ЗАТВЕРДЖЕНО
вченою радою
Закладу вищої освіти
«Подільський державний університет»
протокол № 8
від «02» 06 2026 р.

ВВЕДЕНО В ДІЮ
наказом ректора
Закладу вищої освіти
«Подільський державний університет»
№ 114 від «02» 06 2026 р.

ЗМІНИ ВНЕСЕНО
вченою радою
Закладу вищої освіти
«Подільський державний університет»
протокол № 11
від «17» 07 2026 р.

ВВЕДЕНО В ДІЮ ЗІ ЗМІНАМ
наказом ректора
Закладу вищої освіти
«Подільський державний університет»
№ 153 від «17» 07 2026 р.

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
(назва центрального органу виконавчої влади, власник)

Заклад вищої освіти "Подільський державний університет"
(повна назва закладу вищої освіти)

Кваліфікація: *"бакалавр з тваринництва"*

Строк навчання: *3 роки і 10 місяців*

на основі: *повної загальної середньої освіти*

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

Рівень вищої освіти *перший (бакалаврський)* **з галузі знань** *H "Сільське, лісове, рибне господарство та ветеринарна медицина"*
(назва освітнього ступеня) (шифр і назва галузі знань)

Спеціальності *H2 Тваринництво*
(шифр і назва спеціальності)

Спеціалізації
(шифр і назва спеціалізації)

Освітньо-професійної програми *"Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва"*
(назва ОПП)

Форма навчання *заочна*
(денна, заочна, дистанційна)

І. ГРАФІК ОСВІТНЬОГО 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	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	С	С	С	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	С	С	С	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП
2	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	С	С	С	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	С	С	С	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП
3	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	С	С	С	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	С	С	С	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП
4	СП	СП	СП	СП	СП	СП	С	С	С	ПА	ПР	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	ВП	ВП	ВП	ВП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	СП	С	С	С	ПР	СП	СП	СП	СП	СП	СП	ПР	А	З							

ІІ. ЗВЕДЕНІ ДАНІ про БЮДЖЕТ ЧАСУ, тижні

Курс	Самостійна підготовка	Екзамени	Практики	Атестація	Разом
1	46	6	0	0	52
2	46	6	0	0	52
3	46	6	0	0	52
4	28	6	4	6	44
Разом	166	24	4	6	200

УМОВНІ ПОЗНАЧЕННЯ:

Т - теоретичне навчання
С - екзаменаційна сесія
ВП - виробнича практика
К - канікули
ПА - підготовка до атестаційного екзамену
ПР - підготовка кваліфікаційної роботи
СП - самостійна робота
А - атестаційний екзамен
З - захист кваліфікаційної роботи

ПРАКТИКИ

Назва практики	Семестр		К-сть тижнів
	Проходження	Звіт	
Виробнича практика	7	8	4

АТЕСТАЦІЯ

Атестаційний екзамен/ЄДКІ	Семестр		Кваліфікаційна робота	Семестр	
	підготовка	екзамен		підготовка	захист
Атестаційний екзамен	7	8	Кваліфікаційна робота	7, 8	8

