

Форма атестації	Назва предмета	Семестр
Комплексний кваліфікаційний іспит	Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва	6

V План освітнього процесу

Шифр за ОПП	Найменування освітньої компоненти	Розподіл за семестрами					Загальний обсяг	Всього аудиторних	Кількість годин			Самостійна робота	Розподіл навчальних годин за курсами та семестрами (у тижнях)					
		Екзаменів	семестрові	Контрольні роботи	Курсові роботи	Кількість кредитів			з них:				I курс		II курс		III курс	
									лекції	лабораторні	практичні		1 сем. 17 т.	2 сем. 20 т.	3 сем. 14 т.	4 сем. 20 т.	5 сем. 11т.	6 сем. 13т.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
I. Обов'язкові освітні компоненти																		
1.1 Обов'язкові освітні компоненти, що формують загальні компетентності																		
ОК 1	Основи правознавства		1			1,5	45	35	20		15	10	4					
ОК 2	Культурологія		1			1,5	45	22	10		12	23	4					
ОК 3	Економічна теорія		1			2	60	40	20		20	20	4					
ОК 4	Соціологія		1			1,5	45	22	10		12	23	4					
ОК 5	Мікробіологія		1			3	90	40	18		22	50	4					
ОК 6	Історія України		2			2	60	30	20		10	30		4				
ОК 7	Вища математика		2			2	60	30	10		20	30		4				
ОК 8	Основи екології		2			2	60	30	10		20	30		4				
ОК 9	Анатомія і фізіологія с/г тварин	3				4,5	135	82	20	16	46	53		4	4			
ОК 10	Основи охорони праці і БЖД	3				4	120	90	30		60	30			4			
ОК 11	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)		3,4			6	180	102	4		98	78			2	2		
ОК 12	Фізичне виховання		3,4,5			6	180	120			120	60			2	2	2	
ОК 13	Розведення сільськогосподарських тварин з основами генетики та селекції	4	3			6	180	120	50		70	60			2	2		
ОК 14	Українська мова (за професійним спрямуванням)	4				3	90	60	20		40	30	-	-	-	2		
ОК 15	Інформатика і комп'ютерна техніка		4			3	90	60	30		30	30				4		
ОК 16	Основи філософських знань		6			3	90	60	30		30	30						4
ОК 17	Неорганічна хімія		6			3	90	60	20	-	40	30			2			
	Всього	4	17			54	1620	1003	322	16	665	617	20	16	16	12	2	4
1.2 Обов'язкові освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності																		
ОК18	Вступ у спеціальність		2			2	60	40	20		20	20		2				
ОК19	Годівля сільськогосподарських тварин	3				5	150	90	60		30	60		2	4			
ОК20	Технологія відтворення с/г тварин	4				6	180	120	40		80	60			4	4		
ОК21	Технологія виробництва продукції свинарства	4				4	120	80	40		40	40			2	4		
ОК22	Технологія виробництва продукції свинарства (курсова робота)				4	3	90					90						
ОК23	Основи бухгалтерського обліку		4			3	90	60	20		40	30				2		
ОК24	Механізація виробничих процесів у тваринництві	4				4	120	90	40		50	30				4		
ОК25	Технологічне обладнання цехів по переробці продукції тваринництва.	5				3	90	60	30		30	30					4	
ОК26	Стандартизація продукції тваринництва		5			3	90	60	30		30	30					4	
ОК27	Економіка виробництва продукції тваринництва	5				4	120	90	30		60	30					4	
ОК28	Конярство		5			3	90	60	20		40	30					2	
ОК29	Технологія виробництва молока і яловичини	6				4	120	80	40		40	40					4	2
ОК30	Технологія виробництва молока і яловичини (курсдова робота)				6	3	90					90						

