

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” квітня 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

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	К	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	К	К	
II	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Е	Е	К	К	К	К	К	К	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	К	К
III	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Е	Е	К	К	К	К	К	К	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	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	К	В	В	В	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
- А – атестація
- К – канікули

II. ПЛАН НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ

	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	практична підготовка	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	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	
1. ОБОВ'ЯЗКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ																					
OK 1.	Вища математика		1		3	90	28	14		14	62		2								
OK 2.	Хімія	2	1		8	240	120	60	60		120		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. культурі	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	48	16		32	42			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	3			4	120	42	14		28	78				3						
OK 16.	Фізіологія с.-г. тварин	3			4	120	42	14		28	78				3						

ВК 20.	Технологія в-ва продукції аквакультури	5		3	90	42	14		28	48									
ВК 21	Органічне птахівництво		6	4	120	42	14		28	78									
ВК 22	Декоративне птахівництво		6	4	120	42	14		28	78									
ВК 23	Технологія виробництва продукції бджільництва	6		3	90	64	32		32	26									
ВК 24	Основи бджільництва та апітерапія	6		3	90	64	32		32	26									
ВК 25	Технологія виробництва продукції кролівництва та звірівництва	6		4	120	48	16		32	72									
ВК 26	Декоративне тваринництво	6		4	120	48	16		32	72									
ВК 27	Технологія виробництва продукції ДРХ	6		4	120	64	32		32	56									
ВК 28	Технологія виробництва продукції козівництва	6		4	120	64	32		32	56									
ВК 29.	Безпека харчових продуктів		7	3	90	42	14	14	14	48									
ВК 30.	Експертиза харчових продуктів		7	3	90	42	14	14	14	48									
ВК 31.	Технологічний контроль виробництва продукції тваринництва		7	3	90	28	14		14	62									
ВК 32	Екотрофологія		7	3	90	28	14		14	62									
ВК 33.	Маркетинг та логістика у тваринництві		7	3	90	28	14		14	62									
ВК 34.	Підприємницька діяльність у тваринництві		7	3	90	28	14		14	62									
ВК 35.	Конярство та кіннозаводство	8		3	90	56	28		28	34									
ВК 36.	Органічне тваринництво	8		3	90	56	28		28	34									
ВК 37.	Матеріалознавство		8	3	90	42	14		28	48									
ВК 38.	Технологія забою тварин		8	3	90	42	14		28	48									
ВК 39- 44	Дисципліни загально університетського вибору																		
	Всього за вибірковою частиною			0	62	1860													
	Загальна кількість			1	240	7200				630	*	*	*	*	*	*	*	*	*
	Кількість курсових робіт													1		1			
	Кількість практик												1		1		1		1

III. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОГО ПЛАНУ

Освітні компоненти	Години	Кредити	%
1. Обов'язкові освітні компоненти	5340	178	74,20
2. Вибіркові освітні компоненти	1860	62	25,80
Разом	7200	240	100,00

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	118	18	14	3	46	199

V. ПРАКТИЧНА ПІДГОТОВКА

№ з/п	Вид практики	Семестр	Години	Кредити	Кількість тижнів
ОК 34	Навчальна практика першого курсу	2	180	6	4
ОК 35	Навчальна практика другого курсу	4	180	6	4
ОК 36	Виробнича (переддипломна) практика	6,8	270	9	6
	Всього		630	21	14

VI. КУРСОВІ РОБОТИ

№ з/п	Назва дисципліни	Години	Кредити
ОК 18	Гігієна і добробут тварин з курсовою роботою	30	1
ОК 22	Курсова робота з дисципліни «Годівля с.-г. тварин»	90	3

VII. АТЕСТАЦІЯ

№ з/п	Складова атестації	Години	Кредити	Кількість тижнів
ОК 37	Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	90	3	3
	Атестаційний екзамен			1