



## НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

ступінь вищої освіти  
спеціальність  
освітньо-професійна програма  
форма навчання  
строк навчання

**Бакалавр**  
**204 "Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва"**  
**Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва**  
**денна**  
**3 роки 10 місяців на базі ПЗСО**  
**2 роки 10 місяців на базі СВО "Молодший бакалавр", ОКР "Молодший спеціаліст"**

### 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	52								
1	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	E	E	E	T	T	T	T	K	K	K	K	DM	DM	DM	DM	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	E	E	E	K	K	K	K	K	K	K	K							
2	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	E	E	E	K	K	K	K	DM	DM	DM	DM	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	E	E	E	K	K	K	K	K	K	K	K	K						
3	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	E	E	E	K	K	K	K	DM	DM	DM	DM	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	E	E	E	K	K	K	K	K	K	K	K	K						
4	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	E	E	E	P	P	P	P	K	K	K	K	AE	AE	P	P	P	P	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A							

ПОЗНАЧЕННЯ: Т – теоретичне навчання; Е – підсумковий контроль; П – практика; ДМ – дистанційний модуль; К – канікули; А – атестація; підготовка та захист кваліфікаційної роботи; АЕ – атестаційний екзамен

### II. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО БЮДЖЕТ ЧАСУ, тижні

Курс	Теоретичне навчання	Дистанційний модуль	Підсумковий контроль	Практика	Атестація			Канікули	Разом
					Атестаційний екзамен	Підготовка кваліфікаційної роботи	Захист		
1	30,5*/34,5	4	5,5	4*/0	-	-	-	12	52
2	34,5	4	5,5	-	-	-	-	12	52
3	34,5	4	5,5	-	-	-	-	12	52
4	11,5	-	2,5	8	2	13	3	4	44

\* - у разі вибору практики

### III. ПРАКТИКА

Назва практики	Семестр	Тижні
Переддипломна	8	4

### IV. АТЕСТАЦІЯ

Назва освітнього компонента	Форма атестації	Семестр
Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	Публічний захист	8

**V. ПЛАН НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ**

Шифр за ОП	НАЗВА ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА	Контрольні заходи за семестрами			Кількість кредитів ECTS	Кількість годин					Розподіл годин на тиждень за курсами і семестрами																
		Екзамен	Диференційований залік	Загальний обсяг		Аудиторних				Самостійна робота	I курс				II курс				III курс				IV курс				
						Всього	у тому числі:				Семестри	1		2		3		4		5		6		7		8	
							лекції	лабораторні	практичні			Кількість тижнів у семестрі		Кількість тижнів у семестрі		Кількість тижнів у семестрі		Кількість тижнів у семестрі		Кількість тижнів у семестрі		Кількість тижнів у семестрі		Кількість тижнів у семестрі			
		18,0	22,0	18,0		22,0	18,0	22,0	18,0	22,0	18,0	22,0	18,0	22,0	18,0	22,0											
<b>1. ОБОВ'ЯЗКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ</b>																											
<b>Загальної підготовки</b>																											
OK 1	Історія України та української культури	1		3,0	90	30	16		14	60	5,00																
OK 2	Інформатика та інформаційні технології	1		4,0	120	40	12	28		80	6,67																
OK 3	Українська мова професійного спрямування		2	3,0	90	30	14		16	60		4,09															
OK 4	Іноземна мова професійного спрямування	3	2	8,0	180	60			60	120		4,09															
OK 5	Філософія сталого розвитку та основи права	3		3,0	90	30	16		14	60			5,00														
OK 6	Біохімія з основами фізіології харчування	3		6,0	180	90	46	44		90			10,00														
OK 7	Технічна мікробіологія	4		3,5	105	52	18	34		53				4,77													
	<b>Разом за обов'язковими освітніми компонентами загальної підготовки</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>28,5</b>	<b>855</b>	<b>332</b>	<b>122</b>	<b>106</b>	<b>104</b>	<b>523</b>	<b>11,67</b>	<b>8,18</b>	<b>20,00</b>	<b>4,77</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>									
<b>Професійної підготовки</b>																											
OK 8	Анатомія, фізіологія і гістологія		2	6,0	180	88	40		48	92		8,18															
OK 9	Генетика з основами розведення сільськогосподарських тварин і птиці		3	3,0	90	44	20		24	46			5,00														
OK 10	Технологія відтворення тварин		3	3,0	90	44	20		24	46			5,00														
OK 11	Годівля сільськогосподарських тварин		3	3,0	90	44	18		26	46			5,00														
OK 12	Основи автоматизованого проектування		4	3,0	90	36	16	20		54				4,09													
OK 13	Технологія кормів з основами кормовиробництва		4	6,0	180	60	24	36		120				8,18													
OK 14	Моделювання якості м'яса худоби та птиці		4	3,0	90	36	16		20	54				4,09													
OK 15	Фізика і хімія м'ясної сировини		4	6,0	180	72	36	36		108				8,18													
OK 16	Хімія і фізика молочної сировини		4	5,5	165	68	36	32		97				7,50													
OK 17	Ветеринарно-гігієнічні та зоотехнічні основи організації молочних ферм		4	3,0	90	44	20		24	46				4,09													
OK 18	Технологія виробництва та первинної переробки продукції м'ясного скотарства		5	6,0	180	60	30	30		120				10,00													
OK 19	Ветеринарно-санітарна і технологічна експертиза молока		5	6,0	180	76	28	36	12	104				10,00													
OK 20	Технологія виробництва продукції птахівництва і кролівництва		5	6,0	180	60	24	36		120				10,00													
OK 21	Безпечність у виробництві і переробці молока		5	4,0	120	46	22	24		74				6,67													
OK 22	Основи біологічної продуктивності та живлення тварин		5	5,0	150	56	24	32		94				8,33													
OK 23	Технологія виробництва та первинної переробки продукції свинарства		6	6,0	180	66	28	18	20	114				8,18													
OK 24	Безпека життєдіяльності та основи охорони праці		6	3,0	90	40	20	10	10	50				4,09													
OK 25	Підприємництво та інвестиційна діяльність в харчовій і переробній промисловості		6	5,0	150	60	30		30	90				6,82													
OK 26	Стандартизація, облік і звітність у виробництві та переробці продукції тваринництва		6	4,0	120	60	20		40	60				5,45													

