

**МИРОГОЩАНСЬКИЙ АГРАРНИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ**

Освітньо-професійна програма "Виробництво і переробка продукції тваринництва"
Галузь знань Н Сільське, лісове, рибне господарства та ветеринарна медицина
Спеціальність Н2 Тваринництво
Форми здобуття фахової передвищої освіти денна
Рік вступу 2025

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**

[illegible]

2. Практична підготовка			
Назва практики	Семестр	Тижні	Кредити ЄКТС
Навчальна	III—VIII	17	25,5
Технологічна	VI—VII	16	24
Переддипломна	VIII	4	6

3. Державна підсумкова атестація		
Форми атестації	Назва предмету	Семестр
ДПА	Передбачає предметні загальноосвітньої підготовки і форма проведення ДПА відповідно до нормативних документів МОНУ	IV

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

Переддипломна практика

5. ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

Код освітньої компоненти	Назва освітньої компоненти/ навчального предмета	Розподіл за семестрами			Консультації	Загальний обсяг		Кількість годин				Самостійна робота	Підготовка та проведення есе/аналізу	Розподіл навчальної роботи в кредитах ЕКТС та аудиторних годин за курсами, семестрами, тижнями															
		Екзамени	Заліки	Курсові проекти (роботи)		Кредитів ЕКТС	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	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	13	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					70	70				0				34		36												
5	Історія України*					106	106				0								56		50								
6	Всесвітня історія					70	70				0				34		36												
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					150	150		34		0				68		82												
11	Хімія	2				70	70		10		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 (ВІПЗ)					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

[illegible][illegible][illegible]

Факультативні курси,індивід. заняття, секції

[illegible]

За освітньо-професійною програмою

[illegible]

OK 5	Основи філософських знань		1		1,5	2,0	60	34	26		8	26		2	34														
OK 6	Економічна теорія		4		1,5	2,0	60	38	28		10	22						2	38										
OK 7	Соціологія з основами психології *		*		1,5	2,5	75	60	60			15			*	*													
OK 8	Іноземна мова за професійним спрямуванням		6		2	3,0	90	50		50		40								2	26	2	24						
OK 9	Фізичне виховання		7		2	3,0	90	66	10	56		24								2	26	2	24	2	16				
OK 10	Основи екології*				1	1,5	45	34	28	6		11				*													
	Разом				14	20,5	615	407	245	112	50	208		2	34	3	60	0	0	2	38	4	52	4	48	6	48	0	0
	Освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності																												
OK 11	Анатомія і фізіологія с/г тварин*	*			3	6,0	180	130	78	52		20	30			*		*		*									
OK 12	Розведення, селекція і генетика с/г тварин*	*			4	7,0	210	159	97	62		21	30					*		*									
OK 13	Охорона праці та безпека життєдіяльності		4		2	3,0	90	57	31	26		33							3	57									
OK 14	Інформаційні технології за проф. спрямуванням*		*		1	1,5	45	28	4	24		17						*											
OK 15	Годівля с/г тварин та технологія виробництва кормів	4			4	7,0	210	154	90	64		26	30				4	56	5	98									
OK 16	Машини та обладнання для вироб. та перероб. прод тв.	5			3	5,5	165	109	65	44		26	30						3	57	4	52							
OK 17	Здоров'я та захист тварин	3			2	3,5	105	56	32	24		19	30				4	56											
OK 18	Органічне тваринництво*		*		2	3,0	90	57	37	20		33							*										
OK 19	Технологія відтворення с/г тварин	6			3	5,5	165	113	71	42		22	30								65		48						
OK 20	Технологія виробництва продукції свинарства	6			4	6,5	195	138	94	44		27	30							6	78	5	60						
OK20.1	Курсова робота з технології вироб. прод.свинар.			6		1,0	30					30																	
OK 21	Економіка підприємства	5			2	4,0	120	65	45	20		25	30							5	65								
OK 22	Технологія виробництва молока та яловичини	7			4	6,5	195	140	92	48		25	30									7	84	7	56				
OK22.1	Курсова робота з технолог. вироб.молока та ялов			7		1,0	30					30																	
OK 23	Технологія переробки продукції тваринництва	8			4	7,0	210	161	99	62		19	30								4	48	6	48	5	65			
OK 24	Технологія виробництва продукції птахівництва	8			2,5	4,0	120	76	48	28		14	30										3	24	4	52			
OK 25	Технологія виробн. продук. вівчарства і козівн.		8		2	3,0	90	65	43	22		25														5	65		
OK 26	Менеджмент та маркетинг	8			2,5	4,5	135	78	52	26		27	30													6	78		
OK 27	Управління якістю продукції тваринництва		8		2	3,5	105	71	45	26		34											4	32	3	39			
OK28	Діджиталізація аграрного виробництва		8		1,5	2,0	60	39	27	12		21														3	39		
	Разом					85	2550	1696	1050	646		494	360		0	0		112		212		260		240		160		338	
	Практична підготовка														17		23		14		19		13		12		8		13
OK 29	Здоров'я та захист тварин					1,5	45	30				15																	
OK 30	Розведення сільськогосподарських тварин					1,5	45	30				15																	
OK 31	Анатомія і фізіологія с/г тварин					1,5	45	30				15																	
OK 32	Годівля с/г тварин					1,5	45	30				15																	
OK 33	Штучне осіменіння с/г тварин і птиці					3,0	90	60				30																	
OK 34	Техн. виробн.продукції свинарства					3,0	90	60				30																	
OK 35	Техн. вироб.інших галузей твар-цтва					3,0	90	60				30																	
OK 36	Техн. виробн.молока і яловичини					3,0	90	60				30																	
OK 37	Техн. перероб. продукції тварин-цтва					3,0	90	60				30																	
OK 38	Техн. вироб. продукції вівчарства					1,5	45	30				15																	
OK 39	Техн вироб. продукції птахівництва					1,5	45	30				15																	
OK 40	Вирішення виробн-ситуаційних завдань					1,5	45	30				15																	
OK 41	Виробнича технологічна практика					24,0	720	480				240																	
OK 42	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
	Атестація здобувачів фахової передвищої освіти																												
OK 43	Кваліфікаційний іспит					1,0	30	30																					
	Загальний обсяг обов'язкових компонентів освітньо-професійної програми					162,0	4860	3243	1295	758	50	1257		2	34	3	60	0	112	2	250	4	312	4	288	6	208	0	338

