

Дмитро БАБЕНКО

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

Шифр за ОПП	Найменування освітньої компоненти	Розподіл за семестрами					Загальний обсяг	Кількість годин			Самостійна робота	Розподіл навчальних годин за курсами та семестрами (у тижнях)													
		Екзаменів	заліки	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.		14т.		20 т.		10т.		13 т		
													Годин на тиждень	Кредитів	Годин на тиждень	Кредитів	Годин на тиждень	Кредитів	Годин на тиждень	Кредитів	Годин на тиждень	Кредитів	Годин на тиждень	Кредитів	Годин на тиждень
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																									
Обов'язкові освітні компоненти, що формують загальні компетентності																									
OK 1	Основи правознавства		1			3	90	35	20		15	55	2												
OK 2	Культурологія		1			3	90	22	10		12	68	4												
OK 3	Економічна теорія		1			3	90	40	20		20	50	4												
OK 4	Соціологія		1			3	90	22	10		12	68	4												
OK 5	Мікробіологія		1			3	90	30	10		20	60	4												
OK 6	Історія України		2			3	90	30	20		10	60			2										
OK 7	Вища математика		2			3	90	30	10		20	60			2										
OK 8	Основи екології		2			3	90	42	20		22	48			4										
OK 9	Інформатика і комп'ютерна техніка		3			3	90	43	20		23	47					2								
OK 10	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)		3,4			4	120	90			90	30					2		2						
OK 11	Фізичне виховання		3,4,5			5	150	120			120	30					2		2		2				
OK 12	Українська мова (за професійним спрямуванням)		4			3	90	60	20		40	30							2						
OK 13	Неорганічна хімія		4			3	90	60	20		40	30							2						
OK 14	Основи філософських знань		6			3	90	60	30		30	30												2	
	Всього		17			45	1350	684	210		474	666	18		8		6		8		2		2		
1.2 Обов'язкові освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності																									
OK 15	Вступ у спеціальність		1			3	90	40	20		20	50	2												
OK 16	Анатомія і фізіологія с/г тварин	3	2			4	120	84	40		44	36			4		4								
OK 17	Годівля сільськогосподарських тварин	3	2			4	120	90	60		30	30			4		4								
OK 18	Основи охорони праці, БЖД та цивільний захист	3				3	90	60	30		30	30					4								
OK 19	Розведення сільськогосподарських тварин з основами генетики та селекції	4	3			4	120	90	40		50	30					4		2						
OK 20	Технологія відтворення с/г тварин	4				5	150	120	40		80	30					4		4						
OK 21	Технологія виробництва продукції свинарства	4				4	120	80	40		40	40					4		4						
OK 22	Технологія виробництва продукції свинарства (курсова робота)				4	3	90					90													
OK 23	Технологія кормів з основами кормовиробництва		4			3	90	60	20		40	30							4						
OK 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							2		4	
ОК 32	Зберігання і контроль якості кормів		5		4	120	90	60		30	30							2			
ОК 33	Гігієна тварин з основами ветеринарії	6			5	150	100	40		60	50									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	1534	690		844	866	2		8		24		18	22	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	27		161	4830	2758	900		1858	2072										

Вибіркові освітні компоненти

Вибірковий блок: 1 за вибором здобувача освіти

ВК 1	Вибіркова дисципліна 1		2		3	90	40	30		10	50			4							
ВК 2	Вибіркова дисципліна 2		4		3	90	60	30		30	30					4					
ВК 3	Вибіркова дисципліна 3		5		3	90	60	30		30	30							2			
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	320	160		160	220			4		4		6		4	
	Загальний обсяг вибіркових освітніх компонентів				18																
	Атестація здобувачів освіти (Кваліфікаційний іспит)				1	30															
	Загальний обсяг освітніх компонентів	13	33		180	5400	3078	1060		2018	2292										
Дисциплін, що вивчаються												6		6		9		10		10	
Кількість годин на тиждень												20		20		30		30		30	
Кількість екзаменів																3		4		2	
Кількість заліків												6		6		4		6		6	
Кількість курсових робіт																		1			

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

- | | |
|-----|---|
| 1. | Інформаційних технологій |
| 2. | Хімії, біології, екології |
| 3. | Анатомії і фізіології сільськогосподарських тварин |
| 4. | Гігієна тварин з основами санітарії |
| 5. | Технологія відтворення сільськогосподарських тварин |
| 6. | Технологія виробництва молока і яловичини |
| 7. | Технологія виробництва продукції свинарства |
| 8. | Технологія виробництва продукції птахівництва |
| 9. | Мікробіологія |
| 10. | Технологія переробки продукції тваринництва з основами виробничої санітарії |
| 11. | Інформаційних технологій |
| 12. | Хімії, біології, екології |
| 13. | Анатомії і фізіології сільськогосподарських тварин |
| 14. | Гігієна тварин з основами 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 27.01.2025 р. № 5) та введеної в дію з 01.09. 2025 р. (наказ від 27.01. 2025р. № 9)

Розглянуто вченою радою Миколаївського національного аграрного університету від 27.03.2025 р. Протокол № 10

Розглянуто педагогічною радою ВСП «Мигійський фаховий коледж Миколаївського національного аграрного університету» від 24.02.2025 р. Протокол № 6

Робочий навчальний план підготовки фахових молодших бакалаврів на основі базової 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