

ЗАТВЕРЖЕНО

Директор ВСП «Рожищенський фаховий
коледж Львівського національного
університету ветеринарної медицини та
біотехнологій імені С. З. Гжицького»

Олександр ДАВИДЮК

2022 р.



Строк навчання – 2р. 10 міс.

на основі повної загальної
середньої освіти,
кваліфікованого робітника

Міністерство освіти і науки України

(Найменування центрального органу виконавчої
влади, власника)

Відокремлений структурний підрозділ

«Рожищенський фаховий коледж

**Львівського національного університету
ветеринарної медицини та біотехнологій**

імені С. З. Гжицького»

(повне найменування закладу освіти)

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

підготовки фахових молодших бакалаврів

Освітньо-професійна програма Технологія виробництва і переробки
продукції тваринництва

Галузь знань 20 Аграрні науки та продовольство

Спеціальність 204 Технологія виробництва і переробки
продукції тваринництва

Форма навчання денна

I. ГРАФІК НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ

курс	вересень				жовтень				листопад					грудень				січень					лютий				березень				квітень				травень				червень				43-52																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																
	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	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																	
II	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	С	К	К	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т

ПОЗНАЧЕННЯ: т – теоретичне навчання, С – екзаменаційна сесія; НП – навчальна практика; ТП – технологічна практика; ПП – переддипломна практика, К – канікули; ДА – державна атестація.

ПОГОДЖЕНО

Ректор Львівського національного
університету ветеринарної медицини
та біотехнологій імені С. З. Гжицького

Володимир СТИБЕЛЬ



Кваліфікація – технік-технолог з
технології виробництва і переробки
продукції тваринництва

Освітньо-професійний ступінь –
фаховий молодший бакалавр

II. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО БЮДЖЕТ ЧАСУ, тижні

Курс	Теоретичне навчання	Екзаме-наційна сесія	Практика			Державна атестація	Виконання дипломного проекту (роботи)	Канікули	Разом
			Навчальна	Технологічна	Переддипломна				
II	35,3	3	1,7	-	-	-	-	12	52
III	30,4	5	2,6	2	-	-	-	12	52
IV	19,3	2	10,7	3	4	1	-	2	42

III. ПРАКТИКА

Назва практики	Семестр	Тижні
Навчальна	II - VI	15
Виробнича технологічна	IV - VI	5
Виробнича переддипломна	VI	4

IV. ДЕРЖАВНА АТЕСТАЦІЯ

1. Державна підсумкова атестація з предметів:

2. Комплексний кваліфікаційний іспит – 6 семестр

V. ПЛАН НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ

№ з/п	Назва навчальної дисципліни	Розподіл за семестрами			Кредити	Загальний обсяг	Кількість годин аудиторних				Самостійне вивчення	Розподіл годин за курсами і семестрами					
		Екзамени, ДПА	Заліки	Курсові роботи			Всього	у тому числі				II курс		III курс		IV курс	
								Лекції	Лабораторні	Семінарські, практичні,		1 семестр т-16 тижнів	2 семестр т-19,3; нп-1,7 тиждень	3 семестр т-12,7; нп-1,3 тижнів	4 семестр т-17,7; нп-1,3 тижнів	5 семестр т-8,3; нп-4,7 тижнів	6 семестр т-11; нп-6 тижнів
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
НОРМАТИВНІ НАВЧАЛЬНІ ДИСЦИПЛІНИ																	
ЦИКЛ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ																	
1	Історія України		1	-	2	60	34	30	-	4	26	34	-	-	-	-	-
2	Українська мова (за проф. спрямуванням)	3	-	-	2	60	36	2	-	34	24	-	-	36	-	-	-
3	Культурологія	-	1	-	2	60	34	32		2	26	34	-	-	-	-	-
4	Іноземна мова (за проф. спрямуванням)	-	4	-	8	240	144	2	-	142	96	-	-	54	90	-	-
5	Фізичне виховання	-	5	-	7	210	144	10	-	134	66	28/28	32/32	26/26	32/32	26/2	-

6	Основи філософських знань	-	1	-	2	60	33	29	-	4	27	33	-	-	-	-	-
7	Основи економічної теорії	-	2	-	2	60	32	28	-	4	28	-	32	-	-	-	-
8	Основи правознавства	-	1	-	2	60	32	16	-	16	28	32	-	-	-	-	-
9	Вища математика	-	3	-	3	90	54	42	-	12	36	-	-	54	-	-	-
10	Анатомія і фізіологія с.-г. тварин	2	-	-	6	180	115	70	16	29	65	85	30	-	-	-	-
11	Основи генетики і селекції с.-г. тварин	-	2	-	4,5	135	76	46	4	26	59	-	76	-	-	-	-
12	Розведення с.-г. тварин	3	-	-	4,5	135	80	56	6	18	55	-	-	80	-	-	-
13	Неорганічна хімія	-	4	-	2	60	45	25	20	-	15	-	-	-	45	-	-
14	Мікробіологія	-	3	-	1	30	20	10	10	-	10	-	-	20	-	-	-
15	Безпека життєдіяльності з основами охорони праці	3	-	-	4	120	36+ 44	42	4	34	40	-	36	44	-	-	-
16	Інформатика та комп'ютерна техніка	-	1	-	3	90	60	14	46	-	30	60	-	-	-	-	-
17	Екологія	-	2	-	2	60	26	20	-	6	34	-	26	-	-	-	-
	Всього за циклом	4	13	-	57	1710	1045	474	106	465	665	306/28	232/32	314/26	167/32	26/2	-

