

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор ВСП «Рожищенський фаховий коледж Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С. З. Гжицького»
Олександр ДАВИДЮК
«26» вересня 2024 р.
Схвалено педагогічною радою коледжу
«26» вересня 2024р.
Протокол № 19



Строк навчання – 2р. 10 міс.

на основі повної загальної середньої освіти,
кваліфікованого робітника

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

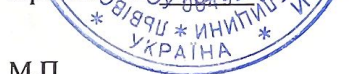
І. ГРАФІК ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

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	45-52																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																			
I	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

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 ЦАРУБЧАК
«26» вересня 2024 р.
Схвалено Вченою радою ЛНУВМБ імені С. З. Гжицького
«26» вересня 2024 р.
Протокол № 19



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	36	2	3	-	-	-	-	11	52
II	26	3	9	3	-	-	-	11	52
III	14,5	3	12,5	3	6	1	-	2	42

III. ПРАКТИКА

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

IV. АТЕСТАЦІЯ

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	Лекцій	Лабораторії	Семінарські, практичні,		1 семестр 16 тижнів	2 семестр 24 тижні	3 семестр 15,5 тижнів	4 семестр 23,5 тижнів	5 семестр 15,5 тижнів	6 семестр 21,5 тижнів
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18

I. Обов'язкові освітні компоненти навчального плану за освітньо-професійною програмою

I.1. Освітні компоненти що формують загальні компетентності

ОК 1	Історія України		1		3	90	60	56		4	30	60					
ОК 2	Українська мова за професійним спрямуванням	3			3	90	60	2		58	30			60			
ОК 3	Іноземна мова за професійним спрямуванням		3		5	150	100	2		98	50			100			

ОК 4	Фізичне виховання		5		3	90	90	6		84	0	<u>16</u>	<u>23</u>	30	30	30	
ОК 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	60	14	46		30	60					
ОК 8	Основи правознавства		1		3	90	60	44		16	30	60					
	Всього годин	2	6		27	810	563	205	50	308	247	180	133	190	30	30	

1.2. Освітні компоненти що формують професійні компетентності

ОК 9	Анатомія і фізіологія сільськогосподарських тварин	1			5	150	100	55	16	29	50	100					
ОК 10	Основи генетики і розведення сільськогосподарських тварин		2		6	180	120	66	10	44	60		120				
ОК 11	Технологія кормів з основами кормовиробництва		2		3	90	60	36	12	12	30		60				
ОК 12	Механізація виробничих процесів у тваринництві	2			4	120	70	50		20	50		70				
ОК 13	Годівля сільськогосподарських тварин	3			4	120	80	34		46	40			80			
ОК 14	Біобезпека в галузі тваринництва		4		3	90	60	40		20	30				60		
ОК 15	Технологія відтворення сільськогосподарських тварин	3			4	120	80	46	6	28	40		80				
ОК 16	Технологія виробництва молока і яловичини	5			6	180	120	76	8	36	60				60	60	
ОК 17	Технологія виробництва продукції свинарства	5			5	150	100	74		26	50				60	40	
ОК 18	Курсова робота з технології виробництва продукції тваринництва (скотарство/свинарство)***			5	2	60	30				30					30	
ОК 19	Технологія виробництва продукції птахівництва		6		3	90	60	46	4	10	30						60
ОК 20	Конярство		4		3	90	60	50		10	30				60		
ОК 21	Стандартизація продукції тваринництва		6		3	90	60	52		8	30						60
ОК 22	Організація виробничої і бізнесової діяльності	6			4	120	80	64		16	40						80

ОК 23	Основи підприємництва, менеджменту і маркетингу		4		3	90	60	54		6	30				60		
ОК 24	Технологічне обладнання цехів по переробці продукції тваринництва	4			4	120	80	60	16	4	40				80		
ОК 25	Технологія переробки продукції тваринництва з основами виробничої санітарії	6			7	210	140	96	24	20	70					80	60
ОК 26	Економіка виробництва продукції тваринництва з основами бухгалтерського обліку	4			5	150	100	86		14	50				100		
ОК 27	Технологія виробництва продукції дрібних тварин і інших галузей тваринництва		5		4	120	80	54	4	22	40					80	
ОК 28	Технологія вирощування і переробки риби та морепродуктів		6		3	90	60	50		10	30						60
ОК 29	Технологія вирощування домашніх тварин з основами зоопсихології		5		3	90	60	50		10	30						60
	Всього годин	10	10	1	84	2520	1660	1139	100	391	860	100	250	160	480	260 (+30)	380

І.3. 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						
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	1230	798				432	36	18	72	180	198	294

1.4. Атестація здобувачів фахової передвищої освіти

ОК 33	Комплексний кваліфікаційний іспит	6			2	60	30				30						30
	Разом				154	4620	3051	1344	150	699	1569						

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					5160	3411				1749	316	401	542	810	548 (+30)	734 (+30)
	Курсових робіт			1													
	Екзаменів	12			8												
	Заліків		22														
	Загальна кількість кредитів				180												
	Кількість дисциплін в семестрі											4	5	7	10	6	7
	Кількість годин на тиждень											19,8	16,7	35,0	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» затвердженій на засіданні Педагогічної ради коледжу (Протокол № 8 від 10.06. 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 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 вибірових компонентів.
8. Після засідання Педагогічної ради (протокол № 9 від 26.06.2024р.) у навчальний план внесенні зміни, та врегульовано кількість годин на тиждень в 2 і 4 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 2024 р.
Навчальний план затверджено (схвалено) на засіданні Педагогічної ради коледжу (протокол від «26» червня 2024 р. № 9)

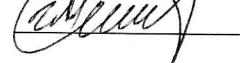
РОЗРОБЛЕНО

Заступник директора з навчальної роботи

 Ольга НИЧИПОРУК

ПОГОДЖЕНО

Гарант освітньо-професійної програми

 Галина МОСІЙЧУК