

ЗАТВЕРДЖУЮ

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

Олександр ДАВИДЮК
«26» червня 2024 р.

Схвалено педагогічною радою коледжу
«26» червня 2024 р.

Протокол №

00727794

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 20 Аграрні науки та продовольство

Спеціальність 204 Технологія виробництва і переробки
продукції тваринництва

Форма навчання денна

I. ГРАФІК ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

курс	вересень				жовтень				листопад					грудень			січень					лютий				березень				квітень				травень					червень				липе нь																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																										
	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	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	А	А	А	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	С	Т П	Т П	Т П	К																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																							
							т	т							С	т	т																														С	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	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

В.о. ректора Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С. З. Гжицького

Іван ПАРУБЧАК
«26» червня 2024 р.

Схвалено Вченою радою ЛНУВМБ
імені С. З. Гжицького

«26» червня 2024 р.
Протокол №

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

Код освітньої компоненти	Назва освітньої компоненти	Семестр			Кредити ЄКТС	Кількість годин					Самостійна робота	Розподіл годин за курсами та семестрами							
		Екзамени	Заліки	Курсові роботи		Всього	аудиторних			I курс		II курс		III курс		IV курс			
							Лекції	Лабораторні	Семінарські, практичні,	1 семестр 17 тижнів		2 семестр 23 тижні	3 семестр 16 тижнів	4 семестр 21 тижнів	5 семестр 15,5 тижні	6 семестр 23,5 тижні	7 семестр 15,5 тижні	8 семестр 21,5 тижні	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20

1. Обов'язкові освітні компоненти навчального плану

1.1. 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 (Історія України*)					219	219					51 (3)	92 (4)	34 (2)	42 (2)				
6	Громадянська освіта (Основи правознавства*)					97	97					51 (3)	46 (2)						
7	Математика					230	230					51 (3)	69 (3)	68 (4)	42 (2)				
8	Природничі науки																		
8.1	Фізика і астрономія					148	148					51 (3)	46 (2)	51 (3)					
8.2	Біологія і екологія					139	139					-	46 (2)	51 (3)	42 (2)				
8.3	Географія					51	51					51 (3)							
8.4	Хімія					80	80					34 (2)	46 (2)						
9	Фізична культура					234	234					51 (3)	69 (3)	51 (3)	63 (3)				
10	Захист України, ОМЗ					103/ 103	103/ 103					34/34 (2)	69/69 (3)						
	Всього годин					1849/+103	1849/+103					510/34	667/ 69	357	315				

Вибірково-обов'язкові предмети

11	Інформатика (Інформатика та комп'ютерна техніка*)					171	171					34 (2)	69 (3)	68 (4)					
12	Технології (Вступ до спеціальності*)					53	53								53				
	Всього годин					224	224					34	69	68	53				

Профільні предмети і спеціальні курси

13	Анатомія і фізіологія сільськогосподарських тварин тварин					100	100							100					
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					18	18							18				
19	НП Ознайомлювальна практика					18	18							18				
20	НП Основи генетики і розведення сільськогосподарських тварин					18	18								18			
	Всього годин					484	484							136	348			
	Разом					2557/+103	2557/+103						544/34	736/69	561	716		

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		5	150	100	2		98	50				100			
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	60	14	46		30			60				
ОК 8	Основи правознавства*		2		3	90	60	44		16	30		60					
	Всього годин				27	330(+480)	250(+313)	10(+195)	(+50)	240(+68)	80(+167)		(+60)	(+60)	(+193)	190	30	30

1.3. Освітні компоненти що формують професійні компетентності

ОК 9	Анатомія і фізіологія сільськогосподарських тварин*	3			5	150	100	55	16	29	50			100				
ОК 10	Основи генетики і розведення сільськогосподарських тварин*	4	4		6	180	120	66	10	44	60				120			

ОК 11	Технологія кормів з основами кормовиробництва*		4		3	90	60	36	12	12	30				60				
ОК 12	Механізація виробничих процесів у тваринництві*	4			4	120	70	50		20	50				70				
ОК 13	Годівля сільськогосподарських тварин	5			4	120	80	34		46	40					80			
ОК 14	Біобезпека в галузі тваринництва		6		3	90	60	40		20	30						60		
ОК 15	Технологія відтворення сільськогосподарських тварин	5			4	120	80	46	6	28	40					80			
ОК 16	Технологія виробництва молока і яловичини	7			6	180	120	76	8	36	60						60	60	
ОК 17	Технологія виробництва продукції свинарства	7			5	150	100	74		26	50						60	40	
ОК 18	Курсова робота з технології виробництва продукції тваринництва (скотарство/свинарство)***			7	2	60	30				30							30	
ОК 19	Технологія виробництва продукції птахівництва		8		3	90	60	46	4	10	30								60
ОК 20	Конярство		6		3	90	60	50		10	30						60		
ОК 21	Стандартизація продукції тваринництва		8		3	90	60	52		8	30								60
ОК 22	Організація виробничої і бізнесової діяльності	8			4	120	80	64		16	40								80
ОК 23	Основи підприємництва, менеджменту і маркетингу		6		3	90	60	54		6	30						60		
ОК 24	Технологічне обладнання цехів по переробці продукції тваринництва	6			4	120	80	60	16	4	40						80		
ОК 25	Технологія переробки продукції тваринництва з основами виробничої санітарії	8			7	210	140	96	24	20	70							80	60
ОК 26	Економіка виробництва продукції тваринництва з основами бухгалтерського обліку	6			5	150	100	86		14	50						100		
ОК 27	Технологія виробництва продукції дрібних тварин і інших галузей тваринництва		7		4	120	80	54	4	22	40							80	
ОК 28	Технологія вирощування і переробки риби та морепродуктів		8	7	3	90	60	50		10	30								60

