

5. ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

| Код освітньої компоненти | Назва освітньої компоненти/ навчального предмета | Розподіл за семестрами | | | Консультації | Загальний обсяг | | Кількість годин | | | Розподіл навчальної роботи в кредитах ЄКТС та аудиторних годин за курсами, семестрами, тижнями | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|--|------------------------|----------|--------------------------|--------------|-----------------|-------------|-----------------|------------|------------------------|--|-------------------|-------------------|-----------------|-------------------|-----------------|-------------------|------------|-------------------|----------|-------------------|----------|-------------------|----------|-------------------|---------|-----------|
| | | Екзамени | Залики | Курсові проекти (роботи) | | Кредитів ЄКТС | Годин | Всього | Аудиторних | | | I курс | | | | II курс | | | | III курс | | | | IV курс | | | |
| | | | | | | | | | Лекції | Лабораторні, практичні | Семинарські | Самостійна робота | 1 семестр | | 2 семестр | | 3 семестр | | 4 семестр | | 5 семестр | | 6 семестр | | 7 семестр | | 8 семестр |
| | | В тому числі | | 17 тижнів | | 23 тижні | | 14 тижнів | | | | | 19 тижнів | | 13 тижнів | | 12 тижнів | | 8 тижнів | | 13 тижнів | | | | | | |
| | | 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 | |
| Обов'язкові освітні компоненти навчального плану | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| За програмою профільної середньої освіти | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Базові предмети | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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 | Всевітня 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 | 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 | 0 | 0 | | |
| Профільні предмети і спеціальні курси | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 16 | Органічне тваринництво | | 4 | | | 57 | 57 | 37 | 20 | 0 | | | | 57 | | | | | | | | | | | | | |
| 17 | Розведення, селекція і генетика с/г тварин | | 4 | | | 159 | 159 | 97 | 62 | 0 | | | | 84 | 75 | | | | | | | | | | | | |
| 18 | Інформаційні технології за проф. спрямуванням* | | 3 | | | 28 | 28 | 4 | 24 | 0 | | | | 28 | | | | | | | | | | | | | |
| | разом | | 4 | 7 | 0 | 0 | 244 | 244 | 138 | 106 | 0 | 0 | 0 | 112 | 132 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | |
| Вибірково-обов'язкові предмети | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 19 | Технології* (Анатомія і фізіологія сільськогосподарських тварин) | | 4 | | | 130 | 130 | 78 | 52 | 0 | | | 26 | 28 | 76 | | | | | | | | | | | | |
| 20 | Інформатика | | | | | 80 | 80 | 46 | 34 | 0 | | 34 | 46 | | | | | | | | | | | | | | |
| | разом | | 4 | 0 | 0 | 0 | 210 | 210 | 124 | 86 | 0 | 34 | 72 | 28 | 76 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | |
| 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 | 262 | 368 | 0 | 0 | 578 | 0 | 768 | 0 | 350 | 0 | 434 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | |
| | Тижневе навантаження | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| За освітньо-професійною програмою | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Освітні компоненти, що формують загальні компетентності | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| OK 1 | Історія України | | * | | 1 | 1,5 | 45 | 33 | 23 | 10 | 12 | | | | * | | | | | | | | | | | | |
| OK 2 | Українська мова (за професійним спрямуванням) | | 7 | | 1,5 | 2,0 | 60 | 32 | 24 | 8 | 28 | | | | | | | | | | | 4 | 32 | | | | |

| № 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 | VII | 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 | 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 | Іноземна 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 підприємства |
| 10 | Менеджмент та маркетинг |
| 11 | Прикладна математика з основами біометричного аналізу |
| 12 | Управління якістю продукції тваринництва, мікробіологія |
| 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 28 червня 2024 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 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, три дисципліни обов'язкові, а одна за вибором здобувача освіти.
- 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 "28" червня 2024 р. № 7)
Завідувач відділення "Технологія" _____ Валентина СИМАК
Заступник директора з навчальної роботи _____ Михайло КРИВИЧУН