

СХВАЛЕНО

на засіданні педагогічної ради

Протокол № 5 від 07.06.24р

Міністерство освіти і науки України

(наіменування центрального органу виконавчої влади, власника)

Іллінецький аграрний фаховий коледж

(повне найменування навчального закладу)

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

2025-2028 н.р.

Підготовки фаховий молодший бакалавр з галузі знань

20 Аграрні науки та продовольство

(шифр і назва галузі знань)

Спеціальністю 204 Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва

(шифр і назва спеціальності)

Форма навчання денна

денна, вечірня, заочна (дистанційна), екстернат)

I. Графік навчального процесу

курс	вересень			жовтень			листопад			грудень			січень			лютий			березень			квітень			травень			червень			липень			серпень																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																											
	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	46	47	48	49	50	51																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																										
I																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																													

Позначення:

Т - Теоретичне навчання; С - Екстернат; Т

П - Практика;

К - Канікули;

ДП - складання державного екзамену;

ДП - захист дипломного проекту (роботи)

II. Зведені дані до бюджету, часу, тижні

Курс	Теоретичне навчання	Екстернат	Інша сесія	Практика	Державна атестація	Виконання дипломного проекту (роботи)	Канікули	Разом
I								
II	33	0	4	3			12	52
III	29	2	9				12	52
IV	26	2	11	1			2	42

III. Практика

Назва практики		Семестр		Тижнів	
Навчальна		3,4,5,6,7,8		15	
Виробнича технологічна		6		5	
Виробнича переддипломна		8		4	

IV. Державна атестація

Назва навчальної дисципліни		Форма державної атестації		Семестр	
Виробництво та переробка продукції тваринництва		Іспит		8	

OK20	Технологія виробництва молока і яловичини	8	8	8	240	160	96	6	58	80	6					5,5	5,5
OK21	Технологія виробництва продукції свинарства	7	8	7	210	140	80		60	70	6				4,5	5,0	
OK22	Технологія виробництва продукції бджільництва		6	3	90	60	30		30	30					3,5		
OK23	Технологія виробництва продукції птахівництва		7	3	90	60	30		30	30						4,5	
OK24	Вступ до спеціальності *		3	3	90	58	58			32		3,5					
OK25	Органічне тваринництво		7	3	90	30	30			60						2,0	
OK26	Стандартизація продукції тваринництва		8	3	90	32	22		10	58							2,0
OK27	Економіка виробництва продукції тваринництва*		4	3	90	60	22		38	30		3,0					
OK28	Організація виробничої і бізнесової діяльності		8	3	90	48	26		22	42							3,0
OK29	Основи бухгалтерського обліку		8	3	90	32	14		18	58							2,0
OK30	Механізація виробничих процесів у тваринництві		6	3,0	90	50	30		20	40					3,0		
OK31	Технологія обладнання цехів по переробці продукції тваринництва		5,6	4	120	80	40		40	40					3,0	4,5	
OK32	Менеджмент і маркетинг		8	3	90	32	16		16	58							2,0
OK33	Технологія переробки продукції тваринництва з основами виробничої санітарії	8		7	210	140	80		60	70						3,0	6,0
	Практична підготовка																
OK34	Ознайомлююча практика		3	1	30	30	30			0							
OK35	Практика з технології виробництва продукції тварин.		4,6,7,8	12	360	240	0		240	120							
OK36	Навчальна практика з технології переробки продукції тваринництва та виробничої санітарії.		8	1	30	30	0		30	0							
OK37	Навчальна практика з вирішення виробничих ситуацій		8	1	30	30	0		30	0							

[illegible]

Вибіркові освітні компоненти ОПП (за вибором здобувача фахової передвищої освіти)

ВК1	Ветеринарно-санітарна експертиза продукції тваринниц	8	3,0	90	42	32	10	58						2,5
	Мікробіологія молока і м'яса	8	0,0			0		0						0
ВК2	Охорона праці з основами БЖД	5	3,0	90	32	28	4	58			2,0			
	Безпека життєдіяльності у тваринницві	5	0,0			0		0			0			
ВК3	Сімейно-побутова культура	6	3,0	90	40	30	10	50				2,5	0	
	Етика та психологія ділових відносин	6	0,0			0		0					0	
ВК4	Технологія рибництва	7	3,0	90	40	40		50					3,0	
	Аквакультура природніх і штучних водойм	7	0,0			0		0						0

IV. Практичне навчання	Семестр	Тижнів
Навчальні практики:	3-8	15
1 Ознайомлююча для одержання первинних професійних умінь і навичок з спеціальності та робітничих професій	3	1
2 Технологія виробництва продукції тваринництва	4,5,6,7,8	8
Розведення с/г тварин з основами генетики	4	1
Годівля с/г тварин	5	1
Анатомія і фізіологія с/г тварин	4	1
Технологія виробництва продукції свинарства	7	1
Технологія вівчарства	7	0,5
Технологія рибництва	7	0,5
Технологія виробництва молока і яловичини	7	1
Технологія виробництва продукції птахівництва	7	0,5
Технологія виробництва продукції бджільництва	6	1
Технологія конярства	7	0,5
4 Технологія переробки продукції тваринництва	7,8	2
5 Рішення виробничих ситуаційних задач	8	1
6 Технологічна	6	5
7 Переддипломна	8	4
8 Всього		21

В 6 семестрі студенти проходять кваліфікаційний іспит на одержання робітничої професії:

Оператор з штучного осіменіння с/г тварин та птиці

VI. Державні екзамени:

1. Кваліфікаційний іспит з виробництва та переробки продукції тваринництва

VII. Перелік необхідних лабораторій, кабінетів, майстерень	
№	Найменування
1	Інформатики та комп'ютерної техніки
3	Анатомії і фізіології с/г тварин
4	Технології кормів з основами кормовиробництва
5	Механізації виробничих процесів у тваринництві
6	Технологія відтворення сільськогосподарських тварин
7	Мікробіології
8	Технологічного обладнання цехів для переробки продукції
9	Організації виробничої і бізнесової діяльності
10	Технології переробки продукції тваринництва
Кабінети:	
1	Історії України
2	Соціально-економічних дисциплін
3	Іноземної мови
4	Охорони праці
5	Безпеки життєдіяльності
6	Основи екології
7	Розведення та основ генетики та селекції с/г тварин
8	Годівлі с/г тварин
9	Економіки виробництва продукції тваринництва
10	Менеджменту і маркетингу
11	Осн. бухгалтерського обліку
12	Фізичного виховання
13	Стандартизації продукції тваринництва
14	Методичний
15	Лабораторія тваринництва