

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ВІДОКРЕМЛЕНИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ
«РОЖИЩЕНСЬКИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ
ЛЬВІВСЬКОГО НАЦІОНАЛЬНОГО УНІВЕРСИТЕТУ ВЕТЕРИНАРНОЇ
МЕДИЦИНИ ТА БІОТЕХНОЛОГІЙ ІМЕНІ С. З. ГЖИЦЬКОГО»

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

**ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА І
ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ
ТВАРИННИЦТВА**

РОЖИЩЕ
2022

Міністерство освіти і науки України

Відокремлений структурний підрозділ

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

ЗАТВЕРДЖЕНО

Протокол № 9 від «29» серпня 2022 р.
засідання Педагогічної ради

ВСП «Рожищенський фаховий коледж
ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького»

Директор коледжу Олександр ДАВИДЮК

Освітня програма вводиться в дію

з «01» вересня 2022 р.

(Наказ № 49 від «15» серпня 2022 р.)

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА І ПЕРЕРОБКИ
ПРОДУКЦІЇ ТВАРИННИЦТВА**

Галузь знань
Спеціальність

20 Аграрні науки та продовольство
204 Технологія виробництва
і переробки продукції

Рівень знань
Освітньо – професійний ступінь
Тип диплома та обсяг програми
Професійна класифікація 3213

Фахова передвища освіта
Фаховий молодший бакалавр
Одиничний, 180 кредитів ЄКТС
Технік-технолог з виробництва та
переробки продукції тваринництва
ВСП «Рожищенський фаховий коледж
Львівського національного університету
ветеринарної медицини та біотехнологій
імені С. З. Гжицького»

Заклад фахової передвищої освіти

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ освітньо-професійної програми

1. ВНЕСЕНО цикловою комісією технологічних дисциплін ВСП «Рожищенський фаховий коледж Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С. З. Гжицького» (протокол №7 від 07 червня 2022 р.)
2. РОЗГЛЯНУТО І РЕКОМЕНДОВАНО методичною радою на розгляд і схвалення Педагогічною радою ВСП «Рожищенський фаховий коледж Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С. З. Гжицького» (протокол № 6 від 23 червня 2022 р.)
3. РОЗГЛЯНУТО І ЗАТВЕРДЖЕНО на засіданні Педагогічної ради ВСП «Рожищенський фаховий коледж Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С. З. Гжицького» (протокол № 9 від 29 червня 2022 р.)

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійну програму розроблено на основі стандарту фахової передвищої освіти затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 30 грудня 2021 року №1478 «Про затвердження стандарту фахової передвищої освіти зі спеціальності 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва галузі знань 20 Аграрні науки та продовольство освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр».

Вперше освітньо-професійну програму Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва затверджено і введено в дію з 01 вересня 2020 року на підставі рішення Педагогічної ради (Протокол № 11 від 31.08.20р.).

Наступне оновлення освітньо-професійної програми Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва було затверджено і введено в дію з 01 вересня 2021 року на підставі рішення Педагогічної ради (Протокол № 1 від 30.09.20р.).

URL:<https://mon.gov.ua/storage/app/media/Fakhova%20peredvyschch%20osvita/Zatverdzeni.standarty/2021/12/30/204-Tekhn.vyrobn.perer.produkts.tvarynn.30.12.pdf>

Розроблено робочою групою у складі:

В. М. Шульська - голова циклової комісії технологічних дисциплін,
спеціаліст вищої кваліфікаційної категорії

Г. С. Мосійчук - спеціаліст вищої кваліфікаційної категорії, викладач-методист
Л. А. Куденчук - спеціаліст вищої кваліфікаційної категорії, викладач-методист

1. Опис освітньо-професійної програми зі спеціальності 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва

1- Загальна інформація	
Повна назва закладу фахової передвищої освіти	Відокремлений структурний підрозділ «Рожищенський фаховий коледж Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С. З. Гжицького»
Освітньо-професійний ступінь	Фаховий молодший бакалавр
Назва кваліфікації мовою оригіналу	Технік-технолог з виробництва та переробки продукції тваринництва
Офіційна назва освітньо-професійної програми	Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва
Тип диплому та обсяг освітньо-професійної програми	Диплом фахового молодшого бакалавра 240 кредитів ЄКТС термін навчання 3 роки 10 місяців (на основі базової загальної середньої освіти) 180 кредитів ЄКТС термін навчання 2 роки 10 місяців (на основі повної загальної середньої освіти (профільної середньої освіти)) 180 кредитів ЄКТС термін навчання 2 роки 10 місяців (на основі професійної (професійно-технічної) освіти) 180 кредитів ЄКТС термін навчання 2 роки 10 місяців (на основі фахової передвищої освіти або вищої освіти)
Наявність акредитації	Рішення Акредитаційної комісії від 17.11.2015р. протокол №119 (наказ МОН України від 30.11.2015 № 1931л), (на підставі наказу МОН України від 19.12.2016 № 1565). Сертифікати ДС 588, ДС 589; дата видачі - 26.01.2022р., дата закінчення - 01.07.2025р.
Цикл/рівень	Закон України «Про фахову передвищу освіту» - фаховий молодший бакалавр, НРК України – 5 рівень
Вимоги до осіб, які можуть розпочати навчання за програмою	Базова загальна середня освіта; повна загальна (профільна) середня освіта; професійна (професійно-технічна) освіта; фахова передвища освіта або вища освіта
Мова(и) викладання	Українська мова
Термін дії освітньо-професійної програми	1 липня 2025 року
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньо-професійної програми	http://college-lnuvmbt.kl.com.ua
2- Мета освітньо-професійної програми	
Підготовка фахівців за освітньо-професійною програмою «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» передбачає: інтеграцію процесів освітньої діяльності; забезпечення конкурентноспроможності випускників завдяки високій гарантованій якості освіти; побудова програми на компетентнісній, практико-орієнтованій основі відповідно до рівнів Національної рамки кваліфікацій з урахуванням стандартів, визначенням критеріїв	

оцінювання знань, умінь, навичок і компетентностей, термінів і порядку підтвердження здобутих кваліфікацій; забезпечення незалежного та об'єктивного оцінювання рівнів кваліфікації; науковий та методично обґрунтований аналіз потреб ринку праці та перспектив розвитку галузей під час розроблення академічної політики; сприяння набуття студентами відповідної кваліфікації і заявлених компетентностей; сприяння якісній практичній підготовці здобувачів освіти шляхом здобуття фахових кваліфікацій у коледжі та на виробництві; орієнтація здобувачів на практичну діяльність в умовах сучасних виробництв, на потреби ринку праці; рівність умов для кожного суб'єкта навчання щодо повної реалізації його здібностей і всебічного розвитку; гуманізм, демократизм і пріоритетність загальнолюдських духовних цінностей; розширення мережі баз проведення практичної підготовки; моніторинг можливостей підготовки фахівців за різними формами навчання; вивчення можливостей запровадження дуальної форми освіти; ознайомлення здобувачів освіти із нормативно-правовим забезпеченням, яке дасть змогу молодому фахівцю обирати оптимальну стратегію професійної діяльності.

3- Характеристика освітньо-професійної програми

Опис предметної області	Об'єкт вивчення та/або діяльності: виробництво і переробка тваринницької продукції на підприємствах різних форм власності. Цілі навчання: підготовка фахівців, здатних самостійно вирішувати типові виробничі ситуації професійної діяльності в сфері виробництва і переробки продукції тваринництва, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов, з використанням теорій та методів біології, прикладних наук і харчових технологій. Теоретичний зміст предметної області: технології виробництва і переробки продукції тваринництва з розширеними компетенціями у сфері виробництва харчових продуктів тваринного походження. Методи, методики та технології: зоотехнічні, лабораторні, спеціальні (органолептичні, бактеріологічні, біологічні, хімічні тощо) методи, методики та технології, необхідні для компетентного вирішення завдань професійної діяльності, що пов'язані з виробництвом і переробкою продукції тваринництва. Інструменти та обладнання: обладнання для оцінювання екстер'єру тварин та контролю їх індивідуального розвитку, поживності кормів, вимірювання параметрів мікроклімату тваринницьких приміщень, а також інструменти та обладнання для оцінювання якості продукції тваринництва, сировини, напівфабрикатів і готової продукції.
Орієнтація освітньо-професійної програми	Освітньо-професійна програма для здобуття освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр». Освітньо-професійна програма передбачає здобуття програмних компетентностей (інтегральних, загальних, спеціальних), та програмних результатів навчання.
Освітній фокус освітньо-	Спеціальна освіта та професійна підготовка в

професійної програми	області технології виробництва і переробки продукції тваринництва. Програма базується на наукових знаннях, положеннях та результатах сучасних досліджень в сільському господарстві, пов'язаних з вибором та застосуванням сучасних технологій, технологічних процесів під час виробництва і переробки продукції тваринництва, підвищення ефективності технологічних процесів, безпеки життєдіяльності та охорони навколишнього середовища.
Особливості програми	Фахівців готують для організаційно-управлінського, господарського та технічного забезпечення виробничих завдань в галузях виробництва і переробки продукції тваринництва. Практична підготовка фахівця реалізується шляхом проходження навчальної та виробничих практик з можливістю обирати об'єкт проходження практики.
4- Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Фахівець здатен виконувати зазначену професійну роботу відповідно до національного класифікатора професій ДК 003:2010 (зі змінами затвердженими наказом №810 Міністерства економіки України від 25.10. 2021р. 3211- лаборант (біологічні дослідження) 3213 – зоотехнік відділення (комплексу, сільськогосподарської ділянки, ферми) 3213 – технік з плеємінної справи 3213 – технік – технолог з виробництва та переробки продукції тваринництва 3213 – технолог з виробництва та переробки продукції тваринництва 3416 – закупник
Академічні права випускників	Продовження навчання за початковим (короткий цикл) або першим (бакалаврський) рівнем вищої освіти, набуття додаткових кваліфікацій в системі освіти дорослих, в тому числі післядипломної освіти, набуття додаткових кваліфікацій в системі освіти дорослих.
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Навчання орієнтоване на формування навичок аргументації особистої думки та культури спілкування, вдосконалення вміння визначати джерело проблеми, його аналіз та розроблення сценарію оптимальних управлінських рішень; на виховання гуманності, толерантності, відповідальності, ствердження національної гідності, громадянської свідомості та активної життєвої позиції. Форми організації освітнього процесу: лекційні, практичні, лабораторні та семінарські заняття, самостійна робота, консультації з викладачами, індивідуальні завдання, навчальна практика, виробнича практика, курсові роботи.

	Заняття мають інтерактивний пошуково-пізнавальний характер, проводяться з використанням сучасних технологій навчання.
Оцінювання	Поточний, підсумковий, семестровий контроль; атестація здобувачів освіти. Основними формами контролю є: поточне та проміжне опитування; тестовий контроль; контрольна робота; директорська контрольна робота; захист курсової роботи; захист звітної документації з виробничої практики; залік; іспит. Атестація – комплексний кваліфікаційний іспит з технології виробництва і переробки продукції тваринництва.
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність вирішувати типові спеціалізовані задачі з технології виробництва і переробки продукції тваринництва або у процесі навчання, що вимагає застосування положень і методів зоотехнії та може характеризуватися певною невизначеністю умов; нести відповідальність за результати своєї діяльності; здійснювати контроль інших осіб у визначених ситуаціях
Загальні компетентності (ЗК)	ЗК1. Здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні; ЗК2. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовуючи різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя. ЗК3. Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності. ЗК4. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово. ЗК5. Здатність спілкуватися іноземною мовою. ЗК6. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології. ЗК7. Здатність працювати в команді. ЗК8. Прагнення до збереження навколишнього середовища.
Спеціальні компетентності (СК)	СК1. Здатність до застосування знань з морфологічних і фізіологічних особливостей сільськогосподарських тварин. СК2. Здатність забезпечувати підготовку кормів та раціональну годівлю сільськогосподарських тварин. СК3. Здатність до застосування прийомів та методів розведення сільськогосподарських тварин.

	СК4. Здатність використовувати методи та технології відтворення сільськогосподарських тварин. СК5. Здатність проводити аналіз виробничо-економічної діяльності, вести звітно-облікову і технологічну документацію виробничого підрозділу. СК6. Здатність організувати роботу структурного підрозділу з виробництва і переробки продукції тваринництва з дотриманням норм охорони праці, біобезпеки у професійній діяльності. СК7. Здатність проводити заходи щодо захисту здоров'я та забезпечення благополуччя сільськогосподарських тварин. СК8. Здатність до проведення контролю щодо безпечності і якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції тваринництва. СК9. Здатність використовувати професійні знання та навички з технологічних процесів переробки тваринницької сировини і виготовлення готової продукції. СК10. Здатність до використання нормативної та технологічної документації у професійній діяльності. СК11. Здатність використовувати технологічне обладнання при виробництві і переробці продукції тваринництва. СК12. Здатність забезпечувати зберігання, транспортування і реалізацію сировини і готової продукції тваринництва. СК13. Здатність використовувати професійні знання та навички з технології виробництва продукції тваринництва.
7- Результати навчання	
	РН1. Спілкування державною та іноземною мовами, у тому числі з професійних питань. РН2. Застосовувати інформаційні та комунікаційні технології в обсязі, достатньому для здійснення професійної діяльності. РН3. Знати свої права, як члена суспільства, цінності громадянського суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина України. РН4. Використовувати технології кормовиробництва, утримання, годівлі, розведення і відтворення тварин у професійній діяльності. РН5. Використовувати особливості анатомічної будови тіла і фізіології сільськогосподарських тварин у технологічних процесах виробництва і переробки продукції тваринництва. РН6. Застосовувати основи систем обліку, планування і контролю затрат виробництва продукції тваринництва та визначити її економічну ефективність. РН7. Забезпечувати дотримання норм охорони праці, виробничої санітарії та біобезпеки, що

	поширюються на професійну діяльність. РН8. Проводити планування і організацію робіт у виробничому підрозділі з дотриманням трудової та технологічної дисципліни. РН9. Забезпечувати реалізацію заходів щодо захисту здоров'я сільськогосподарських тварин. РН10. Здійснювати контроль якості сировини та продукції тваринництва. РН11. Організовувати окремі технологічні процеси виготовлення продукції тваринництва з дотриманням вимог виробничої санітарії. РН12. Використовувати у професійній діяльності нормативно-правові документи з технології виробництва і переробки продукції тваринництва. РН13. Використовувати обладнання, засоби автоматизації та механізації під час виробництва і переробки продукції тваринництва. РН14. Забезпечувати вимоги до режимів і термінів зберігання, умов транспортування, підготовки до реалізації сировини і готової продукції тваринництва. РН15. Знати основи технологій виробництва продукції свинарства, скотарства, птахівництва, вівчарства.
8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	Реалізація освітньо-професійної програми забезпечується педагогічними працівниками коледжу. Підготовку фахового молодшого бакалавра спеціальності <i>204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва</i> здійснюють три циклові комісії коледжу
Матеріально-технічне забезпечення	Навчально-матеріальна база дозволяє організовувати та проводити заняття з усіх освітніх компонентів на достатньому рівні. Для проведення лекційних занять використовуються мультимедійні проектори. Навчальні лабораторії і кабінети укомплектовані необхідним обладнанням, засобами наочності, приладами та інструментами для проведення лабораторних і практичних занять. Навчальні кабінети забезпечені мережею Інтернет. При підготовці фахівців використовуються комп'ютерні кабінети. Соціальна інфраструктура включає – спортивний комплекс, їдальню, медпункт; забезпеченість гуртожитком – 100%. Приміщення та аудиторії відповідають будівельним та санітарним нормам.
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	На загальних підставах в межах України

