



5. ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

№ п/п	Назва освітньої компоненти/навчального предмета	Розподіл за семестрами			Загальний обсяг		Кількість годин				Розподіл навчальної роботи в кредитах ЄКТС та аудиторних годин за курсами, семестрами, тижнями												
		Екзамени мена	Заліки	Курсові роботи	Кредитів ЄКТС	Години	Всього аудит.	З них			Самост. робота студент	I курс			II курс				III курс				
								лекції	лабораторії	практичні		1 семестр		2 семестр		3 семестр		4 семестр		5 семестр		6 семестр	
		16 тижнів		20 тижнів		14 тижнів					13 тижнів		10 тижнів		14 тижнів								
		год на тиждень	години	год на тиждень	години	год на тиждень	години	год на тиждень	години	год на тиждень	години	год на тиждень	години	год на тиждень	години	год на тиждень	години	год на тиждень	години	год на тиждень	години		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28
<b>Обов'язкові освітні компоненти навчального плану</b>																							
<b>За освітньо-професійною програмою</b>																							
	<b>Освітні компоненти, що формують загальні компетентності</b>																						
OK1	Основи правознавства та економічна теорія		1		4,00	120	64	64			56	4	64										
OK2	Історія України		1		4,00	120	64	64			56	4	64										
OK3	Культурологія		1		2,00	60	32	32			28	2	32										
OK4	Соціологія		1		2,00	60	32	32			28	2	32										
OK5	Основи екології		2		3,00	90	48	48			42	3	48										
OK6	Основи філософських знань		2		3,00	90	58	58			32		3	58									
OK7	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)		6		5,00	150	100			100	50				2	26	2	26	2	20	2	28	
OK8	Українська мова (за професійним спрямуванням)		2		3,00	90	58	58			32		3	58									
OK9	Неорганічна хімія	2			3,00	90	48	48			42	3	48										
OK10	Мікробіологія	4			3,00	90	52	26		26	38						4	52					
OK11	Анатомія і фізіологія с/г тварин	2			6,00	180	103	79	6	18	77	3	45	3	58								
OK12	Розведення, селекція і генетика с/г тварин	3			6,00	180	112	64		48	68		4	70	3	42							
OK13	Інформатика і компютерна техніка		2		5,00	150	80	10		70	70		4	80									
OK14	Вища математика		2		3,00	90	40	40			50		2	40									
OK15	Фізичне виховання		5		4,00	120	74			74	46			2	28	2	26	2	20				
OK16	Безпека життєдіяльності та основи охорони праці	3			3,00	90	56	56			34			4	56								
	<b>Разом</b>	<b>5</b>	<b>11</b>		<b>59,00</b>	<b>1770,00</b>	<b>1021,00</b>	<b>679,00</b>	<b>6,00</b>	<b>336,00</b>	<b>749,00</b>	<b>23,00</b>	<b>336,00</b>	<b>19,00</b>	<b>334,00</b>	<b>11,00</b>	<b>152,00</b>	<b>8,00</b>	<b>104,00</b>	<b>4,00</b>	<b>40,00</b>	<b>2,00</b>	<b>28,00</b>
OK17	Годівля та технологія кормів з основами кормовиробництва		3		6,00	180	116	62	12	42	64			3	60	4	56						
OK18	Машини та обладнання для виробництва та переробки продукції тваринництва		3		6,00	180	116	80		36	64			3	60	4	56						
OK19	Гігієна тварин з основами ветеринарії		6		3,00	90	56	40	4	12	34						2	26	3	30			
OK20	Технологія відтворення с/г тварин		3		5,00	150	84	54	2	28	66			6	84								
OK21	Технологія виробництва молока і яловичини	5			6,00	180	110	80	6	24	70					5	60	5	50				
OK22	Технологія виробництва продукції свинарства	4			6,00	180	96	46		30	104					8	96						

