



ПОЗНАЧЕННЯ: ☐ - теоретичне навчання С - екзаменаційна сесія К - канікули 8 - навчальна практика Т - технологічна практика П - переддипломна практика А - атестація здобувачів освіти

4. План освітнього процесу																										
Інфр за ОПШ	Найменування освітнього компонента	Розподіл за семестрами					Загальний обсяг	Кількість годин			Самостійна робота	Курси														
		Екзаменів	Заліків	Контрольні роботи	Курсові роботи	Кількість кредитів		Всього аудиторних	з них:			I курс		II курс		III курс										
									лекції	лабораторні		практичні	1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	5 сем	6 сем								
													17 т.	20 т.	14 т.	20 т.	10 т.	14 т.								
Годин на тиждень	Кредити	Годин на тиждень	Кредити	Годин на тиждень	Кредити	Годин на тиждень	Кредити	Годин на тиждень	Кредити	Годин на тиждень	Кредити	Годин на тиждень	Кредити	Годин на тиждень	Кредити	Годин на тиждень	Кредити	Годин на тиждень	Кредити	Годин на тиждень	Кредити	Годин на тиждень	Кредити	Годин на тиждень	Кредити	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25		
I. Обов'язкові освітні компоненти																										
1.1 Обов'язкові освітні компоненти, що формують загальні компетентності																										
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29		
ОК 1	Основи правознавства		1			3	90	35	20		15	55	4													
ОК 2	Економічна теорія		1			3	90	60	20		40	30	4													
ОК 3	Соціологія		1			3	90	30	10		20	60	4													
ОК 4	Мікробіологія		1			3	90	40	18		22	50	4													
ОК 5	Історія української державності і культури		2			3	90	34	10		24	56			4											
ОК 6	Вища математика		2			3	90	30	10		20	60			2											
ОК 7	Основи екології		2			3	90	42	20		22	48			4											
ОК 8	Інформатика та комп'ютерна техніка		2			3	90	43	20		23	47			4											
ОК 9	Основи національного спротиву		4			3	90	60	30		30	30					2		2							
ОК 10	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)		3,4			4	120	90	4		86	30					2		2							
ОК 11	Фізичне виховання		3,4			4	120	90			90	30					2		2							
ОК 12	Неорганічна хімія		3			3	90	60	20		40	30					2									
ОК 13	Українська мова (за професійним спрямуванням)		4			3	90	60	20		40	30							2							
ОК 14	Основи філософських знань		6			3	90	60	20		40	30											2			
	Всього		16			45	1350	734	222		512	616	16		14		8		8				2			
1.2 Обов'язкові освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності																										
ОК 15	Вступ до фаху		1			3	90	40	20		20	50	4													
ОК 16	Анатомія і фізіологія с/г тварин	3	2			4	120	46/34	20/20		26/14	40			2		4									
ОК 17	Годівля сільськогосподарських тварин	3	2			4	120	46/44	30/30		16/14	30			2		4									
ОК 18	Основи охорони праці і БЖД	3				3	90	60	30		30	30					4									
ОК 19	Розведення сільськогосподарських тварин з основами генетики та селекції	4	3			4	120	90	30		60	30					2		2							
ОК 20	Технологія відтворення с/г тварин	4				5	150	120	40		80	30					4		4							
ОК 21	Технологія виробництва продукції свинарства	4				4	120	80	40		40	40					4		4							
ОК 22	Технологія виробництва продукції свинарства (курсова робота)				4	3	90					90														
ОК 23	Технологія кормів з основами кормовиробництва		4			3	90	60	20		40	30							4							
ОК 24	Механізація виробничих процесів у тваринництві	4				3	90	60	30		30	30					4									
ОК 25	Технологічне обладнання цехів по переробці продукції тваринництва.	5				3	90	60	30		30	30									4					
ОК 26	Біобезпека у тваринництві		5			3	90	60	30		30	30									4					