Шифр за ОП	НАЗВА ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА	Контрольні заходи за семестрами		Кількість кредитів ECTS	Кількість годин							Розподіл годин на тиждень за курсами і семестрами																		
		Екзамен	Диференційовані залік		Загальний обсяг	Аудиторних				Самостійна робота	I курс				II курс				III курс				IV курс							
						Всього	у тому числі:				Кількість тижнів у семестрі	I семестр		II семестр		III семестр		IV семестр		I семестр		II семестр		III семестр		IV семестр				
		лекції	лабораторні		практичні		1	2	3	4		5	6	7	8	1	2	3	4	5	6	7	8	1	2	3	4	5	6	7
		18,0	22,0		18,0	22,0	18,0	22,0	18,0	22,0	18,0	22,0	18,0	22,0	18,0	22,0	18,0	22,0	18,0	22,0	18,0	22,0	18,0	22,0	18,0	22,0	18,0	22,0	18,0	22,0
3	4	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	14	15	16	15	16	15	16	14	15	16	14	15	16	14	15	16			
ОК 27	Технологія переробки молока	6,7		12,0	360	174	90	84		186																				
ОК 28	Основи проектування підприємств з виробництва і переробки молока		6	3,0	90	34	14			20	56																			
ОК 29	КП з Основ проектування підприємств з виробництва і переробки молока		6	3,0	90						90																			
ОК 30	Технологія переробки м'яса	7		6,0	180	84	36	48		96																				
ОК 31	Основи проектування підприємств з виробництва і переробки м'яса		7	3,0	90	34	14			20	56																			
ОК 32	КП з Основ проектування підприємств з виробництва і переробки м'яса		7	3,0	90						90																			
ОК 33	Переддипломна практика		8	6,0	180	0					180																			
ОК 34	Атестаційний екзамен	8		3,0	90	0					90																			
ОК 35	Атестація: підготовка та захист кваліфікаційної роботи			24,0	720	0					720																			
	<b>Разом за обов'язковими освітніми компонентами професійної підготовки</b>	<b>14</b>	<b>14</b>	<b>149,5</b>	<b>4485,0</b>	<b>1386,0</b>	<b>626,0</b>	<b>442,0</b>	<b>318,0</b>	<b>3099,0</b>	<b>0,00</b>	<b>8,18</b>	<b>15,00</b>	<b>36,14</b>	<b>45,00</b>	<b>40,91</b>	<b>30,00</b>	<b>45,00</b>	<b>0,00</b>	<b>8,18</b>	<b>15,00</b>	<b>36,14</b>	<b>45,00</b>	<b>40,91</b>	<b>30,00</b>	<b>45,00</b>	<b>0,00</b>	<b>8,18</b>		
	<b>Разом за обов'язковими освітніми компонентами</b>	<b>20</b>	<b>16</b>	<b>178,0</b>	<b>5 340,0</b>	<b>1 718,0</b>	<b>748,0</b>	<b>548,0</b>	<b>422,0</b>	<b>3 622,0</b>	<b>11,67</b>	<b>16,36</b>	<b>35,00</b>	<b>40,91</b>	<b>45,00</b>	<b>40,91</b>	<b>30,00</b>	<b>45,00</b>	<b>0,00</b>	<b>16,36</b>	<b>35,00</b>	<b>40,91</b>	<b>45,00</b>	<b>40,91</b>	<b>30,00</b>	<b>45,00</b>	<b>0,00</b>	<b>16,36</b>		
<b>2. ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ З КАТАЛОГУ ОП*</b>																														
ВК 1	Вибіркові освітні компоненти 1 семестру			20,0	600	0																								
ВК 2	Вибіркові освітні компоненти 2 семестру *			21,0	630	0																								
ВК 3	Вибіркові освітні компоненти 3 семестру *			6,0	180	0																								
ВК 4	Вибіркові освітні компоненти 4 семестру *			3,0	90	0																								
ВК 5	Вибіркові освітні компоненти 5 семестру *			0,0	0	0																								
ВК 6	Вибіркові освітні компоненти 6 семестру *			3,0	90	0																								
ВК 7	Вибіркові освітні компоненти 7 семестру *			9,0	270	0																								
	<b>Разом за вибірковими освітніми компонентами</b>			<b>62,0</b>	<b>1 860</b>																									
	<b>Середнє навантаження (кількість годин на тиждень)</b>																													

\* - передбачено вибір освітньої компоненти з іншої ОП

Проректор з науково-педагогічної та навчальної роботи

Декан факультету ЕБХІП та Т  
(назва)

(підпис)  
(підпис)

Федір ТРИШИН

(Ім'я, ПРІЗВИЩЕ)

Тетяна ШАРАХМАТОВА

(Ім'я, ПРІЗВИЩЕ)