			0																
	разом							1700	1676	0	176	0	0		544		696		210		226	0	0	0	0	0	0	0	0
Профільні предмети і спеціальні курси																													
16	Органічне тваринництво		4					38	38	26	12		0						38										
17	Розведення, селекція і генетика с/г тварин	4						178	178	116	62		0					84		94									
18	Інформаційні технології за проф. спрямуванням*		3					28	28	4	24		0					28											
	разом	4	7	0	0	0		244	244	146	98	0	0					112		132									
Вибірково-обов'язкові предмети																													
19	Технології* (Анатомія і фізіологія сільськогосподар.	4						130	130	78	52		0				26		28		76								
20	Інформатика							80	80	46	34		0		34		46												
	разом	4	0	0	0	0	0	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	270	360	0	0		578	0	768	0	350	0	434	0	0	0	0	0	0	0	0
	Тижнєве навантаження													34		33.391		25		22.8421									
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	33	23		10	12							*										
OK 2	Українська мова (за професійним спрямуванням)		7		1	2.0	60	32	24		8	28												4	32				
OK 3	Культурологія		2		1	1.5	45	30	24		6	15			1.5	30													
OK 4	Основи правознавства		2		1	1.5	45	30	22		8	15			1.5	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	2.0	60	60	45		15	0		*		*													
OK 8	Іноземна мова за професійним спрямуванням (із іноз. мовою I курсу) *		6		5	8.0	240	188		188		52		*		*		*	*	2	26	2	24						
OK 9	Фізичне виховання (із фізичною культурою I-II курсу) *		7		4	6.0	180	154	10	144		26						*	*	2	26	2	24	2	16				

OK 10	Прикладна математика з осн.біометричного аналізу		5			2.0	60	39	10	29		21							3	39								
OK 11	Основи екології*		*		1	1.5	45	34	28	6		11			*													
	Разом				17.5	29	870	672	240	367	65	198		34	3	60	0	0	2	38	91		48	6	48	0	0	
	Освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності																											
OK 12	Мікробіологія		3			3.0	90	42	30	12		48				3	42											
OK 13	Розведення, селекція і генетика с/г тварин	*				7.0	210	178	116	62		32				*	*	*										
OK 14	Анатомія і фізіологія с/г тварин	*				5.0	150	130	78	52		20			*	*	*											
OK 15	Охорона праці та безпека життєдіяльності		4			3.0	90	57	31	26		33						3	57									
OK 16	Інформаційні технології за проф. спрямуванням*		*			3.0	90	90	32	58		0		*	*	*	*											
OK 17	Технологія відтворення с/г тварин	6				4.5	135	125	79	46		10								5	65	5	60					
OK 18	Годівля с/г тварин та технологія виробництва кормів	4				6.0	180	154	90	64		26				4	56	5	98									
OK 19	Машини та обладнання для вироб. та перероб. прод тв	5				4.5	135	109	65	44		26						3	57	4	52							
OK 20	Здоров'я та захист тварин	3				3.0	90	56	32	24		34				4	56											
OK 21	Технологія виробництва молока та яловичини	7		к		6.0	180	140	88	52		40									7	84	7	56				
OK 22	Технологія виробництва продукції свинарства	6		к		5.0	150	126	76	50		24								6	78	4	48					
OK 23	Технологія виробництва продукції птахівництва		8			4.0	120	63	35	28		57											3	24	3	39		
OK 24	Технологія виробн. продук. вівчарства і козівн.		8			3.5	105	65	43	22		40													5	65		
OK 25	Економіка підприємства	5				3.0	90	65	45	20		25								5	65							
OK 26	Менеджмент та маркетинг	8				4.0	120	78	52	26		42													6	78		
OK 27	Діджиталізація аграрного виробництва		8			2.0	60	39	27	12		21													3	39		
OK 28	Органічне тваринництво		*			2.0	60	38	26	12		22						*										
OK 29	Технологія переробки продукції тваринництва	8				7.0	210	174	104	70		36									4	48	6	48	6	78		
	Разом					75.5	2265	1729	1049	680		536		0	0	154	212		260		240		128		299			
	Практична підготовка												17		23	14	19		13		12		8		13			
OK 30	Здоров'я та захист тварин					1.5	45	30				15																
OK 31	Розведення сільськогосподарських тварин					1.5	45	30				15																
OK 32	Анатомія і фізіологія с/г тварин					1.5	45	30				15																
OK 33	Годівля с/г тварин					1.5	45	30				15																
OK 34	Штучне осіменіння с/г тварин і птиці					3.0	90	60				30																
OK 35	Техн. виробн.продукції свинарства					3.0	90	60				30																
OK 36	Техн. вироб.інших галузей твар-цтва					3.0	90	60				30																
OK 37	Техн. виробн.молока і яловичини					3.0	90	60				30																
OK 38	Техн. перероб. продукції тварин-цтва					3.0	90	60				30																
OK 39	Техн. вироб. продукції вівчарства					1.5	45	30				15																
OK 40	Техн вироб. продукції птахівництва					1.5	45	30				15																
OK 41	Вирішення виробн-ситуаційних завдань					1.5	45	30				15																
OK 42	Виробнича технологічна практика					24.0	720	480				240																
OK 43	Виробнича переддипломна практика					6.0	180	120				60																
	Разом					55.5	1665.0	1110.0	0	0	0	555		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
	Атестація здобувачів фахової передвищої освіти																											
OK 44	Кваліфікаційний іспит					1.0	30	30																				
	Загальний обсяг обов'язкових компонентів освітньо-професійної програми					161.0	4830	3541	1289	1047	65	1289	0	34	3	60	0	154	2	250	0	351	0	288	6	176	0	299

		Вибіркові освітні компоненти навчального плану																											
Освітні компоненти за вибором здобувача освіти																													
Вибір з каталогу освітніх компонентів																													
БК 1	Конярство		5			3.0	90	65	39	26		25						5	65										
	Заводське конярство світу																												
БК 2	Технологія виробництва продукції бджільництва		6			3.0	90	48	32	16		42								4	48								
	Організація пасік та догляд за бджолами																												
БК 3	М'ясне скотарство		6			3.0	90	48	34	14		42								4	48								
	Технологія забою продукції тваринництва																												
БК 4	Технологія виробництва прод. кролівництва і звіринництва		7			3.0	90	48	32	16		42									6	48							
	Промислове кролівництво																												
БК 5	Технологія вирощування риби		8			3.0	90	52	32	20		38																	
	Ставовне рибицтво																												
БК 6	Управління якістю продукції тваринництва		8			4	120	71	45	26		49									4	32	3	39					
	Ветеринарно-санітарна експертиза продукції тваринництва																												
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 (тижневе 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			12			11							
Всього курсових робіт (проектів)		2																			1			1					
Всього екзаменів, заліків		35											1		5		3		6		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
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	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	VII-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

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:

- 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 складас 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
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.Кришчун