ОК31	Технологія переробки продукції тваринництва з основами виробничої санітарії	6				5	150	100	40		60	50					2	4
ОК32	Технологія кормів з основами кормовиробництва		6			4	120	90	60		30	30						2
ОК33	Гігієна тварин з основами ветеринарії	6				5	150	100	40		60	50						4
ОК34	Технологія виробництва продукції птахівництва		6			3	90	60	20		40	30						4
ОК35	Організація виробничої і бізнесової діяльності	6				4	120	90	30		60	30						4
ОК36	Менеджмент і маркетинг		6			3	90	60	30		30	30						2
	Всього	10	7		2	71	2130	1330	590		740	800	0	4	10	14	20	22
	Практична підготовка																	
1	Навчальна практика					22,5	675	405			405	270						
2	Виробнича технологічна практика					7,5	225	135			135	90						
3	Виробнича переддипломна практика					6	180					180						
	Всього					36	1080	540			540	540						
	Загальний обсяг обов'язкових освітніх компонентів:	14	24		2	161	4830	2873	912	16	1945	1957	20	20	26	14	22	26
Вибіркові освітні компоненти																		
Вибірковий блок: 1 за вибором здобувача освіти																		
ВК 1	Вибіркова дисципліна 1		3			3	90	60	30		30	30			4			
ВК2	Вибіркова дисципліна 2		4			3	90	60	30		30	30				4		
ВК 3	Вибіркова дисципліна 3		5			3	90	60	30		30	30					4	
ВК 4	Вибіркова дисципліна 4		5,6			6	180	100	40		60	80					4	2
ВК 5	Вибіркова дисципліна 5		6			3	90	60	30		30	30						2
	Всього		6			18	540	340	160		180	200			4	4	8	4
	Загальний обсяг вибірових освітніх компонентів	0				18	540	340	160		180	200						
	Атестація здобувачів фахової передвищої освіти (Кваліфікаційний іспит)					1	30											
	Загальний обсяг освітніх компонентів	14	30			180	5400	3213	1072	16	2125	2157						
Дисциплін, що вивчаються													5	6	10	10	9	10
Кількість годин на тиждень													20	20	30	30	30	30
Кількість екзаменів															3	5	2	4
Кількість заліків													5	4	4	5	5	7
Кількість курсових робіт																		1

VI . Перелік необхідних лабораторій, кабінетів і майстерень**Лабораторії**

- | | |
|-----|---|
| 1. | Інформатика та комп'ютерна техніка |
| 2. | Неорганічна хімія |
| 3. | Анатомія і фізіологія сільськогосподарських тварин |
| 4. | Технологія кормів з основами кормовиробництва |
| 5. | Гігієна тварин з основами санітарії |
| 6. | Технологія відтворення сільськогосподарських тварин |
| 7. | Технологія виробництва молока і яловичини |
| 8. | Технологія виробництва продукції свинарства |
| 9. | Технологія виробництва продукції птахівництва |
| 10. | Мікробіологія |
| 11. | Технологія переробки продукції тваринництва з основами виробничої санітарії |

Кабінети

- | | |
|-----|--|
| 1. | Історії України |
| 2. | Соціально-економічних дисциплін |
| 3. | Іноземної мови |
| 4. | Охорона праці |
| 5. | Безпека життєдіяльності |
| 6. | Основ екології |
| 7. | Розведення та основ генетики і селекції сільськогосподарських тварин |
| 8. | Годівлі сільськогосподарських тварин |
| 9. | Економіка виробництва продукції тваринництва |
| 10. | Менеджменту та маркетингу |
| 11. | Основ бухгалтерського обліку |
| 12. | Технологічне обладнання цехів з переробки продукції тваринництва |
| 13. | Механізація виробничих процесів у тваринництві |
| 14. | Організація виробничої і бізнесової діяльності |

6. Пояснення до навчального плану

Навчальний план складено на підставі освітньо-професійної програми Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва (протокол від 30.01.2024 р. № 4) та введеної в дію з 01.09. 2024 р. (наказ від 01.02.2024. № 12)

Розглянуто та затверджено вченою радою Миколаївського національного аграрного університету від 12.03.2024 р. Протокол № 8

Розглянуто педагогічною радою ВСП «Мигійський фаховий коледж Миколаївського національного аграрного університету» від 19.02.2024 Протокол № 5

Робочий навчальний план підготовки фахових молодших бакалаврів на основі повної загальної середньої освіти складений відповідно до Закону України «Про освіту», Закону України « Про фахову передвищу освіту» та методичних рекомендацій щодо розробки , структури та змісту навчального плану підготовки здобувачів фахової передвищої освіти (№ 22.1/10-1358 від 2 липня 2020 року)

Години самостійної роботи, передбачені навчальним планом, в тарифікацію викладача не включаються.

Графік освітнього процесу носить рекомендаційний характер і може корегуватися навчальним закладом в залежності від місцевих умов при обов'язковому дотриманні бюджету часу.

В плані зазначено перелік та обсяг усіх освітніх компонентів ОПП, які розподілено на обов'язкові та вибіркові , які в свою чергу поділяють на освітні компоненти, що формують загальні компетентності, та освітні компоненти що формують спеціальні компетентності.

У 4 семестрі здобувачами освіти виконується курсова робота з дисципліни «Технологія виробництва продукції свинарства», у 6 семестрі – курсова робота «Технологія виробництва молока і яловичини». Час на виконання курсової роботи виділяється з самостійної роботи здобувачів освіти.

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.

Поточний та підсумковий контроль здійснюється у формі диференційованого заліку або екзамену, які проводяться в терміни, визначені графіком освітнього процесу.

Атестація здобувачів фахової передвищої освіти проходить у формі кваліфікаційного іспиту.

Заступник директора з навчальної роботи _____



Тетяна КУЗНЕЦОВА