ІІІ. ПЛАН НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ

Шифр	НАЗВА НАВЧАЛЬНИХ ДИСЦИПЛІН	Розподіл за семестрами				Кількість кредитів ECTS	Розподіл кредитів ECTS між семестрами								Кількість годин							
		Екзамени (захист кваліфік. роботи)	Заліки/Диф. заліки (захист звітів із ВП)	Курсові роботи	Курсові проєкти		1	2	3	4	5	6	7	8	Загальний обсяг	Аудиторних						Самостійна робота
																Всього	в тому числі:					
																	Лекції	Лабораторні	Практичні / семінарські	Навчальна практика	Виробнича практика	
1. ОБОВ'ЯЗКОВІ КОМПОНЕНТИ																						
1.1. Обов'язкові компоненти загальної підготовки																						
ОКЗП 1	Інформаційні технології		2			3,0		3,0							90	10	4	6				80
ОКЗП 2	Охорона праці і безпека життєдіяльності		1			3,0	3,0								90	10	4		6			80
ОКЗП 3	Правознавство		4			3,0				3,0					90	10	4		6			80
ОКЗП 4	Академічне письмо та доброчесність		2			3,0		3,0							90	10	4		6			80
ОКЗП 5	Іноземна мова за професійним спрямуванням	8	2 4 6			12,0	1,0	2,0	1,0	2,0	1,0	2,0	1,0	2,0	360	34	2		32			326
ОКЗП 6	Історія та культура України	2				3,0		3,0							90	10	4		6			80
ОКЗП 7	Українська мова за професійним спрямуванням	1				3,0	3,0								90	10	4		6			80
ОКЗП 8	Філософія		1			3,0	3,0								90	10	4		6			80
ОКЗП 9	Вища математика		1			3,0	3,0								90	10	4		6			80
ОКЗП 10	Біохімія тварин з основами фізичної і колоїдної хімії	3				3,0			3,0						90	12	6	6				78
ОКЗП 11	Морфологія сільськогосподарських тварин	1				4,0	4,0								120	12	6		6			108
ОКЗП 12	Біонеорганічна хімія		1			4,0	4,0								120	12	6	6				108
ОКЗП 13	Органічна хімія	2				3,0		3,0							90	12	6	6				78
ОКЗП 14	Біофізика		1			3,0	3,0								90	10	4		6			80
ОКЗП 15	Екологічні аспекти керування якістю навколишнього середовища		2			3,0		3,0							90	10	4		6			80
ОКЗП 16	Цивільний захист		3			5,0		3,0	2,0						150	22	10		12			128
Всього за обов'язковою компонентою загальної підготовки		**6**	**13**			**61,0**	**24,0**	**20,0**	**6,0**	**5,0**	**1,0**	**2,0**	**1,0**	**2,0**	**1830,0**	**204,0**	**76,0**	**24,0**	**104,0**			**1626,0**
1.2. Обов'язкові компоненти фахової підготовки																						
ОКФП 1	Вступ до фаху	1				4,0	4,0								120	16	8		8			104
ОКФП 2	Фізіологія сільськогосподарських тварин	2				3,0		3,0							90	10	4		6			80
ОКФП 3	Технологія відтворення тварин	4				3,0				3,0					90	10	4		6			80
ОКФП 4	Годівля тварин і технологія кормів	5	4			9,0				4,0	5,0				270	36	16	20				234
ОКФП 5	Генетика з біометрією	3				7,0		3,0	4,0						210	36	16		20			174
ОКФП 6	Розведення тварин	5				9,0				3,0	6,0				270	36	16		20			234
ОКФП 7	Організація і управління в галузях тваринництва		4			4,0				4,0					120	16	8		8			104
ОКФП 8	Технологія виробництва продукції птахівництва	6	5			9,0					4,0	5,0			270	36	16	20				234
ОКФП 9	Технологія виробництва продукції вівчарства і козівництва	8				5,0								5,0	150	24	12	12				126
ОКФП 10	Конярство та кінозаводство		8			5,0								5,0	150	24	12		12			126
ОКФП 11	Технологія виробництва молока і яловичини	7	6			8,0						3,0	5,0		240	18	8	10				222
ОКФП 12	Курсовий проєкт з дисципліни Технологія виробництва молока і яловичини				7	1,0							1,0		30							30
ОКФП 13	Технологія виробництва продукції свинарства	8	7			9,0							3,0	6,0	270	36	16	20				234
ОКФП 14	Технологія виробництва продукції бджільництва	8				4,0								4,0	120	20	10		10			100
ОКФП 15	Технологія переробки продукції тваринництва	6				6,0						6,0			180	16	8		8			164
ОКФП 16	Курсовий проєкт з дисципліни Технологія переробки продукції тваринництва				6	1,0						1,0			30							30