ОК 29	Технологія вирощування домашніх тварин з основами зоопсихології		7		3	90	60	50		10	30							60	
	Всього годин				84	1920(+600)	1280(+350,+30)	932(+207)	62(+38)	286(+105)	640(+190,+30)			(+100)	(+250)	160	480	260(+30)	380

1.4. Практична підготовка

ОК 30	Комплексна навчальна практика з технології виробництва і переробки продукції тваринництва																		
ОК 30/1	Ознайомлювальна практика*				1	30	18				12			18					
ОК 30/2	Анатомія і фізіологія сільськогосподарських тварин*				1	30	18				12			18					
ОК 30/3	Розведення сільськогосподарських тварин*				1	30	18				12			18					
ОК 30/4	Штучне осіменіння сільськогосподарських тварин				2	60	36				24					36			
ОК 30/5	Годівля сільськогосподарських тварин				2	60	36				24					36			
ОК 30/6	Технологія виробництва молока і яловичини				3	90	60				30					36	24		
ОК 30/7	Технологія виробництва продукції свинарства				3	90	60				30					36	24		
ОК 30/8	Технологія виробництва продукції птахівництва				2	60	36				24								36
ОК 30/9	Конярство				1	30	18				12					18			
ОК 30/10	Технологія переробки продукції тваринництва з основами виробничої санітарії				3	90	60				30								60
ОК 30/11	Технологія виробництва продукції дрібних тварин і інших галузей тваринництва				3	90	60				30						60		
ОК 30/12	Технологія вирощування і переробки риби та морепродуктів				1	30	18				12								18
ОК 31	Виробнича технологічна практика				9	270	180				90					90	90		
ОК 32	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 33	Комплексний кваліфікаційний іспит	8			2	60	30				30								30
	Разом				154	3450 (+1170)	2304 (+717, +30)	942(+402)	62(+88)	526(+173)	1146 (+393, +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											544/34	736\69	561	716	542	810	548 (+30)	734 (+30)
	Курсових робіт			1															
	Екзаменів	12			8														
	Заліків		22																
	Загальна кількість кредитів				180														
	Кількість дисциплін в семестрі											13	13	10	12	7	10	7	6

	Кількість годин на тиждень										32	32	35,1	34,1	35	34,5	35,4	34,1
--	----------------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----	----	------	------	----	------	------	------

ПОЯСНЕННЯ ДО НАВЧАЛЬНОГО ПЛАНУ

1. Навчальний план із спеціальності 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва розроблений відповідно до Освітньо-професійної програми «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» затвердженої на засіданні Педагогічної ради коледжу (Протокол № 8 від 20 серпня 2024р. та введеної в дію наказом директора коледжу № 51 від 13 серпня 2024р.), «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*); Громадянська освіта (Основи правознавства*); 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»; Освітній програмі здобуття повної загальної середньої освіти у Рожищенському коледжі Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С. З. Гжицького (затверджена директором коледжу та розглянута на засіданні Педагогічної ради коледжу, протокол №1 від 25.09.2018р.).

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.

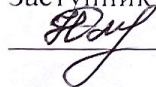
11. В розділі «Вибіркові компоненти» освітні компоненти вносяться відповідно до поданих здобувачами заяв при їх виборі із каталога вибіркового компонентів.

12. Після засідання Педагогічної ради (протокол № 9 від 20.08.2024р.) у навчальний план внесено зміни, що унормовують кількість годин відведених на дисципліни загальноосвітньої підготовки в кількості, що відповідає навчальному плану спеціальності 211 Ветеринарна медицина у 4 семестрі, та врегульовано кількість годин на тиждень в 4 і 6 семестрах, оскільки прийняте рішення про 41 тижневий навчальний рік.

Навчальний план складено на підставі освітньо-професійної програми «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» Затвердженої на засіданні Педагогічної ради коледжу (протокол від «20» червня 2024 р. № 8) та введеної в дію наказом директора коледжу № 51 від «13» серпня 2024 р. з «02» вересня 2024р. Навчальний план затверджено (схвалено) на засіданні Педагогічної ради коледжу (протокол від «20» серпня 2024р. № 9)

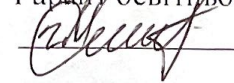
РОЗРОБЛЕНО

Заступник директора з навчальної роботи

 Ольга НИЧИПОРУК

ПОГОДЖЕНО

Гарант освітньо-професійної програми

 Галина МОСІЙЧУК