ЦИКЛ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ

1	Технологія кормів з основами кормовиробництва	-	2	-	4	120	60	36	12	12	60	-	60	-	-	-	-
2	Механізація виробничих процесів у тваринництві	2	-	-	3	90	50	30	-	20	40	-	50	-	-	-	-
3	Годівля с.-г. тварин	3	-	-	5	150	86	40	-	46	64	-	-	86	-	-	-
4	Гігієна тварин з основами ветеринарії	4	-	-	4	120	66	46	6	14	54	-	-	-	66	-	-
5	Технологія відтворення с.-г. тварин	4	-	-	5	150	84	50	6	28	66	-	-	-	84	-	-
6	Технологія виробництва молока і яловичини	5	-	-	7	210	114	70	8	36	96	-	-	-	56	58	-
6.1	Курсова робота	-	-	1	1	30	-	-	-	-	30	-	-	-	-	+	-
7	Технологія виробництва продукції свинарства	5	-	-	5	150	90	64	-	26	60	-	-	-	44	46	-
7.1	Курсова робота	-	-	1	1	30	-	-	-	-	30	-	-	-	-	+	-
8	Технологія виробництва прод. птахівництва	-	6	-	3	90	52	38	4	10	38	-	-	-	-	-	52

9	Конярство	-	6	-	2	60	34	24	-	10	26	-	-	-	-	-	34
10	Стандартизація продукції тваринництва	-	6	-	2	60	34	26	-	8	26	-	-	-	-	-	34
11	Організація виробничої і бізнесової діяльності	6	-	-	3	90	52	36	-	16	38	-	-	-	-	-	52
12	Менеджмент і маркетинг	-	6	-	2	60	32	26	-	6	28	-	-	-	-	-	32
13	Технологічне обладнання цехів по переробці продукції тваринництва	4	-	-	3	90	52	32	16	4	38	-	-	-	52	-	-
14	Технологія переробки продукції тваринництва з основами виробничої санітарії	6	-	-	7	210	114	70	24	20	96	-	-	-	-	58	56
15	Економіка виробництва продукції тваринництва з основами бухгалтерського обліку	4	-	-	5	150	84	70	-	14	66	-	-	-	84	-	-
	Всього теоретичного навчання в циклі	10	5	-	62	1860	1004	658	76	270	856	-	110	86	386	162	260

НАВЧАЛЬНА ПРАКТИКА

1	Ознайомлювальна практика	-	-	-	2	60	18	-	-	-	42	-	18	-	-	-	-
2	Оператор з штучного осіменіння с.-г тварин	5	-	-	5,5	165	48	-	-	-	117	-	-	-	24	24	-

3 Комплексна навчальна практика з технології виробництва і переробки продукції тваринництва

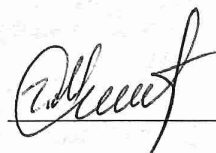
	Анатомія і фізіологія с.-г. тварин	-	-	-	1,5	45	12	-	-	-	33	-	12	-	-	-	-
	Розведення с.-г. тварин	-	-	-	1,5	45	12	-	-	-	33	-	-	12	-	-	-
	Годівля с.-г. тварин	-	-	-	1,5	45	12	-	-	-	33	-	-	12	-	-	-
	Технологія виробництва молока і яловичини	-	-	-	3	90	30	-	-	-	60	-	-	-	-	30	-
	Технологія виробництва продукції свинарства	-	-	-	2	60	18	-	-	-	42	-	-	-	-	18	-
	Технологія виробництва продукції птахівництва	-	-	-	1,5	45	12	-	-	-	33	-	-	-	-	-	12
	Конярство	-	-	-	1,5	45	12	-	-	-	33	-	-	-	-	-	12
	Технологія переробки продукції тваринництва з основами виробничої санітарії	-	-	-	4	120	36	-	-	-	84	-	-	-	-	-	36