2. Перелік компонентів освітньо-професійної програми спеціальності *204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва* та їх логічна послідовність

2.1. Перелік компонентів ОПП

Код о/к	Компоненти освітньо-професійної програми	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
Обов'язкові компоненти ОПП			
Загальна підготовка			
OK1.	Історія України (Історія: Україна і світ*)	2	підсумково-залікове заняття
OK2.	Українська мова (за проф. спрямуванням)	2	екзамен
OK3.	Культурологія (Спеціальні курси*)	2	залік
OK4.	Іноземна мова (за проф. спрямуванням)	8	залік
OK5.	Фізичне виховання	7	залік
OK6.	Основи філософських знань (Громадянська освіта*)	2	підсумково-залікове заняття
OK7.	Основи економічної теорії (Громадянська освіта*)	2	підсумково-залікове заняття
OK8.	Основи правознавства (Громадянська освіта*)	2	підсумково-залікове заняття
OK9.	Вища математика	3	залік
OK10.	Анатомія і фізіологія с.-г. тварин (Спеціальні курси*)	6	екзамен
OK11.	Основи генетики і селекції с.-г. тварин (Спеціальні курси*)	4,5	залік
OK12.	Розведення сільськогосподарських тварин	4,5	залік
OK13.	Неорганічна хімія	2	залік
OK14.	Мікробіологія	1	залік
OK15.	Безпека життєдіяльності з основами охорони праці (Спеціальні курси**)	4	екзамен
OK16.	Інформатика та комп'ютерна техніка (Інформатика**)	3	підсумково-залікове заняття
OK17.	Екологія (Біологія і екологія*)	2	підсумково-залікове заняття
Професійна підготовка			
OK18.	Технологія кормів з основами кормовиробництва	4	залік
OK19.	Механізація виробничих процесів у тваринництві	3	екзамен
OK20.	Годівля сільськогосподарських тварин	5	екзамен
OK21.	Гігієна тварин з основами ветеринарії	4	екзамен
OK22.	Технологія відтворення с.-г. тварин	5	екзамен
OK23.	Технологія виробництва молока і яловичини Курсова робота	7 1	екзамен захист
OK24.	Технологія виробництва продукції свинарства Курсова робота	5 1	екзамен захист
OK25.	Технологія виробництва продукції птахівництва	3	залік
OK26.	Конярство	2	залік
OK27.	Стандартизація продукції тваринництва	2	залік
OK28.	Організація виробничої і бізнесової діяльності	3	екзамен
OK29.	Менеджмент і маркетинг	2	залік
OK30.	Технологічне обладнання цехів по переробці продукції тваринництва	3	екзамен

ОК31.	Технологія переробки продукції тваринництва з основами виробничої санітарії	7	екзамен
ОК32.	Економіка виробництва продукції тваринництва з основами бухгалтерського обліку	5	екзамен
Практична підготовка			
ОК33.	Ознайомлювальна практика (Спеціальні курси*)	2	
ОК34.	Робітнича професія «Оператор з штучного осіменіння с.-г. тварин»	5,5	екзамен
ОК35.	Комплексна навчальна практика з технології виробництва і переробки продукції тваринництва		
ОК35/1.	Анатомія і фізіологія с.-г. тварин (Спеціальні курси*)	1,5	
ОК35/2.	Розведення сільськогосподарських тварин	1,5	
ОК35/3.	Годівля сільськогосподарських тварин	1,5	
ОК35/4.	Технологія виробництва молока і яловичини	3	
ОК35/5.	Технологія виробництва продукції свинарства	2	
ОК35/6.	Технологія виробництва продукції птахівництва	1,5	
ОК35/7.	Конярство	1,5	
ОК35/8.	Технологія переробки продукції тваринництва з основами виробничої санітарії	4	
ОК35/9.	Вирішення виробничо-ситуаційних задач	2	
ОК36.	Виробнича технологічна практика	9	захист
ОК37.	Виробнича переддипломна практика	6	захист
ОК38.	Державна атестація	2	комп. квал. ісп.
Загальний обсяг обов'язкових компонентів:		162	
Вибіркові компоненти ОПП***			
Вибірковий блок 1 (обов'язково-вибірковий освітній компонент вибраний закладом)			
ВБ 1.1.	Вступ до спеціальності	2	залік
Вибірковий блок 2			
ВБ 2.1.	Технологія виробництва продукції дрібних тварин і інших галузей тваринництва	4	залік
ВБ 2.2.	Технологія виробництва продукції козівництва	2	залік
	Навчальна практика з освітнього компонента «Технологія виробництва продукції дрібних тварин і інших галузей тваринництва»	3	
Вибірковий блок 3			
ВБ 3.1.	Соціологія	2	залік
ВБ 3.2.	Релігієзнавство	2	залік
ВБ 3.3.	Основи медіаграмотності	2	залік
Вибірковий блок 4			
ВБ 4.1.	Технологія вирощування риби	2	залік
	Навчальна практика з освітнього компонента «Технологія вирощування риби»		
ВБ 4.2.	Технологія виробництва продукції тваринництва з комбінованим складом сировини	2	залік
ВБ 4.3.	Основи переробки риби та морепродуктів	2	залік
Вибірковий блок 5			
ВБ 5.1.	Основи підприємництва	2	залік
ВБ 5.2.	Основи агробізнесу	2	залік
ВБ 5.3.	Професійна орієнтація випускників закладів фахової передвищої освіти	2	залік

Вибірковий блок 6			
ВБ 6.1.	Технологія вирощування домашніх тварин	2	залік
ВБ 6.2.	Годівля домашніх тварин з основами дієтології	2	залік
ВБ 6.3.	Спеціалізоване м'ясне скотарство	2	залік
Вибірковий блок 7			
ВБ 7.1.	Технологія оздоровчих харчових продуктів	2	залік
ВБ 7.2.	Основи виробництва харчових екопродуктів	2	залік
ВБ 7.3.	Присадибне і декоративне птахівництво	2	залік
Загальний обсяг вибірових компонентів:		18	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ		180	

Примітка:

*Освітній компонент повністю інтегрується з відповідними компонентами загальноосвітньої підготовки.

** Освітній компонент частково інтегрується з відповідними компонентами загальноосвітньої підготовки. Окремі розділи компонентів, позначених ** продовжують вивчатися у відповідних компонентах професійної підготовки.

***Вибіркові освітні компоненти в навчальному плані займають 18 кредитів, їх перелік залежить від вибору здобувачів освіти.

****Години відведені на екзаменаційну сесію і підготовку до неї студентів, враховані в кредити навчальних дисциплін.

3. Форма атестації здобувачів фахової передвищої освіти

Форми атестації здобувачів фахової передвищої освіти	Атестація здобувачів освітньо-професійної програми Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва здійснюється у формі комплексного кваліфікаційного іспиту
Вимоги до комплексного кваліфікаційного іспиту	Комплексний кваліфікаційний іспит зі спеціальності 204 <i>Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва</i> є засобом об'єктивного контролю якості фахової передвищої освіти підготовки здобувачів освіти і повинен визначати рівень засвоєння ними теоретичного матеріалу та рівень сформованості практичних умінь та навичок загальних та спеціальних фахових компетентностей. Результати навчання повинні відображати вміння самостійно розв'язувати професійні завдання щодо вирощування, розведення, годівлі та утримання сільськогосподарських тварин; забезпечення параметрів та здійснення контролю технологічних процесів з виробництва та переробки продукції тваринництва. Рівень фахової підготовки встановлюється опосередковано за допомогою різних за формою завдань і складається з: - теоретичної частини (теоретичні питання інтегрованого характеру дають можливість виявити рівень теоретичних знань); - тестової частини (завдання які надають можливість оцінити ступінь оволодіння здобувачами освіти вивченого матеріалу); - практичної частини (розв'язання інтегрованих професійних завдань з дисциплін; завдання для реалізації якого використовуються дидактичні та технічні засоби навчання, що дозволяє перевірити сформованість відповідних умінь та навичок). Атестація здійснюється відкрито і публічно, завершується присудженням випускникові освітньо-професійного ступеня: «фаховий молодший бакалавр» і кваліфікації: «технік – технолог з виробництва та переробки продукції тваринництва» та видачею документу про освіту встановленого зразка.

Примітка:

Кількість завдань, форма завдань визначається цикловою комісією в залежності від форми проведення комплексного кваліфікаційного іспиту.

2.2 Структурно-логічна схема освітньо-професійної програми

1 курс 1 семестр

1 курс 2 семестр

2 курс 1 семестр

2 курс 2 семестр

3 курс 1 семестр

3 курс 2 семестр

4 курс 1 семестр

4 курс 2 семестр

OK8.
OK7.

OK7.
OK6.

OK3.
OK10.
OK16.

OK1.
OK10.
OK11.
OK15.
OK17.
OK1.
OK19.
OK33.
OK35.1.

OK2.
OK4.
OK5.
OK9.
OK12.
OK14.
OK15.
OK20.
OK35.2.
OK35.3.

OK4.
OK5.
OK13.
OK21.
OK22.
OK23.
OK24.
OK30.
OK32.
OK34.
OK36.

OK5.
OK23.
OK24.
OK31.
OK34.
OK35.4.
OK35.5.
OK35.8.
OK35.9.
OK36.

OK25.
OK26.
OK27.
OK28.
OK29.
OK31.
OK35.6.
OK35.7.
OK35.8.
OK35.9.

5. Матриця забезпечення результатів навчання (РН) відповідними компонентами освітньо-професійної програми

[illegible]

6. Матриця відповідності результатів навчання та компетентностей

Результати навчання	Компетентності																					
	Загальні компетентності								Спеціальні компетентності													
	ЗК1.	ЗК2.	ЗК3.	ЗК4.	ЗК5.	ЗК6.	ЗК7.	ЗК8.	СК1.	СК2.	СК3.	СК4.	СК5.	СК6.	СК7.	СК8.	СК9.	СК10.	СК11.	СК12.	СК13.	
PH1 .				+	+								+	+				+				
PH2 .				+	+	+								+		+		+				
PH3.	+			+	+													+				
PH4.			+	+	+					+	+	+			+						+	
PH5.			+	+	+				+		+	+			+							
PH6.				+	+	+												+				
PH7.	+	+		+	+			+					+					+				
PH8.	+	+	+	+	+		+						+	+								
PH9.			+	+	+			+							+			+			+	
PH10.			+	+	+											+	+	+				
PH11.			+	+	+			+						+		+	+			+		
PH12 .				+	+													+	+		+	
PH13.				+	+	+								+					+		+	
PH14.			+	+	+										+		+			+		
PH15.			+	+			+							+	+	+	+		+	+	+	

ЗАТВЕРЖЕНО

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

«Олександр ДАВИДЮК»
«20» листопада 2022 р.



Строк навчання – 24 міс.

на основі повної загальної середньої освіти, кваліфікованого робітника, молодшого спеціаліста

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				43-42				
	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		
I	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	т	т	т	т	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	К	
II	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	НП	т	С	С	С	К	К	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	НП	т	т	т	т	НП	т	т	т	С	С	т	т	К	
III	т	т	т	НП	НП	т	т	т	т	т	т	НП	НП	НП	т	т	С	К	К	т	т	т	т	т	НП	НП	т	т	П	П	П	П	П	т	т	НП	НП	НП	НП	т	т	С	Д	А	•

ПОЗНАЧЕННЯ: т – теоретичне навчання, С – скаменаційна 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

«Олександр ДАВИДЮК»
«20» листопада 2022 р.

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	23,7	2	1,7	-	-	-	-	12	39
II	30,4	5	2,6	2	-	-	-	12	52
III	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	Кількість годин аудиторних						Розподіл годин за курсами і семестрами					
		Екзамени, ДІА	Заліки	Курсові роботи		Загальний обсяг	Всього	у тому числі			Самостійне вивчення	I курс		II курс		III курс	
								Лекції	Лабораторії	Семінарські, практичні,		1 семестр т-4 тижні	2 семестр т-19,3; ін-1,7 тижнів	3 семестр т-12,7; ін-1,3 тижнів	4 семестр т-17,7; ін-1,3 тижнів	5 семестр т-8,3; ін-4,7 тижнів	6 семестр т-11; ін-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		2	-	2	60	34	30	-	4	26	-	34	-	-	-	-
2	Українська мова (за проф. спрямуванням)	3	-	-	2	60	36	2	-	34	24	-	-	36	-	-	-
3	Культурологія	-	3	-	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	-	3	-	2	60	33	29	-	4	27	-	-	33	-	-	-
7	Основи економічної теорії	-	2	-	2	60	32	28	-	4	28	-	32	-	-	-	-
8	Основи правознавства	-	3	-	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	-	5	-	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	141	298	439	199	88	-

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

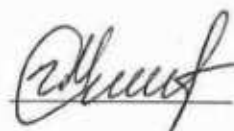
	Анатомія і фізіологія с.-г. тварин	-	-	-	1,5	45	12	-	-	-	33	-	12	-	-	-	-
	Розведення с.-г. тварин	-	-	-	1,5	45	12	-	-	-	33	-	-	12	-	-	-
	Годівля с.-г. тварин	-	-	-	1,5	45	12	-	-	-	33	-	-	12	-	-	-
	Технологія виробництва молока і яловичини	-	-	-	3	90	30	-	-	-	60	-	-	-	-	30	-
	Технологія виробництва продукції 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											141	438/30	525/24	585/24	344/84	366/108
	Кількість годин на тиждень											35,2	22,7/18	41,3/18	33,1/18	41,4/18	33,3/18
	Кількість екзаменів, заліків, курсових	15	24														
	Державна атестація		6		2	30					30						
	Кількість дисциплін в семестрі											2	10	11	9	8+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 34-41 години теоретичного навчання і 18 годин навчальної практики. Зважаючи на специфіку підготовки фахівців для спеціальності, граничне тижневе навантаження студента збільшено.
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 вибіркового 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

ЗАТВЕРЖЕНО

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

Олександр ДАВИДЮК

2022 р.

М.П.

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				43-42																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																													
	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	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	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

2022 р.