ОК 27	Економіка виробництва продукції тваринництва	5			4	120	90	30		60	30							4			
ОК 28	Конярство		5		3	90	60	20		40	30							2			
ОК 29	Технологія виробництва молока і яловичини	6			4	120	80	40		40	40							4		4	
ОК 30	Технологія виробництва молока і яловичини (курсова робота)				6	3	90				90										
ОК 31	Технологія переробки продукції тваринництва з основами виробничої санітарії	6			5	150	100	40		60	50							4		4	
О К 32	Зберігання і контроль якості кормів		5		4	120	90	60		30	30							4			
ОК 33	Гігієна тварин з основами ветеринарії	6			5	150	90	40		50	60									4	
ОК 34	Технологія виробництва продукції птахівництва		6		3	90	60	20		40	30									4	
ОК 35	Організація виробничої і бізнесової діяльності	6			4	120	90	30		60	30									4	
ОК 36	Менеджмент і маркетинг		6		3	90	60	30		30	30									4	
	Всього	13	10		2	80	2400	1520	680	840	880	4	4	22	18	26	24				
	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:	13	26		2	161	4830	2794	902	1892	2036										
2.Вибіркові освітні компоненти																					
2.1 Вибірковий блок: І за вибором здобувача освіти																					
ВК 1	Вибіркова дисципліна 1		2		3	90	40	30		10	50			2							
ВК2	Вибіркова дисципліна 2		4		3	90	60	30		30	30					2					
ВК 3	Вибіркова дисципліна 3		4		3	90	60	30		30	30					2					
ВК 4	Вибіркова дисципліна 4		5,6		6	180	120	60		60	60						4		2		
ВК 5	Вибіркова дисципліна 5		6		3	90	60	30		30	30								2		
	Всього		6		18	540	340	180		160	200		2			4	4	4			
	Загальний обсяг вибіркових освітніх компонентів		6		18	540	340	180		160	200										
	Атестація здобувачів фахової передвищої освіти (Кваліфікаційний іспит)				1	30															
	Загальний обсяг освітніх компонентів	13	32		2	180	5400	3134	1082		2052	2236									
Дисциплін, що вивчаються												5	7	10	11	8	9				
Кількість годин на тиждень												20	20	30	30	30	30				
Кількість екзаменів														3	4	2	4				
Кількість заліків												5	7	4	7	4	5				
Кількість курсових робіт															1		1				

5. Перелік необхідних лабораторій, кабінетів і майстерень

Лабораторії	
1.	Інформаційних технологій
2.	Хімії, біології, екології
3.	Анатомії і фізіології сільськогосподарських тварин
4.	Гігієни тварин з основами санітарії
5.	Технологія відтворення сільськогосподарських тварин
6.	Технологія виробництва молока і яловичини
7.	Технологія виробництва продукції свинарства
8.	Технологія виробництва продукції птицевництва
9.	Мікробіологія
10.	Технологія переробки продукції тваринництва з основами виробничої санітарії
Кабінети	
1.	Історії України
2.	Суспільних дисциплін
3.	Іноземної мови
4.	Організації виробництва і менеджменту
5.	Розведення та основ генетики і селекції сільськогосподарських тварин
6.	Годівлі сільськогосподарських тварин
7.	Економічних дисциплін
8.	Механізації, охорони праці
9.	Фінансово-облікових дисциплін

6. Пояснення до навчального плану

Навчальний план складено на підставі освітньо-професійної програми Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва затвердженої педагогічною радою коледжу (протокол від 23.02.2026 р. № 5) та введеної в дію з 01.09.2026 р. (наказ від 24.02.2026р. № 12)

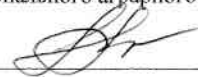
Розглянуто вченою радою Миколаївського національного аграрного університету від 31.03.2026 р. Протокол № 8

Розглянуто науково-методичною радою Миколаївського національного аграрного університету від 25.03.2026 р. Протокол № 6

Розглянуто педагогічною радою ВСП «Мигійський фаховий коледж Миколаївського національного аграрного університету» від 23.03.2026 р. Протокол № 6

Розглянуто методичною радою ВСП «Мигійський фаховий коледж Миколаївського національного аграрного університету» від 17.03.2026 р. Протокол № 8

Заступник директора з навчальної роботи _____



Людмила МУЗИЧЕНКО