Вибіркові освітні компоненти навчального плану																													
	Освітні компоненти за вибором здобувача освіти																												
	Вибір з каталогу освітніх компонентів																												
ВК 1	Мікробіологія		3		1,5	2,0	60	42	30	12	18				3	42				5	65								
	Ветеринарно-санітарна експертиза продукції тваринництва																												
ВК 2	Конярство		5		2	3,0	90	65	39	26	25									5	65								
	Заводське конярство світу																												
ВК 3	Прикладна математика з основами біометричного аналізу		5		1,5	2,5	75	39	10	29	36									3	39								
	Вища математика																												
ВК 4	М'ясне скотарство		6		1,5	2,5	75	48	34	14	27										4	48							
	Технологія забою продукції тваринництва																												
ВК 5	Технологія виробництва продукції бджільництва		6		1,5	2,5	75	48	32	16	27											48							
	Організація пасік та догляд за бджолами																												
ВК 6	Технологія виробництва прод. кролівництва і звірівництва		7		1,5	2,5	75	48	32	16	27											6	48						
	Промислове кролівництво																												
ВК 7	Технологія вирощування риби		8		2	3,0	90	52	32	20	38													4	52				
	Ставове рибництво																												
	Разом за вибором здобувача					18	540	342	209	133	0	198					42		0		104		96		48		52		
	Всього за навчальним планом					180	5400	3585	1504	891	50	1455	360	2	612	3	828	0	504	0	684	0	416	0	384	0	256	0	390
	Разом (тижнєве 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													18			16			12			11						
	Всього курсових робіт (проектів)	2																				1			1				
	Всього екзаменів, заліків	35												1		6		3		6		4		5		4		7	
* інтегровані освітні компоненти /аудиторні години визначені за програмою профільної середньої освіти)																													
** години (для навчальних предметів профільної ередньої 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	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 Н2 Тваринництво 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 29 травня 2025 р.
 - 2 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.
 - 3 Заклад фахової передвищої освіти розробляє графік освітнього процесу, за яким розраховує навчальний час, який за примірним навчальним планом складає 5400 годин (180 кредитів ЄКТС).
 - 4 Тривалість канікул протягом навчального року (крім випускного курсу) не менше 8 тижнів на курс.
 - 5 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".
- 7 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, Громадянська освіта, Органічне тваринництво, Розведення, селекція і генетика сільськогосподарських тварин, Інформаційні технології, Технології (Анатомія і фізіологія сільськогосподарських тварин).
 - 8 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.
 - 9 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.
 - 10 Практичні і лабораторні заняття проводяться з поділом груп на підгрупи з кількістю здобувачів освіти не менше 10 осіб згідно наказу МОН від 18.06.2021 № 686.(зі змінами внесеними наказом МОН від 24.05. 2022 № 472).

11 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.

12 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).

14 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 освітнього процесу. Відповідно до пункту 9.5 типового Положення про організацію освітнього процесу в закладах фахової передвищої освіти, виділені години на підготовку до екзамену (в розмірі 1 кредит) включено до загального обсягу годин, які закріплено на вивчення освітнього компонента.

16 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 від "29" травня 2025 р. № 5)
Завідувач відділення "Технологія" Валентина СІМАК
Заступник директора з навчальної роботи Михайло КРИВИЧУН