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	Кількість годин аудиторних						Розподіл годин за курсами і семестрами					
		Екзамени, ДПА	Заліки	Курсові роботи		Загальний обсяг	Всього	у тому числі			Самостійне вивчення	II курс		III курс		IV курс	
								Лекції	Лабораторії	Семінарські, практичні,		1 семестр т-16 тижнів	2 семестр т-19,3; нп-1,7 тижнів	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 птиківництва	-	-	-	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
ВІРІВНИЧА 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. ВІВІРКОВІ 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 вибіркової 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 вибіркового 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

ЗАТВЕРЖЕНО

Директор ВСП «Рожищенський фаховий коледж Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького»
Олександр ДАВИДЮК
« 29 » вересня 2022 р.

М.П.

Строк навчання – 3р. 10 міс.

на основі базової загальної середньої освіти

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				43-44	
	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
I	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	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	К
II	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	К	К	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	Д	Д	Д	Н	НП	т	т	К
III	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	НП	т НП	С	С	С	К	К	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	НП	т	т	т	т	НП	т	т	С	С	т	т	К
IV	т	т	т	НП	НП	т	ТП	ТП	ТП	т	т	т	НП	НП	НП	т	С	К	К	т	т	т	т	НП	НП	НП	т	т	П	П	П	П	т	т	НП	НП	НП	т	т	т	С	Д	-

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
2022 р.

М.П.

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				
I	40	-	-	-	-	-	-	12	52
II	35,3	-	1,7	-	-	3	-	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	IV - VIII	15
Виробнича технологічна	VI - VII	5
Виробнича переддипломна	VIII	4

IV. ДЕРЖАВНА АТЕСТАЦІЯ

1. Державна підсумкова атестація з предметів:
1. Українська мова – 4 семестр
2. Математика – 4 семестр
3. Предмет на вибір студента (історія України або іноземна мова) – 4 семестр
4. Предмет на вибір студента – 4 семестр
2. Комплексний кваліфікаційний іспит – 8 семестр

V. ПЛАН НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ

№ з/п	Назва навчальної дисципліни	Розподіл за семестрами			Кредити	Кількість годин					Самостійне вивчення факультативи	Розподіл годин за курсами і семестрами								
		Іспити, ДПА	Заліси, підсумкові заняття	Курсові роботи		Загальний обсяг	аудиторних			Всього		у тому числі	I курс		II курс		III курс		IV курс	
							Лекції	Лабораторні	Семінарські, практичні,				1 семестр т-17 тижнів	2 семестр т-23 тижнів	3 семестр т-17 тижнів	4 семестр т-18,3; нп-1,7 тижнів	5 семестр т-12,7; нп-1,3 тижнів	6 семестр т-17,7; нп-1,3 тижнів	7 семестр т-8,3; нп-4,7 тижнів	8 семестр т-11; нп-6 тижнів
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
1. НОРМАТИВНІ НАВЧАЛЬНІ ДИСЦИПЛІНИ																				
1.1. ЦИКЛ ЗАГАЛЬНООСВІТНЬОЇ ПІДГОТОВКИ																				
Базові предмети																				
1	Українська мова	-	-	-	-	154	154	-	-	-	-	34 (2)	46 (2)	34 (2)	40 (2)	-	-	-	-	
2	Українська література	-	-	-	-	154	154	-	-	-	-	34 (2)	46 (2)	34 (2)	40 (2)	-	-	-	-	
3	Іноземна мова	-	-	-	-	154	154	-	-	-	-	34 (2)	46 (2)	34 (2)	40 (2)	-	-	-	-	
4	Зарубіжна література	-	-	-	-	80	80	-	-	-	-	34 (2)	46 (2)	-	-	-	-	-	-	
5	Історія: Україна і світ (Історія України*)	-	-	-	-	217	217	-	-	-	-	51 (3)	92 (4)	34 (2)	40 (2)	-	-	-	-	

6	Громадянська освіта (Осн. економ. теорії, Осн. філософ. знань, Осн. правознавства*)	-	-	-	-	97	97	-	-	-	-	51 (3)	46 (2)	-	-	-	-	-	-
7	Математика	-	-	-	-	228	228	-	-	-	-	51 (3)	69 (3)	68 (4)	40 (2)	-	-	-	-
8	Природничі науки	-	-	-	-	416	416	-	-	-	-	136	138	102	40	-	-	-	-
8.1	Фізика і астрономія	-	-	-	-	148	148	-	-	-	-	51 (3)	46 (2)	51 (3)	-	-	-	-	-
8.2	Біологія і екологія (Основи екології*)	-	-	-	-	137	137	-	-	-	-	-	46 (2)	51 (3)	40 (2)	-	-	-	-
8.3	Географія	-	-	-	-	51	51	-	-	-	-	51 (3)	-	-	-	-	-	-	-
8.4	Хімія	-	-	-	-	80	80	-	-	-	-	34 (2)	46 (2)	-	-	-	-	-	-
9	Фізична культура	-	-	-	-	231	231	-	-	-	-	51 (3)	69 (3)	51 (3)	60 (3)	-	-	-	-
10	Захист України, ОМЗ	-	-	-	-	103/ 103	103/ 103	-	-	-	-	34 (2)	69 (3)	-	-	-	-	-	-
	Всього	4	-	-	-	1937	1937	-	-	-	84	510	667	357	300	-	-	-	-
Вибірково-обов'язкові предмети																			
1	Інформатика (Інформатика та комп'ютерна техніка*)	-	-	-	-	171	171	-	-	-	-	34 (2)	69 (3)	68 (4)	-	-	-	-	-
2	Технології (Вступ до спеціальності*)	-	-	-	-	40	40	-	-	-	-	-	-	-	40 (2)	-	-	-	-
	Всього	-	-	-	-	211	211	-	-	-	-	34	69	68	40	-	-	-	-
Спеціальні курси																			
1	Культурологія	-	-	-	-	34	34	-	-	-	-	-	-	34	-	-	-	-	-
2	Анатомія і фізіологія с.-г. тварин	-	-	-	-	115	115	-	-	-	-	-	-	85	30	-	-	-	-
3	Основи генетики і селекції с.-г. тварин	-	-	-	-	76	76	-	-	-	-	-	-	-	76	-	-	-	-
4	Технологія кормів з основами кормовиробництва	-	-	-	-	60	60	-	-	-	-	-	-	-	60	-	-	-	-
5	Механізація виробничих процесів у тваринництві	-	-	-	-	50	50	-	-	-	-	-	-	-	50	-	-	-	-
6	Безпека життєдіяльності з основами охорони праці	-	-	-	-	36	36	-	-	-	-	-	-	-	36	-	-	-	-
7	НП Анатомія і фізіологія с.-г. тварин	-	-	-	-	12	12	-	-	-	-	-	-	-	12	-	-	-	-
8	НП Ознайомлювальна практика	-	-	-	-	18	18	-	-	-	-	-	-	-	18	-	-	-	-
	Всього	-	-	-	-	401	419	-	-	-	-	-	-	119	252/30	-	-	-	-
	Всього годин по циклу	9	18	-	-	2549	2549	-	-	-	84	544	736	544	592/30	-	-	-	-

1.2. ЦИКЛ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ

1	Історія України (Історія: Україна і світ*)		4	-	2	60	34	30	-	4	26	-	-	-	-	-	-	-
2	Українська мова (за проф. спрямуванням)	5	-	-	2	60	36	2	-	34	24	-	-	-	-	36	-	-
3	Культурологія (Спеціальні курси*)	-	3	-	2	60	34	32		2	26	-	-	-	-	-	-	-
4	Іноземна мова (за проф. спрямуванням)	-	6	-	8	240	144	2	-	142	96	-	-	-	-	54	90	-
5	Фізичне виховання	-	7	-	7	210	144	10	-	134	66	-	-	-	-	52	64	28
6	Основи філософських знань (Громадянська освіта*)	-	2	-	2	60	33	29	-	4	27	-	-	-	-	-	-	-
7	Основи економічної теорії (Громадянська освіта*)	-	2	-	2	60	32	28	-	4	28	-	-	-	-	-	-	-
8	Основи правознавства (Громадянська освіта*)	-	1	-	2	60	32	16	-	16	28	-	-	-	-	-	-	-
9	Вища математика	-	5	-	3	90	54	42	-	12	36	-	-	-		54	-	-
10	Анатомія і фізіологія с.-г. тварин (Спеціальні курси*)	4	-	-	6	180	115	70	16	29	65	-	-	-	-	-	-	-
11	Основи генетики і селекції с.-г. тварин (Спеціальні курси*)	-	4	-	4,5	135	76	46	4	26	59	-	-	-	-	-	-	-
12	Розведення с.-г. тварин	5	-	-	4,5	135	80	56	6	18	55	-	-	-	-	80	-	-
13	Неорганічна хімія	-	6	-	2	60	45	25	20	-	15	-	-	-	-	-	45	-
14	Мікробіологія	-	5	-	1	30	20	10	10	-	10	-	-	-	-	20	-	-
15	Безпека життєдіяльності з основами охорони праці (Спеціальні курси*)	5	-	-	4	120	36+ 44	42	4	34	40	-	-	-	-	44	-	-
16	Інформатика та комп'ютерна техніка (Інформатика*)	-	3	-	3	90	60	14	46	-	30	-	-	-	-	-	-	-
17	Екологія (Біологія і екологія*)	-	4	-	2	60	26	20	-	6	34	-	-	-	-	-	-	-
	Всього за циклом	4	13	-	57	1710	1045	474	106	465	665	-	-	-	-	340	199	28

1.3. ЦИКЛ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ

1	Технологія кормів з основами кормовиробництва	-	4	-	4	120	60	36	12	12	60	-	-	-	-	-	-	-
2	Механізація виробничих процесів у тваринництві	4	-	-	3	90	50	30	-	20	40	-	-	-	-	-	-	-
3	Годівля с.-г. тварин	5	-	-	5	150	86	40	-	46	64	-	-	-	-	86	-	-
4	Гігієна тварин з основами ветеринарії	6	-	-	4	120	66	46	6	14	54	-	-	-	-	-	66	-
5	Технологія відтворення с.-г. тварин	6	-	-	5	150	84	50	6	28	66	-	-	-	-	-	84	-

6	Технологія виробництва молока і яловичини	7	-	-	7	210	114	70	8	36	96	-	-	-	-	-	56	58	-
6.1	Курсова робота	-	-	7	1	30	-	-	-	-	30	-	-	-	-	-	-	+	-
7	Технологія виробництва продукції свинарства	7	-	-	5	150	90	64	-	26	60	-	-	-	-	-	44	46	-
7.1	Курсова робота	-	-	7	1	30	-	-	-	-	30	-	-	-	-	-	-	+	-
8	Технологія виробництва прод. птахівництва	-	8	-	3	90	52	38	4	10	38	-	-	-	-	-	-	-	52
9	Конярство	-	8	-	2	60	34	24	-	10	26	-	-	-	-	-	-	-	34
10	Стандартизація продукції тваринництва	-	8	-	2	60	34	26	-	8	26	-	-	-	-	-	-	-	34
11	Організація виробничої і бізнесової діяльності	8	-	-	3	90	52	36	-	16	38	-	-	-	-	-	-	-	52
12	Менеджмент і маркетинг	-	8	-	2	60	32	26	-	6	28	-	-	-	-	-	-	-	32
13	Технологічне обладнання цехів по переробці продукції тваринництва	6	-	-	3	90	52	32	16	4	38	-	-	-	-	-	52	-	-
14	Технологія переробки продукції тваринництва з основами виробничої санітарії	8	-	-	7	210	114	70	24	20	96	-	-	-	-	-	-	58	56
15	Економіка виробництва продукції тваринництва з основами бухгалтерського обліку	6	-	-	5	150	84	70	-	14	66	-	-	-	-	-	84	-	-
	Всього теоретичного навчання в циклі	10	5	-	62	1860	1004	658	76	270	856	-	-	-	-	86	386	162	260
НАВЧАЛЬНА ПРАКТИКА																			
1	Ознайомлювальна практика (Спеціальні курси*)	-		-	2	60	18	-	-	-	42	-	-	-	-	-	-	-	-
2	Оператор з штучного осіменіння с.-г. тварин	6	-	-	5,5	165	48	-	-	-	117	-	-	-	-	-	24	24	-
3	Комплексна навчальна практика з технології виробництва і переробки продукції тваринництва																		
	Анатомія і фізіологія с.-г. тварин (Спеціальні курси*)	-	-	-	1,5	45	12	-	-	-	33	-	-	-	-	-	-	-	-
	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	-

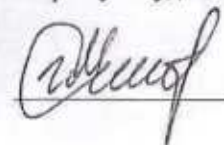
	Технологія виробництва продукції птахівництва	-	-	-	1,5	45	12	-	-	-	33	-	-	-	-	-	-	-	12
	Конярство	-	-	-	1,5	45	12	-	-	-	33	-	-	-	-	-	-	-	12
	Технологія переробки продукції тваринництва з основами виробничої санітарії	-	-	-	4	120	36	-	-	-	84	-	-	-	-	-	-	-	36
	Вирішення виробничо-ситуаційних задач	-	-	-	2	60	18	-	-	-	42	-	-	-	-	-	-	-	18
	Всього навчальної практики	1	-	-	26	780	228	-	-	-	552	-	-	-	-	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																			
1	Вступ до спеціальності** (Технології)	-	4	-	2	60	30	16	-	14	30	-	-	-	-	-	-	-	-
2	Професійна орієнтація випускників вищих навчальних закладів на ринку праці	-	7	-	2	60	30	18	-	12	30	-	-	-	-	-	-	30	-
3	Технологія виробництва продукції дрібних тварин і інших галузей тваринництва	-	8	-	4	120	78	52	4	22	42	-	-	-	-	-	-	-	78
3.1	НП	-	-	-	3	90	30	-	-	-	60	-	-	-	-	-	-	-	30
4	Технологія вирощування риби	-	7	-	2	60	36	26	-	10	24	-	-	-	-	-	-	36	-
4.1	НП	-	-	-	1	30	12	-	-	-	18	-	-	-	-	-	-	12	-
5	Технологія вирощування домашніх тварин	-	8	-	2	60	28	18	-	10	32	-	-	-	-	-	-	28	-
6	Соціологія	-	8	-	2	60	28	24	-	4	32	-	-	-	-	-	-	-	28
	Всього з вибірових навчальних дисциплін	-	6	-	18	540	272	154	4	72	268	-	-	-	-	-	-	94/12	106/30
	Загальна кількість годин без ВП											544	736	544	592/30	426/24	585/24	284/84	366/108
	Кількість годин на тиждень											32	32	32	32,3/18	33,5/18	33,1/18	34,2/18	33,3/18
	Кількість екзаменів, заліків, курсових	15	24	2															
	Державна атестація		8		2	30					30								

Кількість дисциплін в семестрі										13	13	11	13	8	9	7+2	8
--------------------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----	----	----	----	---	---	-----	---

