







Загальний обсяг обов'язкових компонентів освітньо-професійної програми		10	19		162,00	4 860	2 937	1481,00	44	1412,00	1 923	4,00	68,00	4,00	92,00	3,00	45,00	4,00	80,00	27,00	384,00	24,00	288,00	22,00	220,00	21,00	285,00	
Вибіркові освітні компоненти навчального плану																												
Освітні компоненти за вибором здобувача освіти																												
Вибір з каталогу освітніх компонентів																												
ВК1	Стандартизація продукції тваринництва		6		3,00	90	60	52	2	6	30											5	60					
ВК 2	Технологія вирощування риби		7		3,00	90	40	30		10	50													4	40			
ВК 3	Технологія виробництва продукції вівчарства		8		3,00	90	42	32	2	8	48															3	42	
ВК 4	Технологія виробництва продукції бджільництва		7		3,00	90	40	26		10	54													4	40			
ВК 5	Технологія молока і молочних продуктів		8		3,00	90	42	32	6	4	48															3	42	
ВК6	Технологія виробництва продукції кролівництва і звірівництва		8		3,00	90	42	34		8	48															3	42	
ВК7	Біотехнологія		8		3,00	90	42	34	8		48															3	42	
ВК8	Технологія продуктів забою		8		3,00	90	42	34	8		48															3	42	
ВК9	М'ясне скотарство		7		3,00	90	40	30	2	8	50													4	40			
ВК10	Мікробіологія молока і м'яса		7		3,00	90	40	30	6	4	50													4	40			
ВК11	Декоративне тваринництво		8		3,00	90	42	34	8		48															3	42	
ВК12	Екологія у тваринництві		6		3,00	90	60	52	2	6	30												5	60				
	<b>Всього за вибором здобувача</b>		<b>6</b>		<b>18</b>	<b>540</b>																<b>5</b>	<b>60</b>	<b>8</b>	<b>80</b>	<b>9</b>	<b>126</b>	
	<b>Всього за навчальним планом</b>				<b>180</b>	<b>5400,00</b>																						
	<b>Разом тижневе навантаження</b>												<b>36,00</b>	<b>36,00</b>	<b>35,00</b>	<b>34,00</b>	<b>27,00</b>	<b>29,00</b>	<b>30,00</b>	<b>30,00</b>								
	<b>Всього дисциплін, що вивчаються за семестр</b>																			<b>8</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>8</b>				<b>8</b>	
	<b>Всього дисциплін, що вивчаються за рік</b>																				<b>15</b>	<b>16</b>					<b>16</b>	
	<b>Всього курсових робіт</b>																											<b>1</b>
	<b>Всього екзаменів, заліків</b>	<b>10</b>	<b>25</b>																									
*інтегровані освітні компоненти / аудиторні години визначені за програмою профільної школи																												
**години (для навчальних предметів профільної школи)																												

<b>6. Перелік необхідних лабораторій, кабінетів, майстерень</b>	
<b>№п/п</b>	<b>Кабінети</b>
1.	Іноземної мови
2.	Історії та суспільних дисциплін
3.	Української мови та літератури
4.	Математики
5.	Економіки, планування та організації діяльності підприємств
6.	Безпеки життєдіяльності та охорони праці
7.	Тваринництва, зоогієни та ветеринарної санітарії
8.	Захисту України
9.	Спортивна зала
	<b>Лабораторії</b>
10.	Анатомії та паталогічної анатомії тварин
11.	Акушерства, гінекології та біотехнологій відтворювання тварин
12.	Технології виробництва продукції тваринництва
13.	Ветсанекспертизи і технології переробки продукції тваринництва
14.	Інформатики та комп'ютеризації
15.	Дистанційного навчання

### **Пояснення до навчального плану**

Навчальний план складено на підставі освітньо-професійної програми Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва, розробленої згідно затвердженого стандарту фахової передвищої освіти зі спеціальності 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва знань 20 Аграрні науки та продовольство освітньо - професійного ступеня "фаховий молодший бакалавр" Наказом МОН №1478 від 30.12.2021 року та затвердженої педагогічною радою протокол №1 від 31 серпня 2023 року. ОПП переглянуто на основі моніторингу зовнішніх стейкхолдерів та введено в дію з 01 вересня 2023 року згідно Наказу директора коледжу від 31 серпня 2023 року №108.

Графік освітнього процесу носить рекомендаційний характер. На підставі нього, з врахуванням необхідних умов, навчальний заклад розробляє графік освітнього процесу, навчальний час якого за навчальним планом складає 5400 год.


Навчальний рік, зазвичай розпочинається 1 вересня, триває два семестри, охоплює теоретичне навчання, екзаменаційні сесії, практичну підготовку та канікули. Навчальне навантаження здобувача освіти з кожної дисципліни складається з навчальних занять (лекцій, практичних, семінарських, лабораторних занять), консультацій, самостійної роботи.

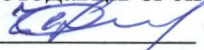
Тривалість канікул (крім випускного курсу) – 11 тижнів. Обсяг консультацій до навчальних дисциплін протягом семестру становить 2% від загального обсягу навчального часу відведеного на вивчення дисципліни на одну академічну групу (наказ МОН України №686 від 18.06.2021, із змінами, внесеними Наказом МОН України №472 від 24.05.2022).

Практична підготовка включає навчальну, технологічну та переддипломну практики.

№ з/п	Назва практичної підготовки	Семестр/тижні	Кількість годин/кредитів ЄКТС*
1	Ознайомлювальна практика	2/1	1,5
2	Навчальна практика з розведення сільськогосподарських тварин	2/1	1,5
3	Навчальна практика з годівлі сільськогосподарських тварин	2/1	1,5
4	Навчальна практика з анатомії і фізіології сільськогосподарських тварин	2/1	1,5
5	Навчальна практика Оператор штучного осіменіння сільськогосподарських тварин	4/1	1,5
6	Навчальна практика з технологічного обладнання цехів по переробці продукції тваринництва	4/1	1,5
7	Навчальна практика з технології виробництва молока і яловичини	4,5/3	4,5
8	Навчальна практика з технології виробництва продукції свинарства	4/2	3
9	Навчальна практика з технології переробки продукції тваринництва з основами виробничої санітарії	5,6/2	3
10	Навчальна практика з конярства	3/1	1,5
11	Навчальна практика з технології виробництва продукції птахівництва	6/1	1,5
12	Навчальна практика з технології виробництва продукції бджільництва	5/1	1,5
13	Навчальна практика з технології вирощування риби	5/1	1,5
14	Навчальна практика з технології виробництва продукції вівчарства	6/1	1,5
15	Навчальна практика з технології виробництва молока і переробки молочних продуктів	6/1	1,5
16	Технологічна практика	4/5	10,5
17	Переддипломна практика	6/4	6

Форма атестації здобувачів фахової передвищої освіти – складання кваліфікаційного іспиту з технології виробництва молока і яловичини, технології виробництва продукції свинарства, конярства, технології виробництва продукції птахівництва, технології переробки продукції тваринництва з основами виробничої санітарії.

Погоджено студентською радою Муницького технолого-економічного фахового коледжу Протокол від 31.08.2023 р. № 1  
 Голова студентської ради 

Погоджено представником ради роботодавців зі спеціальності 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва  
Керівник ФГ «Млинівська Чайка»  Світлана ЧАЙКА  
« 30 » серпня 2023 р.

Гарант ОПШ Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва  Людмила ШАХ

Голова циклової комісії  Ігор КОПЧИК

Завідувачка відділенням  Тетяна ДУБІНЧИН