OK23	Технологія виробництва продукції птахівництва	5		3,00	90	56	42	4	10	34										4	56	
OK24	Конярство	3		3,00	90	56	44		12	34				4	56							
OK25	Економіка виробництва продукції тваринництва	5		3,00	90	50	30		20	40						5	50					
OK26	Організація виробничої і бізнесової діяльності		6	4,00	120	77	57		20	43										6	77	
OK27	Основи бухгалтерського обліку		6	3,00	90	56	36		20	34										4	56	
OK28	Технологія переробки продукції тваринництва з основами виробничої санітарії	6	6	6,00	180	120	90		30	60						5	50		5	70		
OK29	Вступ до спеціальності		1	3,00	90	48	38		10	42	3	48										
	<b>Разом</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>57,00</b>	<b>1710,00</b>	<b>1037,00</b>	<b>715,00</b>	<b>28,00</b>	<b>294,00</b>	<b>673,00</b>	<b>3,00</b>	<b>48,00</b>	<b>6,00</b>	<b>120,00</b>	<b>18,00</b>	<b>252,00</b>	<b>15,00</b>	<b>182,00</b>	<b>18,00</b>	<b>180,00</b>	<b>19,00</b>	<b>259,00</b>
	<b>Практична підготовка</b>																					
OK30	<b>Навчальна практика</b>			<b>28,5</b>	<b>855</b>	<b>570</b>			<b>570</b>	<b>285</b>												
	Ознайомлювальна практика		1	1,5	45	30			30	15												
	Розведення сільськогосподарських тварин		2	1,5	45	30			30	15												
	Годівлі сільськогосподарських тварин		2	1,5	45	30			30	15												
	Анатомії і фізіології сільськогосподарських тварин		2	1,5	45	30			30	15												
	Оператора штучного осіменіння		4	1,5	45	30			30	15												
	Технологічного обладнання цехів по переробці продукції тваринництва		3	1,5	45	30			30	15												
	Технології виробництва молока і яловичини		4,5	4,5	135	90			90	45												
	Технології виробництва продукції свинарства		4	3	90	60			60	30												
	Технологія виробництва продукції птахівництва		6	1,5	45	30			30	15												
	Конярства		3	1,5	45	30			30	15												
	Технології переробки продукції тваринництва з основами виробничої санітарії		5,6	3	90	60			60	30												
	Технології виробництва продукції бджільництва		5	1,5	45	30			30	15												
	Технології вирощування риби		5	1,5	45	30			30	15												
	Технології виробництва продукції вівчарства		6	1,5	45	30			30	15												
	Технології виробництва молока та молочних продуктів		6	1,5	45	30			30	15												
OK31	<b>Технологічна практика</b>			<b>10,5</b>	<b>315</b>	<b>210</b>			<b>210</b>	<b>105</b>												
OK32	<b>Переддипломна практика</b>			<b>6</b>	<b>180</b>	<b>120</b>			<b>120</b>	<b>60</b>												
	<b>Разом</b>			<b>45,00</b>	<b>1350,00</b>	<b>900,00</b>			<b>900,00</b>	<b>450,00</b>												
OK33	<b>Атестація здобувачів фахової передвищої освіти</b>			<b>1,00</b>	<b>30</b>					<b>30</b>												
	<b>Загальний обсяг обов'язкових компонентів освітньо-професійної програми</b>			<b>162,00</b>	<b>4860,00</b>	<b>2958,00</b>	<b>1394,00</b>	<b>34,00</b>	<b>1530,00</b>	<b>1902</b>	<b>26,00</b>	<b>384,00</b>	<b>25,00</b>	<b>454,00</b>	<b>29,00</b>	<b>404,00</b>	<b>23,00</b>	<b>286,00</b>	<b>22,00</b>	<b>220,00</b>	<b>21,00</b>	<b>287,00</b>



<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 Млинівського 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  
«31» серпня 2023 р.

Гарант ОПШ Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва  Людмила ШАХ

Голова циклової комісії  Ігор КОПЧИК

Завідувачка відділенням  Тетяна ДУБІНЧИН