ПОЯСНЕННЯ ДО НАВЧАЛЬНОГО ПЛАНУ

1. Навчальний план із спеціальності 211 "Ветеринарна медицина" розроблений відповідно до Законів України «Про освіту» та «Про фахову передвищу освіту»; постанови Кабінету Міністрів України від 23 листопада 2011 року №1392 «Про затвердження Державного стандарту базової та повної загальної середньої освіти»; наказу МОН України №570 від 01.06.2018р. «Про затвердження типової освітньої програми профільної середньої освіти закладів освіти, що здійснюють підготовку молодших спеціалістів на основі базової загальної середньої освіти»; наказу МОН України №408 від 20.04.2018р. «Про затвердження типової освітньої програми закладів загальної середньої освіти III ступеня»; 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.
2. У цьому 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.
3. Обов'язковим є одержання робітничої професії "Оператор із штучного осіменіння сільськогосподарських тварин і птиці".
4. Навчальний план передбачає навантаження не більше 32-34 години теоретичного навчання і 18 годин навчальної практики. Зважаючи на специфіку підготовки фахівців на основі базової загальної середньої освіти, граничне тижневе навантаження студента, як виняток, за рахунок загального навантаження студентів може бути збільшено до 36 годин, що не перевищує санітарно-гігієнічних норм.
5. Заняття з фізичного виховання плануються з розрахунку 4 години в тижневе аудиторне навантаження та 1 година на спеціальну медичну групу. Предмет загальноосвітнього циклу «Фізична культура» вивчається на протязі I–II курсів по 2 години на тиждень.
6. Заняття з іноземної мови за професійним спрямуванням, іноземної мови, 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.
7. Предмети «Захист України» і «Основи медичних знань» викладаються дівчатам і хлопцям окремо.
8. Знаком «*» відзначені дисципліни ОПП підготовки фахового молодшого бакалавра, які інтегруються з предметами загальноосвітньої підготовки: Історія: Україна і світ (Історія України*); Громадянська освіта (Основи економічної теорії*, Основи філософських знань*, Основи правознавства*); Біологія і екологія (Основи екології*); Інформатика (Інформатика та комп'ютерна техніка*); Технології (Вступ до спеціальності*).
9. Окремі дисципліни і навчальні практики циклу професійної підготовки винесені як спеціальні курси в загальноосвітній підготовці: Культурологія; Анатомія і фізіологія с.-г тварин; Основи генетики і селекції с.-г. тварин; Технологія кормів з основами кормовиробництва; Механізація виробничих процесів у тваринництві; Безпека життєдіяльності з основами охорони праці; НП Анатомія і фізіологія с.-г тварин; НП Ознайомлювальна практика.
10. Кількість годин відведених на аудиторне вивчення (лекції, лабораторні, практичні) навчальної дисципліни в семестрі можна корегувати відповідно до навчальної (робочої) програми та особливостей вивчення дисципліни.
11. Кількість годин на предмети загальноосвітньої підготовки відповідають наказу МОН України №408 від 20.04.2018р. «Про затвердження типової освітньої програми закладів загальної середньої освіти III ступеня» та наказу МОН України №570 від 01.06.2018р. «Про затвердження типової освітньої програми профільної середньої освіти закладів освіти, що здійснюють підготовку молодших спеціалістів на основі базової загальної середньої освіти».
12. Факультативні заняття заплановані на предмети загальноосвітньої підготовки, з яких студенти будуть складати державну підсумкову атестацію на другому курсі.
13. Години на самостійне вивчення заплановані тільки для нормативних навчальних дисциплін циклів загальної і професійної підготовки та вибіркового навчальних дисциплін.
14. 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.
15. 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

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ВІДОКРЕМЛЕНИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ
«РОЖИЩЕНСЬКИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ
ЛЬВІВСЬКОГО НАЦІОНАЛЬНОГО УНІВЕРСИТЕТУ ВЕТЕРИНАРНОЇ
МЕДИЦИНИ ТА БІОТЕХНОЛОГІЙ ІМЕНІ С. З. ГЖИЦЬКОГО»

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

**ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА І
ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ
ТВАРИННИЦТВА**

РОЖИЩЕ
2025

Міністерство освіти і науки України

Відокремлений структурний підрозділ
«Рожитенський фаховий коледж Львівського національного університету
ветеринарної медицини та біотехнологій імені С. З. Гжицького»

ЗАТВЕРДЖЕНО

Протокол № 7 від «26» червня 2025р.

засідання Педагогічної ради

ВСП «Рожитенський фаховий коледж

ЛНУВМБ імені С. З. Гжицького»

В. о. директора коледжу *В. Б. [підпис]* Вячеслав ТАРАСЮК

Освітня програма вводиться в дію

з «01» вересня 2025р.

(Наказ № 51 від «27» червня 2025р.)

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА І ПЕРЕРОБКИ
ПРОДУКЦІЇ ТВАРИННИЦТВА**

Галузь знань

Спеціальність

Рівень знань

Освітньо-професійний ступінь

Тип диплома та обсяг програми

Професійна класифікація 3213

Заклад фахової передвищої освіти

Н Сільське, лісове, рибне господарство та
ветеринарна медицина

Н2 Тваринництво

Фахова передвища освіта

Фаховий молодший бакалавр

Одиничний, 180 кредитів ЄКТС

Технік-технолог з виробництва та
переробки продукції тваринництва

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

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ освітньо-професійної програми

1. РОЗГЛЯНУТО І СХВАЛЕНО цикловою комісією технологічних дисциплін ВСП «Рожищенський фаховий коледж Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С. З. Гжицького» (протокол № 9 від 15 травня 2025р.)
2. РОЗГЛЯНУТО, СХВАЛЕНО І РЕКОМЕНДОВАНО методичною радою на розгляд і затвердження Педагогічною радою ВСП «Рожищенський фаховий коледж Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С. З. Гжицького» (протокол № 5 від 02 червня 2025р.)
3. РОЗГЛЯНУТО І ЗАТВЕРДЖЕНО на засіданні Педагогічної ради ВСП «Рожищенський фаховий коледж Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С. З. Гжицького» (протокол № 7 від 26 червня 2025р.)

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійну програму розроблено на основі стандарту фахової передвищої освіти затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 30 грудня 2021 року №1478 «Про затвердження стандарту фахової передвищої освіти зі спеціальності 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва галузі знань 20 Аграрні науки та продовольство освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр».

Вперше освітньо-професійну програму Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва затверджено і введено в дію з 01 вересня 2020 року на підставі рішення Педагогічної ради (Протокол №11 від 31.08.20р.).

Наступне оновлення освітньо-професійної програми Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва було затверджено і введено в дію з 01 вересня 2021 року на підставі рішення Педагогічної ради (Протокол №1 від 30.09.20р.).

Переглянуто, затверджено та введено в дію з 1 вересня 2022р. наказом директора коледжу №49 від 15 серпня 2022р. на підставі рішення Педагогічної ради (Протокол №9 від 29 червня 2022р.).

Переглянуто, затверджено та введено в дію з 2 вересня 2024р. наказом директора коледжу №51 від 13 серпня 2024р. на підставі рішення Педагогічної ради (протокол №8 від 24 червня 2024р.).

URL: <https://lnuvmbt.lvet.edu.ua/sites/lnuvmbt.lvet.edu.ua/files/inline-files/osvitno-profesiyna-programa-2024-rik.pdf>

URL: <https://lnuvmbt.lvet.edu.ua/osvitniy-protses/osvitni-prohramy-0/osvitno-profesiyna-prohrama-tekhnoholiya-vyrobnytstva-i-pererobky-produktsiyi-tvarynnytstva>

Розроблено проєктною групою у складі:

Галина МОСІЙЧУК – керівник групи (гарант), спеціаліст вищої кваліфікаційної категорії, викладач-методист

Леся КУДЕНЧУК – спеціаліст вищої кваліфікаційної категорії, викладач-методист

Ольга ЧИЖЕВСЬКА – спеціаліст вищої кваліфікаційної категорії

Любов КОВАЛЬЧУК – спеціаліст вищої кваліфікаційної категорії

Рецензенти:

Андрій БОЙКО – кандидат сільськогосподарських наук, доцент, декан біологотехнологічного факультету Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С. З. Гжицького

Володимир ДУТКА – кандидат сільськогосподарських наук, доцент кафедри технології виробництва і переробки продукції тваринництва Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С. З. Гжицького

Юрій КОПРОВСЬКИЙ – директор ТзОВ «Ексім Фуд»

Андрій ДЕМЧУК – директор ТзОВ «Жовківський ППР»

Єспер КРОГ – головний менеджер з польового виробництва та будівництва, Тарас СКУШКА – менеджер відділу «Дорощування і Відгодівля», Наталя БАЙДИК – менеджер відділу «Племферма» ТзОВ «ГАЛИЧИНА ЗАХІД»

Андрій САВЧУК – головний технолог з вирощування та переробки продукції тваринництва СГПП «Рать»

Катерина ХУРАВА, Катерина БЕНЮК, Тетяна ПЕТРУК, Максим ФОРСЮК – здобувачі освіти IV курсу спеціальності 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва ВСП «Рожищенський фаховий коледж ЛНУВМБ імені С. З. Гжицького»

Юрій МАТКОВСЬКИЙ – головний технолог ПСП «Україна»

Руслан ПАШ'ЯН – директор ТОВ «МХП Баффало»

1. Опис освітньо-професійної програми зі спеціальності 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва

1 – Загальна інформація	
Повна назва закладу фахової передвищої освіти	Відокремлений структурний підрозділ «Рожищенський фаховий коледж Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С. З. Гжицького»
Освітньо-професійний ступінь	Фаховий молодший бакалавр
Назва кваліфікації мовою оригіналу	Технік-технолог з виробництва та переробки продукції тваринництва
Офіційна назва освітньо-професійної програми	Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва
Тип диплому, обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття ступеня фахового молодшого бакалавра, вимоги до осіб	Диплом фахового молодшого бакалавра 180 кредитів ЄКТС термін навчання 3 роки 10 місяців (на основі базової загальної середньої освіти, з одночасним виконанням ОП повної загальної середньої/профільної освіти) 180 кредитів ЄКТС термін навчання 2 роки 10 місяців, 2 роки 7 місяців (на основі повної загальної середньої освіти (профільної середньої освіти)) 180 кредитів ЄКТС термін навчання 2 роки 10 місяців, 2 роки 7 місяців (на основі професійної (професійно-технічної) освіти) 180 кредитів ЄКТС термін навчання 2 роки 10 місяців, 2 роки 7 місяців (на основі фахової передвищої освіти або вищої освіти)
Наявність акредитації	Рішення Акредитаційної комісії від 17.11.2015р. протокол №119 (наказ МОН України від 30.11.2015 № 1931л), (на підставі наказу МОН України від 19.12.2016 № 1565). Сертифікати ДС 588, ДС 589; дата видачі - 26.01.2022р., дата закінчення - 01.07.2025р.
Цикл/рівень	Закон України «Про фахову передвищу освіту» - фаховий молодший бакалавр, НРК України – 5 рівень
Вимоги до осіб, які можуть розпочати навчання за програмою	Базова загальна середня освіта; повна загальна (профільна) середня освіта; професійна (професійно-технічна) освіта; фахова передвища освіта або вища освіта
Мова(и) викладання	Українська мова
Термін дії освітньо-професійної	До введення в дію нової редакції освітньо-

програми	професійної програми
Інтернет-адреса розміщення опису професійної програми	https://lnuvmbt.lvet.edu.ua https://lnuvmbt.lvet.edu.ua/osvitniy-protses/osvitni-prohramy-0/osvitno-profesiyna-prohrama-tekhnoholiya-vyrobnytstva-i-pererobky-produktsiyi-tvarynnytstva

2 – Мета освітньо-професійної програми

Підготовка фахівців за освітньо-професійною програмою «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» передбачає: інтеграцію процесів освітньої діяльності; забезпечення конкурентноспроможності випускників завдяки високій гарантованій якості освіти; побудова програми на компетентнісній, практико-орієнтованій основі відповідно до рівнів Національної рамки кваліфікацій з урахуванням стандартів, визначенням критеріїв оцінювання знань, умінь, навичок і компетентностей, термінів і порядку підтвердження здобутих кваліфікацій; забезпечення незалежного та об'єктивного оцінювання рівнів кваліфікації; науковий та методично обґрунтований аналіз потреб ринку праці та перспектив розвитку галузей під час розроблення академічної політики; сприяння набуття здобувачами освіти відповідної кваліфікації і заявлених компетентностей; сприяння якісній практичній підготовці здобувачів освіти шляхом здобуття фахових кваліфікацій у коледжі та на виробництві; орієнтація здобувачів на практичну діяльність в умовах сучасних виробництв, на потреби ринку праці; рівність умов для кожного суб'єкта навчання щодо повної реалізації його здібностей і всебічного розвитку; гуманізм, демократизм і пріоритетність загальнолюдських духовних цінностей; розширення мережі баз проведення практичної підготовки; моніторинг можливостей підготовки фахівців за різними формами навчання; вивчення можливостей запровадження дуальної форми освіти; ознайомлення здобувачів освіти із нормативно-правовим забезпеченням, яке дасть змогу молодому фахівцю обирати оптимальну стратегію професійної діяльності.

