

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
БІЛОЦЕРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
БІОЛОГО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ ФАКУЛЬТЕТ

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

Підготовка фахівців 2025 року вступу

“ЗАТВЕРДЖЕНО”

Ректор

Олена ШУСТ

“23” травня 2025 р.



“ПОГОДЖЕНО”

Проректор з освітньої, виховної та міжнародної діяльності

Тетяна ДИМАНЬ

“23” травня 2025 р.

Рівень вищої освіти

Галузь знань

Спеціальність

Освітня програма

Орієнтація освітньої програми

Форма навчання

Термін навчання (обсяг кредитів ЄКТС)

Кваліфікація

Перший (бакалаврський)

Н Сільське, лісове, рибне господарство та ветеринарна медицина

Н2 Тваринництво

Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва

Освітньо-професійна

Денна

3 роки 10 місяців (240 кредитів ЄКТС)

Технолог з виробництва і переробки продукції тваринництва

VII. АТЕСТАЦІЯ

№ з/п	Складова атестації	Години	Кредити	Кількість тижнів
1	Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	90	3	3

Гарант ОП «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»

В. о. декана біолого-технологічного факультету

Керівник відділу навчально-методичної та виховної роботи

Ірина ЛАСТОВСЬКА

Сергій МЕРЗЛОВ

Лариса ФІЛПОВА

І. ГРАФІК НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ

Підготовка фахівців першого (бакалаврського) рівня вищої освіти 2025 року вступу

Спеціальність Н2 ТВАРИННИЦТВО

Рік навчання	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		
I	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Е	Е	К	К	К	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Н	Н	Н	Н	Е	Е	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	
II	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Е	Е	К	К	К	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Н	Н	Н	Н	Е	Е	Е	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
III	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Е	Е	К	К	К	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	В	В	В	Е	Е	Е	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	
IV	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Е	Е	К	К	К	К	К	В	В	В	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Е	Е	А	А	А										

УМОВНІ ПОЗНАЧЕННЯ:

Т – теоретичне навчання

Е – екзаменаційна сесія

Н – навчальна практика

В – виробнича практика

П – переддипломна практика

НВ – науково-виробнича практика

А – атестація

К – канікули

II. ПЛАН НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ

1	Назва дисципліни	Розподіл за семестрами			Години							Розподіл тижневих годин за курсами та семестрами							
		іспити	заліки	курсів роботи	кредити	загальний обсяг годин	заняття з викладачем			самостійна робота студентів	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс		
							аудиторні заняття	з них			семестри								
								лекції	лабораторні		практичні	1	2	3	4	5	6	7	8
												кількість тижнів у семестрі							
												14	16	14	16	14	16	14	14
13	14	15	16	17	18	19	20												
1. ОБОВ'ЯЗКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ																			
OK 1.	Вища математика		2		3	90	28	14		14	62	2							
OK 2.	Хімія	2	1		8	240	104	60		60	136	4	4						
OK 3.	Українська мова (за професійним спрямуванням)	1			3	90	28			28	62	2							
OK 4.	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	2	1		6	180	60			60	120	2	2						
OK 5.	Філософія		1		3	90	28	14		14	62	2							
OK 6.	Історія укр. державності на нац. культури	1			3	90	28	14		14	62	2							
OK 7.	Вступ до спеціальності		1		3	90	28	14		14	62	2							
OK 8.	Фізичне виховання		1,2		3	90	60			60	30	2	2						
OK 9.	Інформаційні системи і технології		2		3	90	48	16		32	42		3						
OK 10.	Правознавство		2		3	90	32	16		16	58		2						
OK 11.	Безпека життєдіяльності та цивільний захист		1		3	90	42	14		28	48	3							
OK 12.	Екологія у тваринництві		2		3	90	32	16		32	58		3						
OK 13.	Біобезпека та біозахист у тваринництві		2		5	150	80	32		48	70		5						
OK 14.	Генетика з біометрією	2	1		6	180	90	30		60	90	3	3						
OK 15.	Морфологія с.-г. тварин	4			4	120	42	14		28	78			3					
OK 16.	Фізіологія с-г. тварин	3			4	120	42	14		28	78			3					
OK 17.	Біохімія у тваринництві	3	4		6	180	90	30		60	90			3	3				

[illegible]