	Вирішення виробничо-ситуаційних задач	-	-	-	2	60	18	-	-	-	42	-	-	-	-	-	18
	Всього навчальної практики	1	-	-	26	780	228	-	-	-	552	-	30	24	24	72	78
ВИРОБНИЧА ПРАКТИКА																	
1	Технологічна практика	-	-	-	9	270	180	-	-	-	90	-	-	-	72	108	-
2	Переддипломна практика	-	-	-	6	180	144	-	-	-	36	-	-	-	-	-	144
	Всього виробничої практики	-	-	-	15	450	324	-	-	-	126	-	-	-	72	108	144
2. ВИБІРКОВІ НАВЧАЛЬНІ ДИСЦИПЛІНИ (орієнтовні)																	
1	Вступ до спеціальності	-	2	-	2	60	30	16	-	14	30	-	30	-	-	-	-
2	Професійна орієнтація випускників вищих навчальних закладів на ринку праці	-	5	-	2	60	30	18	-	12	30	-	-	-	-	30	-
4	Соціологія	-	6	-	2	60	28	24	-	4	32	-	-	-	-	-	28
4	Технологія виробництва продукції дрібних тварин і інших галузей тваринництва	-	6	-	4	120	78	52	4	22	42	-	-	-	-	-	78
	НП	-	-	-	3	90	30	-	-	-	60	-	-	-	-	-	30
5	Технологія вирощування риби	-	5	-	2	60	36	26	-	10	24	-	-	-	-	36	-
	НП	-	-	-	1	30	12	-	-	-	18	-	-	-	-	12	-
6	Технологія вирощування домашніх тварин	-	6	-	2	60	28	18	-	10	32	-	-	-	-	28	-
	Всього з вибіркового навчальних дисциплін	-	6	-	18	540	272	154	4	72	268	-	30	-	-	94/12	106/30
	Загальна кількість годин без ВП											334	404/30	426/24	585/24	284/84	366/108
	Кількість годин на тиждень											20,9	20,9/18	33,5/18	33,1/18	34,2/18	33,3/18
	Кількість екзаменів, заліків, курсових	15	24														
	Державна атестація		6		2	30					30						
	Кількість дисциплін в семестрі											7	9	8	9	7+2	8

ПОЯСНЕННЯ ДО НАВЧАЛЬНОГО ПЛАНУ

1. Навчальний план із спеціальності 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва" розроблений відповідно до Законів України «Про освіту» та «Про фахову передвищу освіту»; наказу МОН України №686 від 18.06.2021р. «Про затвердження норм часу для планування і обліку навчальної роботи та переліків видів навчальної, методичної, інноваційної, наукової, організаційної роботи та іншої педагогічної діяльності педагогічних і науково-педагогічних працівників закладів фахової передвищої освіти»; листа МОН України № 3/2090 від 15.07.20р. «Щодо розроблення освітніх, освітньо-професійних програм фахової передвищої освіти»; методичних рекомендацій Міністерства освіти і науки України, Державної служби якості освіти та Державної установи «Науково-методичний центр вищої та фахової передвищої освіти» (УДК 377(072+073) «Розроблення освітньо-професійної програми та навчального плану підготовки здобувачів фахової передвищої освіти» від 2022р.
1. У п'ятому семестрі студенти виконують курсові роботи з дисциплін "Технологія виробництва продукції свинарства» та "Технологія виробництва молока і яловичини". Час на виконання курсової роботи виділяється з годин самостійної роботи студентів.
2. Обов'язковим є одержання робітничої професії "Оператор із штучного осіменіння сільськогосподарських тварин і птиці".
3. Навчальний план передбачає тижневе навантаження не більше 32-34 години теоретичного навчання і 18 годин навчальної практики. Зважаючи на специфіку підготовки фахівців для спеціальності, граничне тижневе навантаження студента, як виняток, за рахунок загального навантаження студентів може бути збільшено до 36 годин, що не перевищує санітарно-гігієнічних норм.
4. Заняття з фізичного виховання планується з розрахунку 4 години (з них 2 обов'язкові і 2 факультативні) в тижневе аудиторне навантаження.
5. Заняття з іноземної мови за професійним спрямуванням, навчальні практики, лабораторні (практичні) заняття з інформатики та комп'ютерної техніки, проводяться з поділом групи на підгрупи з кількістю студентів не менше 15 осіб в кожній підгрупі та при наявності необхідного фінансування.
6. Кількість годин відведених на аудиторне вивчення (лекції, лабораторні, практичні) навчальної дисципліни в семестрі можна корегувати відповідно до навчальної (робочої) програми та особливостей вивчення дисципліни.
7. Години на самостійне вивчення заплановані для нормативних навчальних дисциплін циклів загальної і професійної підготовки та вибіркових навчальних дисциплін.
8. В розділі «Вибіркові навчальні дисципліни» перелік дисциплін та розподіл кредитів (годин) між ними (всього 540 год) може змінюватись відповідно до поданих студентами заяв при їх виборі.
9. В навчальному плані в години для самостійного вивчення навчального матеріалу студентами, враховані екзаменаційні години і години підготовки до екзаменаційної сесії.

Заступник директора з навчальної роботи



Галина МОСІЙЧУК