3 – Характеристика освітньо-професійної програми

Опис предметної області	Об'єкт вивчення та/або діяльності: виробництво і переробка тваринницької продукції на підприємствах різних форм власності. Цілі навчання: підготовка фахівців, здатних самостійно вирішувати типові виробничі ситуації професійної діяльності в сфері виробництва і переробки продукції тваринництва, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов, з використанням теорій та методів біології, прикладних наук і харчових технологій. Теоретичний зміст предметної області: технології виробництва і переробки продукції тваринництва з розширеними компетенціями у сфері виробництва харчових продуктів тваринного походження. Методи, методики та технології: зоотехнічні, лабораторні, спеціальні (органолептичні, бактеріологічні, біологічні, хімічні тощо) методи, методики та технології, необхідні для компетентного вирішення завдань професійної діяльності, що пов'язані з виробництвом і переробкою продукції тваринництва. Інструменти та обладнання: обладнання для оцінювання екстер'єру тварин та контролю їх індивідуального розвитку, поживності кормів,
--------------------------------	---

	вимірювання параметрів мікроклімату тваринницьких приміщень, а також інструменти та обладнання для оцінювання якості продукції тваринництва, сировини, напівфабрикатів і готової продукції.
Орієнтація освітньо-професійної програми	Освітньо-професійна програма для здобуття освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр». Освітньо-професійна програма передбачає здобуття програмних компетентностей (інтегральних, загальних, спеціальних), та програмних результатів навчання.
Освітній фокус освітньо-професійної програми	Спеціальна освіта та професійна підготовка в області технології виробництва і переробки продукції тваринництва. Програма базується на наукових знаннях, положеннях та результатах сучасних досліджень в сільському господарстві, пов'язаних з вибором та застосуванням сучасних технологій, технологічних процесів під час виробництва і переробки продукції тваринництва, підвищення ефективності технологічних процесів, безпеки життєдіяльності та охорони навколишнього середовища.
Особливості програми	Фахівців готують для організаційно-управлінського, господарського та технічного забезпечення виробничих завдань в галузях виробництва і переробки продукції тваринництва. Практична підготовка фахівця реалізується шляхом проходження навчальної та виробничих практик з можливістю обирати об'єкт проходження практики.
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Фахівець здатен виконувати зазначену професійну роботу відповідно до національного класифікатора професій ДК 003:2010 (зі змінами затвердженими наказом №810 Міністерства економіки України від 25.10. 2021р. 3213 – зоотехнік відділення (комплексу, сільськогосподарської ділянки, ферми) 3213 – технік з плеємінної справи 3213 – технік-технолог з виробництва та переробки продукції тваринництва 3213 – технолог з виробництва та переробки продукції тваринництва 3213 – фахівець з бджільництва 3213 – фахівець з організації та ведення фермерського господарства 3213 – фахівець із звірівництва 3416 – закупник 3211 – технік-лаборант
Академічні права випускників	Продовження навчання за початковим (короткий цикл) або першим (бакалаврський) рівнем вищої освіти, набуття додаткових кваліфікацій в системі освіти дорослих, в тому числі післядипломної

	освіти, набуття додаткових кваліфікацій в системі освіти дорослих.
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Навчання орієнтоване на формування навичок аргументації особистої думки та культури спілкування, вдосконалення вміння визначати джерело проблеми, його аналіз та розроблення сценарію оптимальних управлінських рішень; на виховання гуманності, толерантності, відповідальності, ствердження національної гідності, громадянської свідомості та активної життєвої позиції. Форми організації освітнього процесу: лекційні, практичні, лабораторні та семінарські заняття, самостійна робота, консультації з викладачами, індивідуальні завдання, навчальна практика, виробнича практика, курсова робота. Заняття мають інтерактивний пошуково-пізнавальний характер, проводяться з використанням сучасних технологій навчання.
Оцінювання	Поточний, підсумковий, семестровий контроль; атестація здобувачів освіти. Основними формами контролю є: поточне та проміжне опитування; тестовий контроль; контрольна робота; директорська контрольна робота; захист курсової роботи; захист звітної документації з виробничої практики; залік; іспит. Оцінювання навчальних досягнень здійснюється за 4-бальною шкалою, згідно Положення про організацію освітнього процесу у коледжі. Атестація – комплексний кваліфікаційний іспит з технології виробництва і переробки продукції тваринництва.
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність вирішувати типові спеціалізовані задачі з технології виробництва і переробки продукції тваринництва або у процесі навчання, що вимагає застосування положень і методів зоотехнії та може характеризуватися певною невизначеністю умов; нести відповідальність за результати своєї діяльності; здійснювати контроль інших осіб у визначених ситуаціях
Загальні компетентності (ЗК)	ЗК1. Здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні. ЗК2. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій,

	використовуючи різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя. ЗК3. Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності. ЗК4. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово. ЗК5. Здатність спілкуватися іноземною мовою. ЗК6. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології. ЗК7. Здатність працювати в команді. ЗК8. Прагнення до збереження навколишнього середовища.
Спеціальні компетентності (СК)	СК1. Здатність до застосування знань з морфологічних і фізіологічних особливостей сільськогосподарських тварин. СК2. Здатність забезпечувати підготовку кормів та раціональну годівлю сільськогосподарських тварин. СК3. Здатність до застосування прийомів та методів розведення сільськогосподарських тварин. СК4. Здатність використовувати методи та технології відтворення сільськогосподарських тварин. СК5. Здатність проводити аналіз виробничо-економічної діяльності, вести звітно-облікову і технологічну документацію виробничого підрозділу. СК6. Здатність організувати роботу структурного підрозділу з виробництва і переробки продукції тваринництва з дотриманням норм охорони праці, біобезпеки у професійній діяльності. СК7. Здатність проводити заходи щодо захисту здоров'я та забезпечення благополуччя сільськогосподарських тварин. СК8. Здатність до проведення контролю щодо безпечності і якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції тваринництва. СК9. Здатність використовувати професійні знання та навички з технологічних процесів переробки тваринницької сировини і виготовлення готової продукції. СК10. Здатність до використання нормативної та технологічної документації у професійній діяльності. СК11. Здатність використовувати технологічне обладнання при виробництві і переробці продукції тваринництва. СК12. Здатність забезпечувати зберігання, транспортування і реалізацію сировини і готової продукції тваринництва. СК13. Здатність використовувати професійні знання та навички з технології виробництва продукції тваринництва.
7 – Результати навчання	
	РН1. Спілкування державною та іноземною мовами,

	у тому числі з професійних питань. РН2. Застосовувати інформаційні та комунікаційні технології в обсязі, достатньому для здійснення професійної діяльності. РН3. Знати свої права, як члена суспільства, цінності громадянського суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина України. РН4. Використовувати технології кормовиробництва, утримання, годівлі, розведення і відтворення тварин у професійній діяльності. РН5. Використовувати особливості анатомічної будови тіла і фізіології сільськогосподарських тварин у технологічних процесах виробництва і переробки продукції тваринництва. РН6. Застосовувати основи систем обліку, планування і контролю затрат виробництва продукції тваринництва та визначити її економічну ефективність. РН7. Забезпечувати дотримання норм охорони праці, виробничої санітарії та біобезпеки, що поширюються на професійну діяльність. РН8. Проводити планування і організацію робіт у виробничому підрозділі з дотриманням трудової та технологічної дисципліни. РН9. Забезпечувати реалізацію заходів щодо захисту здоров'я сільськогосподарських тварин. РН10. Здійснювати контроль якості сировини та продукції тваринництва. РН11. Організовувати окремі технологічні процеси виготовлення продукції тваринництва з дотриманням вимог виробничої санітарії. РН12. Використовувати у професійній діяльності нормативно-правові документи з технології виробництва і переробки продукції тваринництва. РН13. Використовувати обладнання, засоби автоматизації та механізації під час виробництва і переробки продукції тваринництва. РН14. Забезпечувати вимоги до режимів і термінів зберігання, умов транспортування, підготовки до реалізації сировини і готової продукції тваринництва. РН15. Знати основи технологій виробництва продукції свинарства, скотарства, птахівництва, конярства. РН16. Знати основи технологій виробництва продукції дрібних тварин і інших галузей тваринництва.
8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	Реалізація освітньо-професійної програми забезпечується педагогічними працівниками коледжу. Підготовку фахового молодшого бакалавра спеціальності <i>Н2 Тваринництво</i> здійснює три циклові комісії коледжу, викладачі відповідають вимогам, визначеними Ліцензійними умовами

	впровадження освітньої діяльності.
Матеріально-технічне забезпечення	Навчально-матеріальна база дозволяє організовувати та проводити заняття з усіх освітніх компонентів на достатньому рівні. Для проведення лекційних занять використовуються мультимедійні проектори. Навчальні лабораторії і кабінети укомплектовані необхідним обладнанням, засобами наочності, приладами та інструментами для проведення лабораторних і практичних занять. Навчальні кабінети забезпечені мережею Інтернет. При підготовці фахівців використовуються комп'ютерні кабінети. Соціальна інфраструктура включає – спортивний комплекс, їдальню, медпункт; забезпеченість гуртожитком – 100%. Приміщення та аудиторії відповідають будівельним та санітарним нормам.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	На офіційному веб-сайті коледжу міститься інформація про освітньо-професійні програми, навчальну і виховну діяльність, структурні підрозділи, правила прийому, контакти, забезпеченість бібліотеки підручниками і посібниками, фаховими періодичними виданнями відповідного профілю, інформація про наявність електронного ресурсу навчально-методичних матеріалів освітніх компонентів на платформі MOODLE.
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	На загальних підставах в межах України

2. Перелік компонентів освітньо-професійної програми спеціальності Н2 Тваринництво та їх логічна послідовність

2.1. Перелік компонентів ОПП

Код о/к	Компоненти освітньо-професійної програми	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
Обов'язкові компоненти загальної підготовки ОПП			
ОК 1	Історія України (Історія: Україна і світ*)	3	залік
ОК 2	Українська мова (за проф. спрямуванням)	3	екзамен
ОК 3	Іноземна мова (за проф. спрямуванням)	3	залік
ОК 4	Фізичне виховання ****	3	залік
ОК 5	Вступ до спеціальності (Технології*)	3	залік
ОК 6	Безпека життєдіяльності з основами охорони праці	4	екзамен
ОК 7	Інформатика та комп'ютерна техніка (Інформатика*)	3	залік
ОК 8	Основи правознавства*	3	залік
ОК 9	Вища математика	3	залік
Вибіркові компоненти загальної підготовки ОПП**			
ВК 1		3	залік
ВК 2		3	залік
Обов'язкові компоненти спеціальної підготовки ОПП			
ОК 10	Анатомія і фізіологія с.-г. тварин	4	екзамен
ОК 11	Основи генетики і розведення с.-г. тварин	6	екзамен
ОК 12	Технологія кормів з основами кормовиробництва	3	залік
ОК 13	Механізація виробничих процесів у тваринництві	4	екзамен
ОК 14	Годівля сільськогосподарських тварин	4	екзамен
ОК 15	Біобезпека в галузі тваринництва	3	залік
ОК 16	Технологія відтворення с.-г. тварин	4	екзамен
ОК 17	Технологія виробництва молока і яловичини	6	екзамен
ОК 18	Технологія виробництва продукції свинарства	5	екзамен
ОК 19	Курсова робота з технології виробництва продукції тваринництва (скотарство/свинарство)***	2	захист
ОК 20	Технологія виробництва продукції птахівництва	3	залік
ОК 21	Конярство	3	залік
ОК 22	Стандартизація продукції тваринництва	3	залік
ОК 23	Організація виробничої і бізнесової діяльності	4	екзамен
ОК 24	Основи підприємництва, менеджменту і маркетингу	3	залік
ОК 25	Технологічне обладнання цехів по переробці продукції тваринництва	4	екзамен
ОК 26	Технологія переробки продукції тваринництва з основами виробничої санітарії	7	екзамен
ОК 27	Економіка виробництва продукції тваринництва з основами бухгалтерського обліку	5	екзамен
ОК 28	Технологія виробництва продукції дрібних тварин і інших галузей тваринництва	4	залік
ОК 29	Технологія вирощування і переробки риби та морепродуктів	3	залік
ОК 30	Технологія вирощування домашніх тварин з	3	залік

	основами зоопсихології		
Практична підготовка			
ОК 31	Комплексна навчальна практика з технології виробництва і переробки продукції тваринництва		
ОК 31/1	Ознайомлювальна практика	1	підсумкова
ОК 31/2	Анатомія і фізіологія с.-г. тварин	1	підсумкова
ОК 31/3	Розведення сільськогосподарських тварин	1	підсумкова
ОК 31/4	Штучне осіменіння с.-г. тварин	2	підсумкова
ОК 31/5	Годівля сільськогосподарських тварин	2	підсумкова
ОК 31/6	Технологія виробництва молока і яловичини	3	підсумкова
ОК 31/7	Технологія виробництва продукції свинарства	3	підсумкова
ОК 31/8	Технологія виробництва продукції птахівництва	2	підсумкова
ОК 31/9	Конярство	1	підсумкова
ОК 31/10	Технологія переробки продукції тваринництва з основами виробничої санітарії	3	підсумкова
ОК 31/11	Технологія виробництва продукції дрібних тварин і інших галузей тваринництва	3	підсумкова
ОК 31/12	Технологія вирощування і переробки риби та морепродуктів	1	підсумкова
ОК 32	Виробнича технологічна практика	9	захист
ОК 33	Переддипломна практика	9	захист
ОК 34	Атестація здобувачів освіти	2	квал. іспит
Вибіркові компоненти спеціальної підготовки ОПП**			
ВК 3		3	залік
ВК 4		3	залік
ВК 5		3	залік
ВК 6		3	залік
Загальний обсяг обов'язкових компонентів		154	
Загальний обсяг вибірових компонентів		18	
Екзаменаційна сесія		8	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ		180	

Примітка:

*Освітній компонент повністю інтегрується з відповідними компонентами загальноосвітньої підготовки.

**Вибіркові освітні компоненти (каталог вибірових освітніх компонентів розміщений на веб-сайті коледжу) в навчальному плані займають 18 кредитів, їх перелік залежить від вибору здобувачів освіти відповідно до «Положення про порядок та умови обрання здобувачами освіти вибірових освітніх компонентів у ВСП «Рожищенський фаховий коледж ЛНУВМБ імені С. З. Гжицького»

***Курсова робота з технології виробництва продукції тваринництва виконується за вибором здобувача освіти з відповідної галузі - скотарство/свинарство.

****З фізичного виховання в навчальні плани (за рішенням адміністрації коледжу) можуть вводиться факультативні заняття як позакредитні години відповідно до чинних нормативних документів.

2.2 Структурно-логічна схема освітньо-професійної програми

2.2.1. Термін навчання 2 роки 10 місяців

I курс						II курс						III курс					
1 семестр			2 семестр			3 семестр			4 семестр			5 семестр			6 семестр		
ОК	к-сть кред.	підс. конт.	ОК	к-сть кред.	підс. конт.	ОК	к-сть кред.	підс. конт.	ОК	к-сть кред.	підс. конт.	ОК	к-сть кред.	підс. конт.	ОК	к-сть кред.	підс. конт.
ОК 1	3	залік	ОК 2	3	екзамен	ОК 9	3	залік	ОК 17	3	семестро ва	ОК 17	3	екзамен	ОК 22	3	залік
ОК 3	3	залік	ОК 13	4	екзамен	ОК 14	4	екзамен	ОК 18	3	семестро ва	ОК 18	2	екзамен	ОК 23	4	екзамен
ОК 4	1	семестро ва	ОК 4	1	семестро ва	ОК 4	1	залік	ОК 21	3	залік	ОК 26	4	семестро ва	ОК 26	3	екзамен
ОК 5	3	залік	ОК 6	4	екзамен	ОК 27	3	семестро ва	ОК 27	2	екзамен	ОК 28	4	залік	ОК 20	3	залік
ОК 7	3	залік	ОК 12	3	залік	ОК 30	3	залік	ОК 25	4	екзамен	ОК 19	2	захист			
ОК 8	3	залік	ОК 15	3	залік	ОК 29	3	залік	ВК 4	3	залік	ВК 6	3	залік			
ОК 10	4	екзамен	ОК 16	4	екзамен	ВК 1	3	залік	ВК 5	3	залік						
ОК 11	6	екзамен	ОК 23	3	залік	ВК 2	3	залік	ОК 32	4,5	семестро ва	ОК 32	4,5	захист	ОК 33	9	захист
						ВК 3	3	залік							ОК 34	2	ПА
ОК 31/1	1	семестро ва	ОК 31/4	2	семестро ва	ОК 31/5	2	семестро ва	ОК 31/6	1	семестро ва	ОК 31/6	2	семестро ва	ОК 31/8	2	семестро ва
ОК 31/2	1	семестро ва			семестро ва	ОК 31/12	1	семестро ва	ОК 31/7	1	семестро ва	ОК 31/7	2	семестро ва	ОК 31/10	2	семестро ва
ОК 31/3	1								ОК 31/9	1	семестро ва	ОК 31/10	1	семестро ва			
												ОК 31/11	3	семестро ва			
Разом	29			27			29			28,5			30,5			28	