ВК 1.	Біотехнологія		3		3	90	28	14		14	62			Обрати 3 дисципліни						
ВК 2.	Сільськогосподарська біотехнологія		3		3	90	28	14		14	62									
ВК 3.	Мікробіологія у тваринництві	4			3	90	48	16		32	42									
ВК 4.	Основи мікробіології	4			3	90	48	16		32	42									
ВК 5.	<i>*Теоретична підготовка БЗВП</i>		3		3	90	42	36		42	30									
ВК 6.	Культура ментального здоров'я		3		3	90	28	14		14	62				Обрати 3 дисципліни					
ВК 7.	Лабораторний практикум у тваринництві		3		3	90	28	14		14	62									
ВК 8.	Основи наукових досліджень		3		3	90	42	14		28	48									
ВК 9.	Механізація та автоматизація сучасних ферм		4		4	120	48	16		32	72									
ВК 10.	Механізація у тваринництві		4		4	120	48	16		32	72									
ВК 11.	Проектування та будівництво підприємств звиробництва і переробки продукції тваринництва	4			4	120	48	16		32	72				Обрати 3 дисципліни					
ВК 12.	Проектування, планування та реконструкціяоб'єктів	4			4	120	48	16		32	72									
ВК 13.	Технологічні лінії та обладнання длявиробництва кормів		5		3	90	42	14		28	48					Обрати 4 дисципліни				
ВК 14.	Технології виробництва кормів		5		3	90	42	14		28	48									
ВК 15.	Основи кліматично-отієнтованого тваринництва		5		3	90	28	14		14	62									
ВК 16.	Діджиталізація у тваринництві		5		3	90	28	14		14	62									
ВК 17.	Зоотехнічний облік та автоматизовані системи управління у тваринництві		5		3	90	42	28		14	48									
ВК 18.	Системи технологій: тваринництво		5		3	90	42	28		14	48									
ВК 19.	Індустріальне рибництво	5			3	90	42	14		28	48									
ВК 20.	Технологія в-ва продукції аквакультури	5			3	90	42	14		28	48									
ВК 21.	Органічне птахівництво		5		4	120	42	14		28	78					Обр				
ВК 22.	Декоративне птахівництво		5		4	120	42	14		28	78					ати				

БК 23	Технологія виробництва продукції бджільництва	6		3	90	64	32		32	26						4		
БК 24	Основи бджільництва та апітерапія	6		3	90	64	32		32	26						дис		
БК 25	Технологія виробництва продукції кролівництва та звірівництва	6		4	120	48	16		32	72						цип		
БК 26	Декоративне тваринництво	6		4	120	48	16		32	72						ліни		
БК 27	Технологія виробництва продукції ДРХ	6		4	120	64	32		32	56								
БК 28	Технологія виробництва продукції козівництва	6		4	120	64	32		32	56								
БК 29.	Безпека харчових продуктів		7	3	90	42	14		28	48								
БК 30.	Експертиза продуктів харчування		7	3	90	42	14		28	48								
БК 31.	Технологічний контроль виробництва продукції тваринництва		7	3	90	28	14		14	62								
БК 32	Екотрофологія		7	3	90	28	14		14	62								
БК 33.	Маркетинг та логістика		7	3	90	28	14		14	62								
БК 34.	Підприємницька діяльність		7	3	90	28	14		14	62								
БК 35.	Конярство та кіннозаводство	8		3	90	56	28		28	34								
БК 36.	Органічне тваринництво	8		3	90	56	28		28	34								
БК 37.	Матеріалознавство		7	3	90	42	14		28	48								
БК 38.	Технологія забою тварин		7	3	90	42	14		28	48								
БК 39-44	Дисципліни загальноуніверситетського вибору																	
	Всього за вибірковою частиною			62	1860	810	326	0	486	1032								
	Загальна кількість			240	7200	2790	1116	0	1706	4392								
	Кількість іспитів										2	3	3	5	1	6	1	4
	Кількість заліків										8	5	5	2	7	1	7	2
	Кількість курсових робіт													1		1		
	Кількість практик											2		2		1		1

III. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОГО ПЛАНУ

Освітні компоненти	Години	Кредити	%
1. Обов'язкові освітні компоненти	5340	178	74,2
2. Вибіркові освітні компоненти	1860	62	25,8
Разом	7200	240	100

IV. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО БЮДЖЕТ ЧАСУ, ТИЖНІ

Рік навчання	Теоретичне навчання	Екзаменаційна сесія	Практична підготовка	Атестація	Канікули	Всього
I	30	4	4		14	52
II	30	5	4		13	52
III	30	5	3		14	52
IV	28	4	3	3	5	43
Разом	103	18	14	3	46	199

V. ПРАКТИЧНА ПІДГОТОВКА

№ з/п	Вид практики	Семестр	Години	Кредити	Кількість тижнів
1	Навчальна практика	2,4	360	12	8
2	Виробнича практика	6,8	270	9	6
	Всього		630	21	14

VI. КУРСОВІ РОБОТИ

№ з/п	Назва дисципліни	Години	Кредити
1	Годівля с.-г тварин	90	3
2	Гігієна і добробут тварин	30	1

VII. АТЕСТАЦІЯ

№ з/п	Складова атестації	Години	Кредити	Кількість тижнів
1	Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	90	3	3

Гарант ОП «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»

В. о. декана біолого-технологічного факультету

Керівник відділу навчально-методичної та виховної роботи

Ірина ЛАСТОВСЬКА

Сергій МЕРЗЛОВ

Лариса ФІЛПОВА