

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 менш	Заліки	Курсові роботи	Кредитів ЄКТС	Години	Всього аудит.	3 з них			Самост. робота студент	I курс			II курс			III курс					
								лекції	лабораторії	практичні		I семестр		2 семестр		3 семестр		4 семестр		5 семестр		6 семестр	
		16 тижнів		19 тижнів		15 тижнів					12 тижнів		12 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	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
Обов'язкові освітні компоненти навчального плану																							
За освітньо-професійною програмою																							
	Освітні компоненти, що формують загальні компетентності																						
OK1	Основи правознавства та економічна теорія		1		3,00	90	56	56			34	4	56										
OK2	Історія України		1		3,00	90	48	48			42	3	48										
OK3	Культурологія		1		3,00	90	34	34			56	2	32										
OK4	Соціологія		1		3,00	90	34	34			56	2	32										
OK5	Основи екології		1		3,00	90	56	48	8	34	4	56											
OK6	Основи філософських знань		2		3,00	90	57	57			33		3	57									
OK7	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)		6		6,00	180	106		106	74					2	30	2	24	2	24	2	28	
OK8	Українська мова (за професійним спрямуванням)		2		3,00	90	57		57	33			3	57									
OK9	Неорганічна хімія	1			3,00	90	48	28	20	42	3	48											
OK10	Мікробіологія	1			3,00	90	48	38		10	42	3	48										
OK11	Анатомія і фізіологія с/г тварин	2			5,00	150	95	71	8	16	55			5	95								
OK12	Розведення сільськогосподарських тварин	2			4,00	120	76	56		20	44			4	76								
OK13	Інформатика і компютерна техніка		2		4,00	120	76	16		60	44			4	76								
OK14	Вища математика		2		3,00	90	57	17		40	33			3	57								
OK15	Фізичне виховання		5		5,00	150	78		78	72					2	30	2	24	2	24			
OK16	Безпека життєдіяльності та основи охорони праці	3			3,00	90	60	48		12	30				4	60							
OK17	Основи генетики та селекції сільськогосподарських тварин		2		4,00	120	76	56		20	44			4	76								
OK18	Вступ до спеціальності		1		3,00	90	48	38		10	42	3,00	48										
	Разом	5	13		64,00	1920,00	1110,00	645,00	28,00	437,00	810,00	24,00	368,00	26,00	494,00	8,00	120,00	4,00	48,00	4,00	48,00	2,00	28,00
	Освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності																						
OK19	Годівля сільськогосподарських тварин		2		4,00	120	76	42	12	22	44			4	76								
OK20	Технологія кормів з основами кормовиробництва	3			3,00	90	60	40		20	30				4	60							
OK21	Механізація виробничих процесів в тваринництві		3		3,00	90	60	34		26	30				4	60							
OK22	Технологічне обладнання цехів по переробці продукції тваринництва		4		3,00	90	60	40		20	30					5	60						

6. Перелік необхідних лабораторій, кабінетів, майстерень

п/п	Кабінети
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
	Лабораторії
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 №10 від 25 червня 2025 року. ОПП переглянуто на основі моніторингу зовнішніх стейкхолдерів, опитування здобувачів освіти та введено в дію з 01 липня 2025 року згідно Наказу директора коледжу від 25 липня 2025 року №86.

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).

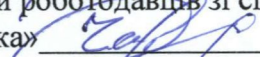
Практична підготовка включає навчальну, технологічну та переддипломну практики.

№ 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	7,5
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 18.06.2025 р. № 11

Голова студентської ради  Марія ПАВЛІВСЬКА

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

«28» серпня 2025 р.

Гарант ОПП Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва  Людмила ШАХ

Голова циклової комісії  Ігор КОПЧИК

Завідувачка відділенням  Тетяна ДУБІНЧИН