2.2.2. Термін навчання 3 роки 10 місяців

I курс						II курс						III курс						IV курс					
1 семестр			2 семестр			3 семестр			4 семестр			5 семестр			6 семестр			7 семестр			8 семестр		
ОК	к-сть кред.	підс. конт.	ОК	к-сть кред.	підс. конт.	ОК	к-сть кред.	підс. конт.	ОК	к-сть кред.	підс. конт.	ОК	к-сть кред.	підс. конт.	ОК	к-сть кред.	підс. конт.	ОК	к-сть кред.	підс. конт.	ОК	к-сть кред.	підс. конт.
						ОК 7	3	залік	ОК 8	3	залік	ОК 3	3	залік	ОК 21	3	залік	ОК 26	4	семес трова	ОК 26	3	екзам ен
						ОК 9	4	екзам ен	ОК 1	3	залік	ОК 4	1	семес трова	ОК 4	2	залік	ОК 28	4	залік	ОК 23	4	екзам ен
									ОК 5	3	залік	ОК 2	3	екзам ен	ОК 17	3	семес трова	ОК 17	3	екзам ен	ОК 29	3	залік
									ОК 11	6	екзам ен	ОК 14	4	екзам ен	ОК 18	3	семес трова	ОК 18	2	екзам ен	ОК 20	3	залік
									ОК 12	3	залік	ОК 27	5	екзам ен	ОК 15	3	залік	ОК 30	3	залік	ОК 22	3	залік
									ОК 13	4	екзам ен	ОК 16	4	екзам ен	ОК 25	4	екзам ен				ОК 24	3	залік
									ОК 6	2	семес трова	ОК 6	2	екзам ен	ВК 3	3	залік	ВК 6	3	залік			
												ОК 9	3	залік	ВК 4	3	залік	ОК 19	2	захис т			
												ВК 1	3	залік	ВК 5	3	залік						
												ВК 2	3	залік	ОК 32	4,5	семес трова	ОК 32	4,5	захис т	ОК 33	9	захис т
						ОК 31/1	1	семес трова	ОК 31/3	1	семес трова	ОК 31/4	2	семес трова	ОК 31/6	1	семес трова	ОК 31/6	2	семес трова	ОК 34	2	ПА
						ОК 31/2	1	семес трова				ОК 31/5	2	семес трова	ОК 31/7	1	семес трова	ОК 31/7	2	семес трова			
															ОК 31/9	1	семес трова	ОК 31/10	1	семес трова	ОК 31/10	2	семес трова
																		ОК 31/11	3	семес трова	ОК 31/8	2	семес трова
																		ОК 31/12	1	семес трова			
Разом							9			25			35			34,5			34,5			34	

Примітка. В навчальному плані можуть вноситись зміни в структурно-логічну схему освітньо-професійної програми «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва», у зв'язку з кількістю здобувачів освіти в академічних групах.

Із загального обсягу - 180 кредитів, 8 кредитів заплановано на екзаменаційну сесію.

3. Форма атестації здобувачів фахової передвищої освіти

Форми атестації здобувачів фахової передвищої освіти	Атестація здобувачів освітньо-професійної програми Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва здійснюється у формі комплексного кваліфікаційного іспиту
Вимоги до комплексного кваліфікаційного іспиту	Комплексний кваліфікаційний іспит зі спеціальності <i>H2 Тваринництво</i> є засобом об'єктивного контролю якості фахової передвищої освіти підготовки здобувачів освіти і повинен визначати рівень засвоєння ними теоретичного матеріалу та рівень сформованості практичних умінь та навичок загальних та спеціальних фахових компетентностей. Результати навчання повинні відображати вміння самостійно розв'язувати професійні завдання щодо вирощування, розведення, годівлі та утримання сільськогосподарських тварин; забезпечення параметрів та здійснення контролю технологічних процесів з виробництва та переробки продукції тваринництва. Рівень фахової підготовки встановлюється опосередковано за допомогою різних за формою завдань і складається з: - теоретичної частини (теоретичні питання інтегрованого характеру дають можливість виявити рівень теоретичних знань; тестової завдання надають можливість оцінити ступінь оволодіння здобувачами освіти вивченого матеріалу); - практичної частини (розв'язання інтегрованих професійних завдань з дисциплін; завдання для реалізації якого використовуються дидактичні та технічні засоби навчання, що дозволяє перевірити сформованість відповідних умінь та навичок). На комплексний кваліфікаційний іспит виносяться питання з таких освітніх компонентів: «Технологія виробництва молока і яловичини», «Технологія виробництва продукції свинарства», «Технологія виробництва продукції птахівництва», «Технологія переробки продукції тваринництва з основами виробничої санітарії», «Організація виробничої і бізнесової діяльності», «Конярство», «Безпека життєдіяльності з основами охорони праці». Кількість питань, завдань, форма завдань визначається цикловою комісією. Атестація здійснюється відкрито і публічно, завершується присудженням випускникові освітньо-професійного ступеня: «фаховий молодший бакалавр» і кваліфікації: «технік – технолог з виробництва та переробки продукції тваринництва» та видачею документу про освіту встановленого зразка.

4. Вимоги до забезпечення якості фахової передвищої освіти

Законодавчою базою формування системи забезпечення якості освіти в Коледжі є Закон України «Про фахову передвищу освіту» (розділ IV, стаття 17).

Система зовнішнього забезпечення якості освітньої діяльності коледжу та якості фахової передвищої освіти включає інструменти, процедури та заходи забезпечення і підвищення якості фахової передвищої освіти, зокрема:

- 1) стандарт фахової передвищої освіти;
- 2) ліцензування освітньої діяльності;
- 3) акредитацію освітньо-професійної програми;
- 4) зовнішнє незалежне оцінювання результатів навчання;
- 5) кваліфікаційний іспит;
- 6) інституційний аудит;
- 7) моніторинг якості освіти;
- 8) атестацію педагогічних працівників;
- 9) громадський нагляд.

Система внутрішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти у Коледжі здійснюється відповідно до «Положення про внутрішню систему забезпечення якості фахової передвищої освіти в відокремленому структурному підрозділі «Рожищенський фаховий коледж Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С. З. Гжицького»

URL: <https://lnuvmbt.lvet.edu.ua/sites/lnuvmbt.lvet.edu.ua/files/inline-files/polozhennya-pro-vnutrishnyu-sistemu-zabezpechennya-yakosti-fakhovoi-peredvischoi-osviti-2021.pdf>

Забезпечення дотримання академічної доброчесності педагогічними працівниками та здобувачами освіти коледжу, у тому числі створення і забезпечення функціонування ефективної системи запобігання та виявлення академічного плагіату та інших порушень академічної доброчесності, притягнення порушників до академічної відповідальності відбувається відповідно до «Положення про академічну доброчесність у відокремленому структурному підрозділі «Рожищенський фаховий коледж Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С. З. Гжицького»

URL: <https://lnuvmbt.lvet.edu.ua/sites/lnuvmbt.lvet.edu.ua/files/inline-files/polozhennya-pro-akademichnu-dobrochesnist-2022.pdf>

Дане Положення закріплює сукупність етичних принципів та визначених законом правил етичної поведінки, якими мають керуватися учасники освітнього процесу під час навчання, викладання та провадження освітньої, наукової (творчої) діяльності з метою забезпечення довіри до результатів навчання та/або наукових (творчих) досягнень професійної діяльності та професійного спілкування академічної спільноти коледжу. Положення спрямоване на дотримання кожним учасником освітнього процесу в системі фахової передвищої освіти принципів академічної доброчесності, високих професійних стандартів, утвердження академічних чеснот та запобігання порушення академічної доброчесності.

З метою моніторингу та періодичного перегляду освітньо-професійних програм, для гарантування досягнення встановлених для них цілей та їх відповідності потребам здобувачів фахової передвищої освіти і суспільства, у коледжі укладено «Положення про порядок розроблення, затвердження та моніторингу освітніх (освітньо-професійних) програм у ВСП «Рожищенський фаховий коледж Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С. З. Гжицького»

URL: <https://lnuvmbt.lvet.edu.ua/sites/lnuvmbt.lvet.edu.ua/files/inline-files/polozhennya-pro-poryadok-rozroblennya-zatverdzhennya-ta-monitoringu-osvitnih-osvitno-profesijnih-program-u-vsp-rozhyshchenskyi-fakhovyi-koledzh-lvivskogo-natsionalnoho-universytetu-veterynarnoi-medycyny-ta-biotehnologij-imeni-s-z-gzhyckoho.pdf>

5. Перелік нормативних документів

1. Закон України «Про освіту» від 05.09.2017 № 2145-VIII
URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2145-19#Text>
2. Закон України «Про фахову передвищу освіту» від 06.06.2019 №2745-VIII
URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2745-19#Text>
3. Постанова Кабінету Міністрів України «Про затвердження Національної рамки кваліфікацій» (зі змінами) від 23.11.2011 № 1341
URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1341-2011-%D0%BF#Text>
4. Постанова Кабінету Міністрів «Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти та фахової передвищої освіти» від 29.04.2015 № 266
URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/266-2015-%D0%BF#Text>
5. Наказ Міністерства освіти і науки України «Про затвердження Методичних рекомендацій щодо розроблення стандартів фахової передвищої освіти» від 13.07.2020 № 918
URL: <https://mon.gov.ua/npa/pro-zatverdzhennya-metodichnih-rekomendacij-shodo-rozroblennya-standartiv-fahovoyi-peredvishoyi-osviti>
6. Наказ Міністерства освіти і науки України «Про затвердження стандарту вищої освіти за спеціальністю 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти від 21.12.2018 р. № 1432
URL: <https://mon.gov.ua/storage/app/media/vishcha-osvita/zatverdzeni%20standarty/12/21/204-Tekhn.vyr.pererob.prod.tvarynnystva-bakalavr-VO.18.01.pdf>
6. Наказ Міністерства освіти і науки України від 30 грудня 2021 року №1478 «Про затвердження стандарту фахової передвищої освіти зі спеціальності 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва галузі знань 20 Аграрні науки та продовольство освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр»
URL: https://mon.gov.ua/static-objects/mon/sites/1/Fakhova%20peredvyshcha%20osvita/Zatverdzeni_standarty/2021/12/30/204-Tekhn.vyrobn.perer.produkts.tvarynn.30.12.pdf
8. «Методичні рекомендації розроблення освітньо-професійної програми та навчального плану підготовки здобувачів фахової передвищої освіти» Міністерство освіти і науки України, Державна служба якості освіти України, ДУ Науково-методичний центр вищої та фахової передвищої освіти, 2022р.
URL: https://nmc-vfpo.com/wp-content/uploads/2022/06/21062022_mr_compressed-1.pdf

6. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньо-професійної програми

	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ОК 12	ОК 13	ОК 14	ОК 15	ОК 16	ОК 17	ОК 18	ОК 19	ОК 20	ОК 21	ОК 22	ОК 23	ОК 24	ОК 25	ОК 26	ОК 27	ОК 28	ОК 29	ОК 30	ОК 31	ОК 32	ОК 33	ОК 34
ЗК1.	+					+		+																+										
ЗК2.	+			+	+	+	+																											
ЗК3.					+	+			+										+												+	+	+	
ЗК4.		+																																
ЗК5.			+							+																								+
ЗК6.							+							+									+			+								
ЗК7.																							+	+							+	+	+	
ЗК8.						+									+							+				+								
СК1.										+	+					+	+	+		+	+					+		+		+	+			
СК2.												+	+	+			+	+		+	+							+	+	+	+			
СК3.											+					+	+	+		+	+							+		+	+			
СК4.																+	+	+		+	+							+		+	+			
СК5.																+	+	+	+	+	+		+	+			+				+			
СК6.						+									+								+			+								
СК7.															+		+	+		+	+							+	+	+	+			
СК8.																						+				+								
СК9.																									+	+			+					+
СК10.												+	+				+	+	+	+	+	+				+	+							
СК11.													+												+	+								
СК12.																+	+		+		+					+			+					
СК13.																+	+		+							+		+	+	+	+	+	+	+

7. Матриця забезпечення результатів навчання (РН) відповідними компонентами освітньо-професійної програми

	OK 1	OK 2	OK 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9	OK 10	OK 11	OK 12	OK 13	OK 14	OK 15	OK 16	OK 17	OK 18	OK 19	OK 20	OK 21	OK 22	OK 23	OK 24	OK 25	OK 26	OK 27	OK 28	OK 29	OK 30	OK 31/1	OK 31/2	OK 31/3	OK 31/4	OK 31/5	OK 31/6	OK 31/7	OK 31/8	OK 31/9	OK 31/10	OK 31/11	OK 31/12	OK 32	OK 33	OK 34			
PH1.		+	+																																													
PH2.					+		+																								+																	
PH3.	+					+		+																																								
PH4.					+							+		+	+	+	+	+		+	+								+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+						
PH5.										+	+						+	+		+	+						+							+	+				+	+	+	+	+					
PH6.																							+	+				+																				
PH7.						+									+												+												+									
PH8.						+																	+	+																			+	+				
PH9.						+									+		+	+		+	+							+			+																	
PH10.																						+					+													+			+	+				
PH11.																	+	+		+		+					+		+	+										+								
PH12.																							+	+			+																					
PH13.													+												+																			+	+	+		
PH14.																+	+		+		+	+				+										+	+	+		+								
PH15.																+	+		+	+						+										+	+	+	+									
PH16.																													+	+	+											+	+					

8. Матриця відповідності результатів навчання та компетентностей

Результати навчання	Компетентності																				
	Загальні компетентності								Спеціальні компетентності												
	ЗК1.	ЗК2.	ЗК3.	ЗК4.	ЗК5.	ЗК6.	ЗК7.	ЗК8.	СК1.	СК2.	СК3.	СК4.	СК5.	СК6.	СК7.	СК8.	СК9.	СК10.	СК11.	СК12.	СК13.
РН1 .				+	+								+	+				+			
РН2 .				+		+								+				+			
РН3.	+			+														+			
РН4.			+	+						+	+	+			+						+
РН5.			+	+					+		+	+			+						
РН6.				+		+												+			
РН7.	+	+		+				+					+					+			
РН8.	+	+	+	+			+						+	+							
РН9.			+	+				+							+			+			+
РН10.			+	+												+	+	+			
РН11.			+	+				+						+		+	+			+	
РН12 .				+														+	+		+
РН13.				+		+								+					+		+
РН14.			+	+											+		+			+	
РН15.			+	+			+							+	+	+	+		+	+	+
РН16.			+	+			+							+	+	+	+		+	+	+

ЗАТВЕРДЖУЮ

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

Володимир ТАРАСЮК
« 27 » серпня 2025 р.
Схвалено педагогічною радою коледжу
Протокол № 8
« 27 » серпня 2025 р.

М.П.

