

ЗАТВЕРДЖУЮ

Заступник директора

з навчальної роботи

Ольга Ничипорук

21.08.2024 р.



ВСП «Рожищенський фаховий коледж Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З.Жицького»

РОБОЧИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

Спеціальності 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва

Курс IV

курс	вересень				жовтень				листопад				грудень				січень				лютий				березень				квітень				травень				червень					
	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
IV	т	т	т	Н П	Н П	т	Т Н	Т П	т	т	Н П	Н П	Н П	Н П	т	С	К	К	т	т	т	т	т	т	Н П	Н П	т	т	П П	П П	П П	П П	т	т	Н П	Н П	Н П	т	т	т	С	Д А

ПОЗНАЧЕННЯ: т – теоретичне навчання, С – екзаменаційна сесія; НП – навчальна практика; ТП – технологічна практика; ПП – переддипломна практика, К – канікули; ДА – державна атестація.

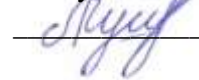
-№ з/п	Код освітнього компонента	Назва освітнього компонента	Кредитів ЄКТС	Кількість годин				7 семестр (7 тижнів)						8 семестр (12 тижнів)						Форма контролю		Циклова комісія		
				за навчальним планом	фактично виділено	прочитано в минулому році	на поточний рік	Всього за семестр	аудиторних				Самостійна робота	Всього за семестр	аудиторних				Курсові роботи	екзамен	залік			
									всього	у тому числі					всього	у тому числі								
										лекції	лабораторні	практичні				лекції	лабораторні	практичні						
1	ОК 6	Фізичне виховання	7	210	210	172	38	38	28	2	-	26	10	-	-	-	-	-	-	-	-	7	ЗОД та ДЗП	
2	ОК 24	Технологія виробництва молока і яловичини	7	210	210	104	106	106	58	42	4	12	48	-	-	-	-	-	-	-	7	7	-	ТД
3	ОК 25	Технологія виробництва продукції свинарства	5	150	150	74	76	76	46	36	-	10	30	-	-	-	-	-	-	-	7	7	-	ТД
4	ОК 26	Технологія виробництва продукції птахівництва	3	90	90	-	90	-	-	-	-	-	-	90	52	38	4	10	38	-	-	8	-	ТД
5	ОК 27	Конярство	2	60	60	-	60	-	-	-	-	-	-	60	34	24	-	10	26	-	-	8	-	ТД
6	ОК 28	Стандартизація продукції тваринництва	2	60	60	-	60	-	-	-	-	-	-	60	34	26	-	8	26	-	-	8	-	ТД
7	ОК 29	Організація виробничої і бізнесової діяльності	3	90	90	-	90	-	-	-	-	-	-	90	52	36	-	16	38	-	8	-	-	ТД
8	ОК 30	Менеджмент і маркетинг	2	60	60	-	60	-	-	-	-	-	-	60	32	26	-	6	28	-	-	8	-	ТД
9	ОК 32	Технологія переробки продукції тваринництва з основами виробничої санітарії	7	210	210	-	210	108	58	34	10	14	50	102	56	36	14	6	46	-	8	-	-	ТД
10	ВК 2	Професійна орієнтація випускників вищих навчальних закладів на ринку праці	2	60	60	-	60	60	30	18	-	12	30	-	-	-	-	-	-	-	-	7	-	ВД
11	ВК 3	Соціологія*	2	60	60	-	60	-	-	-	-	-	-	60	28	24	-	4	32	-	-	8	-	ЗОД та ДЗП
		Основи медіаграмотності*	2	60	60	-	60	-	-	-	-	-	-	-	60	28	24	-	4	32	-	-	8	-
12	ВК 6	Технологія вирощування домашніх тварин	2	60	60	-	60	-	-	-	-	-	-	60	28	18	-	10	32	-	-	8	-	ТД
13	ВК 4	Технологія виробництва продукції дрібних тварин і інших галузей тваринництва	4	120	120	-	120	-	-	-	-	-	-	120	78	52	4	22	42	-	-	8	-	ТД
14	ВК 5	Технологія вирощування риби	2	60	60	-	60	60	36	26	-	10	24	-	-	-	-	-	-	-	-	7	-	ТД
Всього			50	1560	1560	350	1210	448	256	158	14	84	192	702	394	280	22	92	308	2	4	10		

Практика				Державна атестація		
№ з/п	Назва практики	Кількість годин	Семестр	Форма контролю	Назва	Семестр
	Навчальна					
1	Технологія виробництва молока і яловичини	48	I		Комплексний	
2	Технологія виробництва продукції свинарства	30	I		кваліфікаційний	
3	Технологія виробництва продукції птахівництва	18	II		іспит	VIII
4	Технологія виробництва продукції дрібних тварин і інших галузей тваринництва	54	II			
5	Конярство	18	II			
6	Технологія переробки продукції тваринництва з основами виробничої санітарії	30	I			
		30	II			
7	Оператор з штучного осіменіння сільськогосподарських тварин	48	I			
8	Технологія вирощування риби	18	I			
9	Вирішення виробничо-ситуаційних задач	30	II			
	Виробнича					
1	Технологічна	108	I			
2	Переддипломна	144	II			

Примітка. *Години позначених вибіркових освітніх компонентів враховуються в загальну кількість годин один раз


РОЗРОБЛЕНО

Завідувач відділення

 Леся КУДЕНЧУК

ПОГОДЖЕНО

Гарант освітньо-професійної програми

 Галина МОСІЙЧУК