

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.

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

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	Лекції	Лабораторні	Семінарські, практичні,		1 семестр 16,5 тижнів	2 семестр 23,5 тижнів	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			

ОК 3	Іноземна мова за професійним спрямуванням		3		3	90	60	2		58	30			60			
ОК 4	Фізичне виховання*		5		3	90	90	6		84	0	33	47	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	Діджиталізація аграрного виробництва		6		3	90	60	48		12	30						60
ОК 8	Основи правознавства		1		3	90	34	18		16	56	34					
ОК 9	Вища математика		1		3	90	60	48		12	30	60					
ОК35	Основи національного спротиву		3		3	90	60	36		24	30			60			
	Всього годин	2	8		31	930	617	297	4	316	313	187	180	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	1	30					30					30	
ОК 20	Технологія виробництва продукції птахівництва		6		3	90	60	46	4	10	30						60

OK 21	Конярство		4		3	90	60	50		10	30				60		
OK 22	Стандартизація продукції тваринництва		6		3	90	60	52		8	30						60
OK 23	Організація виробничої і бізнесової діяльності	6			4	120	80	64		16	40						80
OK 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	82	2460	1610	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			

ОК 31/6	Технологія виробництва молока і яловичини				3	90	60				30				36	24	
ОК 31/7	Технологія виробництва продукції свинарства				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				2	60	36				24					36	
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				40	1200	774				426	36	18	72	180	192	294

1.4. Атестація здобувачів фахової передвищої освіти

ОК 34	Комплексний кваліфікаційний іспит	6			1	30	30										30
	Разом				154	4620	3031	1416	104	707	1589						

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		

БК 5			5		3	90	60				30						
БК 6			6		3	90	60				30					60	
	Всього годин				18	540	360				180			120	120	60	60
	Загальна кількість годин										1749	303	448	562	810	542 (+30)	776 (+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											18,4	19,1	36,3	33,8	33,9	35,3

ПОЯСНЕННЯ ДО НАВЧАЛЬНОГО ПЛАНУ

1. Навчальний план із спеціальності Н2 Тваринництво розроблений відповідно до Освітньо-професійної програми «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» затвердженої на засіданні Педагогічної ради коледжу (Протокол № 8 від 24 червня 2026 р. та введеної в дію наказом директора коледжу № 48 від 24 червня 2026 р.), «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.

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 пазакредитні 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)

Навчальний план переглянуто та оновлено відповідно до Закону України від 25.03.2026 №4826-IX «Про внесення змін до деяких законів України щодо окремих питань підготовки громадян України до національного спротиву», яким передбачено обов'язкове включення навчальної дисципліни «Основи національного спротиву» до освітніх програм і навчальних планів закладів освіти, у яких громадяни України за денною формою здобувають фахову передвищу освіту. Відповідно до наказу Міністерства освіти і науки України від 30.06.2026 №1002 «Про затвердження Типової програми навчальної дисципліни «Основи національного спротиву» до навчального плану включено обов'язковий освітній компонент «Основи національного спротиву», зміст та організація вивчення якого визначаються Типовою програмою.

Навчальний план складено на підставі змін, внесених до освітньо-професійної програми «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва», затвердженої на засіданні педагогічної ради коледжу від 26.08.2026 року, протокол №9.

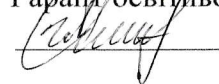
РОЗРОБЛЕНО

Заступник директора з навчальної роботи

 Ольга НИЧИПОРУК

ПОГОДЖЕНО

Гарант освітньо-професійної програми

 Галина МОСІЙЧУК