Міністерство освіти і науки України

**Відокремлений структурний підрозділ
«Рожищенський фаховий коледж
Львівського національного університету
ветеринарної медицини та біотехнологій
імені С. З. Гжицького»**

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

підготовки фахових молодших бакалаврів

Освітньо-професійна програма Технологія виробництва і
переробки продукції тваринництва

Галузь знань Н Сільське, лісове, рибне господарство та
ветеринарна медицина

Спеціальність Н2 Тваринництво

Форма навчання денна

І. ГРАФІК ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

курс	вересень				жовтень				листопад				грудень				січень				лютий				березень				квітень				травень				червень				липень			
	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	43	44
I	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	К	К	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	К	К	
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	С	К
III	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	К	
IV	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

ПОЗНАЧЕННЯ/ГРАФІЧНІ СКОРОЧЕННЯ: т – теоретичне навчання; С – екзаменаційна сесія; НП (П) – навчальна практика; ТП (П) – технологічна практика; ПП (П) – переддипломна практика; К – канікули; А – атестація.

ЗАТВЕРДЖУЮ

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

Іван ПАРУБЧАК
« 27 » серпня 2025 р.
Схвалено Вченою радою ЛНУВМБ
імені С. З. Гжицького
Протокол № 22
« 27 » серпня 2025 р.

М.П.

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			Атестація	Виконання дипломного проекту (роботи)	Канікули	Разом
			Навчальна	Технологічна	Переддипломна				
I	40	-	-	-	-	-	-	12	52
II	33	2	3	-	-	3	-	11	52
III	26	3	9	3	-	-	-	11	52
IV	14,5	3	12,5	3	6	1	-	2	42

III. ПРАКТИКА

Назва практики	Семестр	Тижні
Навчальна	IV - VIII	24,5
Виробнича /технологічна	VI - VII	6
Переддипломна	VIII	6

IV. АТЕСТАЦІЯ

1. Державна підсумкова атестація з предметів:

1. Українська мова – 4 семестр
2. Математика – 4 семестр
3. Історія України – 4 семестр
4. Предмет на вибір студента – 4 семестр
2. Комплексний кваліфікаційний іспит – 8 семестр

V. ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

V. ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ																			
Код освітньої компоненти	Назва освітньої компоненти	Семестр			Кредити ЄКТС	Кількість годин					Самостійна робота	Розподіл годин за курсами та семестрами							
		І	ІІ	ІІІ		Всього годин	Всього	аудиторних				I курс		II курс		III курс		IV курс	
								Лекції	Лабораторії	Семінарські, практичні.		1 семестр 17 тижнів	2 семестр 23 тижнів	3 семестр 16 тижнів	4 семестр 21 тижнів	5 семестр 15,5 тижнів	6 семестр 23,5 тижнів	7 семестр 15,5 тижнів	8 семестр 21,5 тижнів
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
I. Обов'язкові освітні компоненти навчального плану																			
I.1. Загальноосвітня підготовка																			
Базові предмети																			
1	Українська мова					156	156					34 (2)	46 (2)	34 (2)	42 (2)				
2	Українська література					156	156					34 (2)	46 (2)	34 (2)	42 (2)				

3	Іноземна мова					156	156					34 (2)	46 (2)	34 (2)	42 (2)				
4	Зарубіжна література					80	80					34 (2)	46 (2)						
5	Історія: Україна і світ					76	76							(34) 2	(42) 2				
	Історія України*					143	143					(51) 3	(92) 4						
6	Громадянська освіта					63	63					(17) 1	(46) 2						
7	Математика					230	230					51 (3)	69 (3)	68 (4)	42 (2)				
8	Фізика і астрономія					148	148					51 (3)	46 (2)	51 (3)					
9	Біологія і екологія					156	156						(46) 2	(68) 4	(42) 2				
10	Географія					85	85					(85) 5							
11	Хімія					120	120					51(3)	69(3)						
12	Фізична культура					234	234					51 (3)	69 (3)	51 (3)	63(3)				
13	Захист України, ОМЗ					141	141					34/34 (2)	69/69 (3)	17/17 (1)	21/21 (1)				
	Всього годин					1944	1944					527/34	690/69	391/17	336/21				

Вибірково-обов'язкові предмети

11	Інформатика (Інформатика та комп'ютерна техніка*)					131	131					(34) 2	(46) 2	(51) 3					
12	Технології (Вступ до спеціальності*)					53	53								53(2)				
	Всього годин					184	184					34	46	51	53				

Профільні предмети і спеціальні курси

13	Анатомія і фізіологія сільськогосподарських тварин					80	80							80					
14	Основи генетики і розведення сільськогосподарських тварин					120	120								120				
15	Технологія кормів з основами кормовиробництва					60	60								60				
16	Механізація виробничих процесів у тваринництві					70	70								70				

17	Безпека життєдіяльності з основами охорони праці					80	80							80				
18	НП Анатомія і фізіологія сільськогосподарських тварин тварин					18	18						18					
19	НП Ознайомлювальна практика					18	18						18					
20	НП Основи генетики і розведення сільськогосподарських тварин					18	18							18				
	Консультації, факультативні заняття					68	68											
	Всього годин					532	532											
	Разом					2660	2660					561/34	736/69	558	737			

1.2. Освітні компоненти що формують загальні компетентності

ОК 1	Історія України*		4		3	90	60	56		4	30			60				
ОК 2	Українська мова за професійним спрямуванням	5			3	90	60	2		58	30				60			
ОК 3	Іноземна мова за професійним спрямуванням		5		3	90	60	12		48	30				60			
ОК 4	Фізичне виховання**		7		3	90	90	6		84	0				30	30	30	
ОК 5	Вступ до спеціальності*		4		3	90	53	39		14	37			53				
ОК 6	Безпека життєдіяльності з основами охорони праці *	4			4	120	80	42	4	34	40			80				
ОК 7	Інформатика та комп'ютерна техніка*		3		3	90	51	14	37		39		51					
ОК 8	Основи правознавства		2		3	90	34	18		16	56	34						
ОК 9	Вища математика		5		3	90	60	48		12	30				60			
	Всього годин				28	450(+390)	304(+244)	86(+151)	(+41)	218(+52)	146(+146)	34		+(51)	+(193)	210	30	30

1.3. Освітні компоненти що формують професійні компетентності

ОК 10	Анатомія і фізіологія сільськогосподарських тварин*	3		4	120	80	35	16	29	40		80					
ОК 11	Основи генетики і розведення сільськогосподарських тварин*	4		6	180	120	66	10	44	60			120				
ОК 12	Технологія кормів з основами кормовиробництва*		4	3	90	60	36	12	12	30			60				
ОК 13	Механізація виробничих процесів у тваринництві*	4		4	120	70	50		20	50			70				
ОК 14	Годівля сільськогосподарських тварин	5		4	120	80	34		46	40				80			
ОК 15	Біобезпека в галузі тваринництва		6	3	90	60	40		20	30					60		
ОК 16	Технологія відтворення сільськогосподарських тварин	5		4	120	80	46	6	28	40			80				
ОК 17	Технологія виробництва молока і яловичини	7		6	180	120	76	8	36	60				60	60		
ОК 18	Технологія виробництва продукції свинарства	7		5	150	100	74		26	50				60	40		
ОК 19	Курсова робота з технології виробництва продукції тваринництва (скотарство/свинарство)***			7	2	60	30			30						30	
ОК 20	Технологія виробництва продукції птахівництва		8	3	90	60	46	4	10	30							60
ОК 21	Конярство		6	3	90	60	50		10	30				60			
ОК 22	Стандартизація продукції тваринництва		8	3	90	60	52		8	30							60
ОК 23	Організація виробничої і бізнесової діяльності	8		4	120	80	64		16	40							80
ОК 24	Основи підприємництва, менеджменту і маркетингу		6	3	90	60	54		6	30				60			
ОК 25	Технологічне обладнання цехів по переробці продукції тваринництва	6		4	120	80	60	16	4	40				80			
ОК 26	Технологія переробки продукції тваринництва з основами виробничої санітарії	8		7	210	140	96	24	20	70						80	60

ОК 27	Економіка виробництва продукції тваринництва з основами бухгалтерського обліку	6			5	150	100	86		14	50						100			
ОК 28	Технологія виробництва продукції дрібних тварин і інших галузей тваринництва		7		4	120	80	54	4	22	40							80		
ОК 29	Технологія вирощування і переробки риби та морепродуктів		8	7	3	90	60	50		10	30								60	
ОК 30	Технологія вирощування домашніх тварин з основами зоопсихології		7		3	90	60	50		10	30								60	
	Всього годин				83	1920(+570)	1280(+330,+30)	932(+187)	62(+38)	286(+105)	640(+180,+30)				(+80)	(+250)	160	480	260 (+30)	380

1.4. Практична підготовка

ОК 31	Комплексна навчальна практика з технології виробництва і переробки продукції тваринництва																		
ОК 31/1	Ознайомлювальна практика*				1	30	18				12				18				
ОК 31/2	Анатомія і фізіологія сільськогосподарських тварин*				1	30	18				12				18				
ОК 31/3	Розведення сільськогосподарських тварин*				1	30	18				12				18				
ОК 31/4	Штучне осіменіння сільськогосподарських тварин				2	60	36				24					36			
ОК 31/5	Годівля сільськогосподарських тварин				2	60	36				24					36			
ОК 31/6	Технологія виробництва молока і яловичини				3	90	60				30						36	24	
ОК 31/7	Технологія виробництва продукції свиñarства				3	90	60				30						36	24	
ОК 31/8	Технологія виробництва продукції птахівництва				2	60	36				24								36
ОК 31/9	Конярство				1	30	18				12						18		

ОК 31/10	Технологія переробки продукції тваринництва з основами виробничої санітарії			3	90	60				30							60
ОК 31/11	Технологія виробництва продукції дрібних тварин і інших галузей тваринництва			3	90	60				30						60	
ОК 31/12	Технологія вирощування і переробки риби та морепродуктів			1	30	18				12							18
ОК 32	Виробнича технологічна практика			9	270	180				90					90	90	
ОК 33	Переддипломна практика			9	270	180				90							180
	Всього годин			41	1140(+90)	744(+54)				396(+36)				72	180	198	294

1.5. Атестація здобувачів фахової передвищої освіти

ОК 34	Комплексний кваліфікаційний іспит	8		2	60	30				30							30
	Разом			154	3570(+1050)	2358(+628,+30)	1018(+338)	62(+79)	504(+157)	1212(+362,+30)							30

2. Вибіркові освітні компоненти навчального плану

Вибіркові компоненти загальної підготовки ОПП**

ВК 1		5	3	90	60				30					60			
ВК 2		5	3	90	60				30					60			

Вибіркові компоненти спеціальної підготовки ОПП**

ВК 3		6	3	90	60				30					60			
ВК 4		6	3	90	60				30					60			

ВК 5		7	3	90	60				30							60	
ВК 6		8	3	90	60				30								60
Всього годин			18	540	360				180					120	120	60	60
Загальна кількість годин										595/34	736/69	558/17	737/21	562	810	548 (+30)	734 (+30)
Курсових робіт		1															
Екзаменів	13		8	240													
Заліків		21															
Загальна кількість кредитів			180	5400													
Кількість дисциплін в семестрі										14	13	10	12	7	10	7	6
Кількість годин на тиждень										35	32	34,9	35,1	36,3	34,5	35,4	34,1

ПОЯСНЕННЯ ДО НАВЧАЛЬНОГО ПЛАНУ

1. Навчальний план із спеціальності Н2 Тваринництво розроблений відповідно до Освітньо-професійної програми «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» затвердженій на засіданні Педагогічної ради коледжу (Протокол № 7 від 26 серпня 2025р. та введеної в дію наказом директора коледжу № 51 від 27 серпня 2025р.), «Положення про навчальний та робочий навчальні плани для забезпечення освітнього процесу у відокремленому структурному підрозділі «Рожищенський фаховий коледж Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С. З. Гжицького» затвердженого на засіданні Педагогічної ради коледжу (Протокол №4 від 25.01.2024р. та введеного в дію наказом директора коледжу №6 від 26.01.2024р.); «Положення про організацію освітнього процесу у відокремленому структурному підрозділі «Рожищенський фаховий коледж Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С. З. Гжицького» затвердженого на засіданні Педагогічної ради коледжу (Протокол №2 від 14.11.2023р. та введеного в дію наказом директора коледжу №94 від 17.11.2023р.); Положення про практичну підготовку здобувачів освіти відокремленого структурного підрозділу «Рожищенський фаховий коледж Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С. З. Гжицького» затвердженого на засіданні Педагогічної ради коледжу (Протокол №4 від 25.01.2024р. та введеного в дію наказом директора коледжу №6 від 26.01.2024р.); Наказу Міністерства освіти і науки України від 18.06.2021р. №686 «Про затвердження норм часу для планування і обліку роботи та переліків видів навчальної, методичної, інноваційної, наукової, організаційної роботи та іншої педагогічної діяльності педагогічних і науково-педагогічних працівників закладів фахової перед вищої освіти» та інших нормативних документів.

2. Навчальний план передбачає тижневе/аудиторне навантаження не більше 32-34 години теоретичного навчання і 18 годин навчальної практики. Зважаючи на специфіку підготовки фахівців на основі базової загальної середньої освіти, за даною спеціальністю, необхідністю зведення груп при недостатній їх наповнюваності, граничне тижневе навантаження для здобувача, як виняток, за рахунок загального навантаження здобувачів може бути збільшено до 36 годин, що не перевищує санітарно-гігієнічних норм.

3. У цьому семестрі студенти виконують курсову роботу з технології виробництва продукції тваринництва (скотарство/свинарство - на вибір здобувача за погодженням з цикловою комісією технологічних дисциплін).
4. Заняття з іноземної мови за професійним спрямуванням, навчальні практики, лабораторні (практичні) заняття можуть проводитись з поділом групи на підгрупи, якщо кількість здобувачів буде не менше 15 осіб в кожній підгрупі та при наявності необхідного фінансування.
5. Предмети «Захист України» і «Основи медичних знань» викладаються дівчатам і хлопцям окремо.
6. Знаком «*» відзначені освітні компоненти ОПП, які інтегруються з дисциплінами загальноосвітньої підготовки: Історія: Україна і світ (Історія України*); Інформатика (Інформатика та комп'ютерна техніка*); Технології (Вступ до спеціальності*).
7. Окремі дисципліни і навчальні практики циклу професійної підготовки винесені як спеціальні курси в загальноосвітній підготовці: Анатомія і фізіологія сільськогосподарських тварин тварин; Основи генетики і розведення сільськогосподарських тварин; Технологія кормів з основами кормовиробництва; Механізація виробничих процесів у тваринництві; Безпека життєдіяльності з основами охорони праці; НП Анатомія і фізіологія сільськогосподарських тварин тварин; НП Ознайомлювальна практика; НП Основи генетики і розведення сільськогосподарських тварин.
8. Кількість годин відведених на аудиторне вивчення (лекції, лабораторні, практичні) освітніх компонентів в семестрі можна корегувати відповідно до навчальної програми та особливостей вивчення освітнього компонента.
9. Кількість годин на предмети загальноосвітньої підготовки відповідають Наказу МОН України №408 від 20.04.2018р. «Про затвердження типової освітньої програми закладів загальної середньої освіти III ступеня» та Наказу МОН України №570 від 01.06.2018р. «Про затвердження типової освітньої програми профільної середньої освіти закладів освіти, що здійснюють підготовку молодших спеціалістів на основі базової загальної середньої освіти»; Освітня програма профільної середньої освіти Відокремленого структурного підрозділу «Рожищенський фаховий коледж Львівського національного університету ветеринарної медицини імені С.З. Гжицького» для здобуття повної загальної середньої освіти на базі базової середньої освіти (затверджена директором коледжу та розглянута на засіданні Педагогічної ради коледжу, протокол №7 від 06.06.2025р.).
10. Години на самостійне вивчення заплановані тільки для освітніх компонентів, що формують загальні і професійні компетентності та вибіркового освітніх компонентів. На самостійне вивчення відведено 1/3 від загальної кількості годин освітнього компонента.
11. В розділі «Вибіркові компоненти» освітні компоненти вносяться відповідно до поданих здобувачами заяв при їх виборі із каталога вибіркового освітніх компонентів.

Навчальний план складено на підставі освітньо-професійної програми «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» Затвердженої на засіданні Педагогічної ради коледжу (протокол від «26» червня 2025р. № 7) та введеної в дію наказом директора коледжу № 51 від «27» червня 2025р. з «01» вересня 2025р. Навчальний план затверджено (схвалено) на засіданні Педагогічної ради коледжу (протокол від «27» серпня 2025р. № 8)

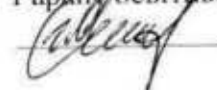
РОЗРОБЛЕНО

Заступник директора з навчальної роботи

 Ольга НИЧИПОРУК

ПОГОДЖЕНО

Гарант освітньо-професійної програми

 Галина МОСІЙЧУК

В. о. директора ВСП «Рожищенський фаховий коледж Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С. З. Гжицького»
В.Тарасюк Вячеслав ТАРАСЮК
«28» червня 2025 р.
Схвалено педагогічною радою коледжу

на основі повної загальної
середньої освіти,
кваліфікованого робітника

Відокремлений структурний підрозділ
«Рожищенський фаховий коледж
Львівського національного університету
ветеринарної медицини та біотехнологій
імені С. З. Гжицького»

підготовки фахових молодших бакалаврів

продукції тваринництва

Галузь знань Н Сільське, лісове, рибне господарство та

ветеринарна медицина

Спеціальність Н2 Тваринництво

Форма навчання денна

І. ГРАФІК ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

Ректор Львівського національного
університету ветеринарної медицини
та біотехнологій імені С. З. Гжицького
«*Іван ПАРУБЧАК*» 2025 р.

Схвалено Вченою радою ЛНУВМБ
імені С.З.Гжицького
Протокол № 12
« 27 » серпня 2025 р.

М.П.

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

Освітньо-професійний ступінь – фаховий молодший бакалавр

курс	вересень				жовтень				листопад					грудень				січень						лютий				березень				квітень				травень					червень				липень			
	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	43	44	45-52			
I	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	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	С	К	
															нп	нп	С																						нп		С							
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	К		
							нп	нп							нп	нп	С														нп	нп	нп	нп	нп	нп								С	П	П	П	
III	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	-	-
									нп	нп	нп	нп	нп	нп										нп	нп	нп			п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п					

ПОЗНАЧЕННЯ/ТРАФІЧНІ СКОРОЧЕННЯ: т – теоретичне навчання; С – скламенатійна сесія; НП (П) – навчальна практика; ТП (П) – технологічна практика; ПП (П) – переддипломна практика; К – канікули; А – атестація.

II. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО БЮДЖЕТ ЧАСУ, тижні

Курс	Теоретичне навчання	Екзаме-наційна сесія	Практика			Атестація	Виконання дипломного проекту (роботи)	Канікули	Разом
			Навчальна	Технологічна	Переддипломна				
I	36	2	3	-	-	-	-	11	52
II	26,5	2,5	9	3	-	-	-	11	52
III	16	2	13	3	6	1	-	2	43

III. ПРАКТИКА

IV. АТЕСТАЦІЯ

Назва практики	Семестр	Тижні
Навчальна	II - VI	24,5
Виробнича /технологічна	IV - VI	6
Переддипломна	VI	6

1. Державна підсумкова атестація з предметів:

2. Комплексний кваліфікаційний іспит – 6 семестр

V. ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

Код освітньої компоненти	Назва освітньої компоненти	Семестр			Кредити ЄКТС	Кількість годин						Розподіл годин за курсами та семестрами					
		Екзамени	Заліки	Курсові роботи		Всього годин	аудиторних				Самостійна робота	I курс		II курс		III курс	
							Всього	Лекції	Лабораторії	Семінарські, практичні,		1 семестр 16,5 тижнів	2 семестр 23,5 тижні	3 семестр 15,5 тижнів	4 семестр 24 тижнів	5 семестр 16 тижнів	6 семестр 22 тижнів
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
1. Обов'язкові освітні компоненти навчального плану за освітньо-професійною програмою																	
1.1. Освітні компоненти що формують загальні компетентності																	
OK 1	Історія України		1		3	90	60	56		4	30	60					
OK 2	Українська мова за професійним спрямуванням	3			3	90	60	2		58	30			60			
OK 3	Іноземна мова за професійним спрямуванням		3		3	90	60	2		58	30			60			
OK 4	Фізичне виховання*		5		3	90	90	6		84	0	33	47	30	30	30	
OK 5	Вступ до спеціальності		2		3	90	53	39		14	37		53				

ОК 6	Безпека життєдіяльності з основами охорони праці	2			4	120	80	42	4	34	40		80				
ОК 7	Інформатика та комп'ютерна техніка		1		3	90	51	14	37		39	51					
ОК 8	Основи правознавства		1		3	90	34	18		16	56	34					
ОК 9	Вища математика		1		3	90	60	48		12	30			60			
	Всього годин	2	7		28	840	548	227	41	280	292	145	133	210	30	30	

1.2. Освітні компоненти що формують професійні компетентності

ОК 10	Анатомія і фізіологія сільськогосподарських тварин	1			4	120	80	35	16	29	40	80					
ОК 11	Основи генетики і розведення сільськогосподарських тварин	2			6	180	120	66	10	44	60		120				
ОК 12	Технологія кормів з основами кормовиробництва		2		3	90	60	36	12	12	30		60				
ОК 13	Механізація виробничих процесів у тваринництві	2			4	120	70	50		20	50		70				
ОК 14	Годівля сільськогосподарських тварин	3			4	120	80	34		46	40		80				
ОК 15	Біобезпека в галузі тваринництва		4		3	90	60	40		20	30				60		
ОК 16	Технологія відтворення сільськогосподарських тварин	3			4	120	80	46	6	28	40		80				
ОК 17	Технологія виробництва молока і яловичини	5			6	180	120	76	8	36	60				60	60	
ОК 18	Технологія виробництва продукції свинарства	5			5	150	100	74		26	50				60	40	
ОК 19	Курсова робота з технології виробництва продукції тваринництва (скотарство/свинарство)***			5	2	60	30				30					30	
ОК 20	Технологія виробництва продукції птахівництва		6		3	90	60	46	4	10	30						60
ОК 21	Конярство		4		3	90	60	50		10	30				60		
ОК 22	Стандартизація продукції тваринництва		6		3	90	60	52		8	30						60
ОК 23	Організація виробничої і бізнесової діяльності	6			4	120	80	64		16	40						80
ОК 24	Основи підприємництва, менеджменту і маркетингу		4		3	90	60	54		6	30				60		

OK 25	Технологічне обладнання цехів по переробці продукції тваринництва	4			4	120	80	60	16	4	40				80		
OK 26	Технологія переробки продукції тваринництва з основами виробничої санітарії	6			7	210	140	96	24	20	70					80	60
OK 27	Економіка виробництва продукції тваринництва з основами бухгалтерського обліку	4			5	150	100	86		14	50				100		
OK 28	Технологія виробництва продукції дрібних тварин і інших галузей тваринництва		5		4	120	80	54	4	22	40					80	
OK 29	Технологія вирощування і переробки риби та морепродуктів		6		3	90	60	50		10	30						60
OK 30	Технологія вирощування домашніх тварин з основами зоопсихології		5		3	90	60	50		10	30						60
	Всього годин	10	10	1	83	2490	1640	1119	100	391	850	80	250	160	480	260 (+30)	380

1.3. Практична підготовка

OK 31	Комплексна навчальна практика з технології виробництва і переробки продукції тваринництва																
OK 31/1	Ознайомлювальна практика				1	30	18				12	18					
OK 31/2	Анатомія і фізіологія сільськогосподарських тварин				1	30	18				12	18					
OK 31/3	Розведення сільськогосподарських тварин				1	30	18				12		18				
OK 31/4	Штучне осіменіння сільськогосподарських тварин				2	60	36				24			36			
OK 31/5	Годівля сільськогосподарських тварин				2	60	36				24			36			
OK 31/6	Технологія виробництва молока і яловичини				3	90	60				30				36	24	
OK 31/7	Технологія виробництва продукції свинарства				3	90	60				30				36	24	
OK 31/8	Технологія виробництва продукції птахівництва				2	60	36				24						36
OK 31/9	Конярство				1	30	18				12				18		

OK 31/10	Технологія переробки продукції тваринництва з основами виробничої санітарії				3	90	60				30						60
OK 31/11	Технологія виробництва продукції дрібних тварин і інших галузей тваринництва				3	90	60				30					60	
OK 31/12	Технологія вирощування і переробки риби та морепродуктів				1	30	18				12						18
OK 32	Виробнича технологічна практика				9	270	180				90				90	90	
OK 33	Переддипломна практика				9	270	180				90						180
	Всього годин				41	1230	798				432	36	18	72	180	198	294

1.4. Атестація здобувачів фахової передвищої освіти

OK 34	Комплексний кваліфікаційний іспит	6			2	60	30				30						30
	Разом				154	4620	3016	1346	141	699	1604						

2. Вибіркові освітні компоненти навчального плану

Вибіркові компоненти загальної підготовки ОПП**

ВК 1			3		3	90	60				30			60			
ВК 2			3		3	90	60				30			60			

Вибіркові компоненти спеціальної підготовки ОПП**

ВК 3			4		3	90	60				30			60			
ВК 4			4		3	90	60				30			60			
ВК 5			5		3	90	60				30				60		
ВК 6			6		3	90	60				30						60
	Всього годин				18	540	360				180			120	120	60	60

Загальна кількість годин										1749	261	401	562	810	548 (+30)	734 (+30)
Курсових робіт			1													
Екзаменів	13			8												
Заліків		21														
Загальна кількість кредитів				180												
Кількість дисциплін в семестрі											4	5	7	10	6	7
Кількість годин на тиждень											15,8	17,1	36,3	33,8	34,3	33,4

ПОЯСНЕННЯ ДО НАВЧАЛЬНОГО ПЛАНУ

1. Навчальний план із спеціальності Н2 Тваринництво розроблений відповідно до Освітньо-професійної програми «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» затвердженій на засіданні Педагогічної ради коледжу (Протокол №7 від 26 червня 2025р. та введеної в дію наказом директора коледжу №51 від 27 червня 2025р.), «Положення про навчальний та робочий навчальні плани для забезпечення освітнього процесу у відокремленому структурному підрозділі «Рожищенський фаховий коледж Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С. З. Гжицького» затвердженого на засіданні Педагогічної ради коледжу (Протокол №4 від 25.01.2024р. та введеного в дію наказом директора коледжу №6 від 26.01.2024р.); «Положення про організацію освітнього процесу у відокремленому структурному підрозділі «Рожищенський фаховий коледж Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С. З. Гжицького» затвердженого на засіданні Педагогічної ради коледжу (Протокол №2 від 14.11.2023р. та введеного в дію наказом директора коледжу №94 від 17.11.2023р.); Положення про практичну підготовку здобувачів освіти відокремленого структурного підрозділу «Рожищенський фаховий коледж Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С. З. Гжицького» затвердженого на засіданні Педагогічної ради коледжу (Протокол №4 від 25.01.2024р. та введеного в дію наказом директора коледжу №6 від 26.01.2024р.); Наказу Міністерства освіти і науки України від 18.06.2021р. №686 «Про затвердження норм часу для планування і обліку роботи та переліків видів навчальної, методичної, інноваційної, наукової, організаційної роботи та іншої педагогічної діяльності педагогічних і науково-педагогічних працівників закладів фахової перед вищої освіти» та інших нормативних документів.
2. Навчальний план передбачає тижневе/аудиторне навантаження не більше 32-34 години теоретичного навчання і 18 годин навчальної практики. Зважаючи на специфіку підготовки фахівців за даною спеціальністю, необхідністю зведення груп при недостатній їх наповнюваності, граничне тижневе навантаження для здобувача, як виняток, за рахунок загального навантаження здобувачів може бути збільшено до 36 годин, що не перевищує санітарно-гігієнічних норм.
3. У п'ятому семестрі здобувачі виконують курсову роботу з технології виробництва продукції тваринництва (скотарство/свинарство - на вибір здобувача за погодженням з цикловою комісією технологічних дисциплін).

4. Заняття з іноземної мови за професійним спрямуванням, навчальні практики, лабораторні (практичні) заняття можуть проводитись з поділом групи на підгрупи, якщо кількість здобувачів буде не менше 15 осіб в кожній підгрупі та при наявності необхідного фінансування.
5. Кількість годин відведених на аудиторне вивчення (лекції, лабораторні, практичні) освітніх компонентів в семестрі можна корегувати відповідно до навчальної програми та особливостей вивчення освітнього компонента.
6. На самостійне вивчення відведено 1/3 від загальної кількості годин освітнього компонента.
7. В розділі «Вибіркові компоненти» освітні компоненти вносяться відповідно до поданих здобувачами заяв при їх виборі із каталога вибіркових компонентів.
8. У першому та другому семестрі на освітній компонент фізичне виховання виділені поза кредитні години у кількості 2 годин на тиждень.

Навчальний план складено на підставі освітньо-професійної програми «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»

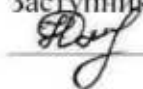
Затвердженої на засіданні Педагогічної ради коледжу (протокол від «26» червня 2025 р. № 7)

та введеної в дію наказом директора коледжу № 51 від «27» червня 2025 р. з «01» вересня 2025 р.

Навчальний план затверджено (схвалено) на засіданні Педагогічної ради коледжу (протокол від «27» серпня 2025 р. № 8)

РОЗРОБЛЕНО

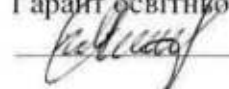
Заступник директора з навчальної роботи



Ольга НИЧИПОРУК

ПОГОДЖЕНО

Гарант освітньо-професійної програми



Галина МОСІЙЧУК