Шифр	НАЗВА НАВЧАЛЬНИХ ДИСЦИПЛІН	Розподіл за семестрами				Кількість кредитів ECTS	Розподіл кредитів ECTS між семестрами								Кількість годин							
		Екзамени (захист кваліфік. роботи)	Заліки/Диф. заліки (захист звітів із ВП)	Курсові роботи	Курсові проекти		1	2	3	4	5	6	7	8	Загальний обсяг	Аудиторних						Самостійна робота
																Всього	в тому числі:					
																	Лекції	Лабораторні	Практичні / семінарські	Навчальна практика	Виробнича практика	
ОКФП 17	Біотехнологія	4				5,0				5,0					150	24	12		12			126
ОКФП 18	Технологічне забезпечення і оцінка придатності приміщень з виробництва і переробки продукції тваринництва	4	3			6,0			3,0	3,0					180	18	8		10			162
ОКФП 19	Технологія виробництва продукції кролівництва і звірівництва		7			3,0							3,0		90	10	4		6			80
ОКФП 20	Економіка та облік у виробництві і переробці продукції тваринництва		2			3,0		3,0							90	10	4		6			80
ОКФП 21	Етологія та біоетика	2				3,0		3,0							90	10	4		6			80
ОКФП 22	Виробнича практика		8			6,0							6,0		180	8					8	172
ОКФП 23	Підготовка до атестаційного екзамену	8				2,0							1,0	1,0	60							60
ОКФП 24	Підготовка кваліфікаційної роботи	8				4,0							1,0	3,0	120							120
Всього за обов'язковою компонентою фахової підготовки		**17**	**10**		**2**	**119,0**	**4,0**	**12,0**	**7,0**	**22,0**	**15,0**	**15,0**	**20,0**	**24,0**	**3570,0**	**414,0**	**186,0**	**82,0**	**138,0**	**0,0**	**8,0**	**3156,0**
Всього за обов'язковою компонентою		**23**	**23**		**2**	**180,0**	**28,0**	**32,0**	**13,0**	**27,0**	**16,0**	**17,0**	**21,0**	**26,0**	**5400**	**618**	**262**	**106**	**242**		**8**	**4782**
2. ВИБІРКОВІ КОМПОНЕНТИ																						
2.1. Вибіркові компоненти загальної підготовки університетського каталогу																						
ВКЗПУК 1	Освітній компонент 1-У-Каталог		5			3,0					3,0				90	10	4		6			80
ВКЗПУК 2	Освітній компонент 2-У-Каталог		5			3,0					3,0				90	10	4		6			80
ВКЗПУК 3	Освітній компонент 3-У-Каталог		7			3,0							3,0		90	10	4		6			80
Всього за вибірковою компонентою загальної підготовки університетського каталогу			**3**			**9,0**					**6,0**		**3,0**		**270,0**	**30,0**	**12,0**		**18,0**			**240,0**
2.2. Вибіркові компоненти фахової підготовки міжфакультетського каталогу																						
ВКФПМФК 1	Освітній компонент 1-МФ-Каталог		6			3,0						3,0			90	10	4		6			80
Всього за вибірковою компонентою фахової підготовки міжфакультетського каталогу			**1**			**3,0**						**3,0**			**90**	**10**	**4**		**6**			**80**
2.3. Вибіркові компоненти фахової підготовки профільного каталогу																						
ВКФППК 1	Освітній компонент 1-П-Каталог		6			3,0						3,0			90	10	4		6			80
ВКФППК 2	Освітній компонент 2-П-Каталог		8			3,0								3,0	90	10	4		6			80
ВКФППК 3	Освітній компонент 3-П-Каталог	7				3,0							3,0		90	10	4		6			80
ВКФППК 4	Освітній компонент 4-П-Каталог		3			4,0			4,0						120	10	4		6			110
ВКФППК 5	Освітній компонент 5-П-Каталог		5			3,0					3,0				90	10	4		6			80
ВКФППК 6	Освітній компонент 6-П-Каталог		6			3,0						3,0			90	10	4		6			80
ВКФППК 7	Освітній компонент 7-П-Каталог	3				4,0			4,0						120	12	6	6				108
ВКФППК 8	Освітній компонент 8-П-Каталог		3			4,0			4,0						120	10	4		6			110
ВКФППК 9	Освітній компонент 9-П-Каталог	5				3,0					3,0				90	10	4		6			80
ВКФППК 10	Освітній компонент 10-П-Каталог	6				3,0						3,0			90	10	4		6			80
ВКФППК 11	Освітній компонент 11-П-Каталог		3			4,0			4,0						120	10	4		6			110
ВКФППК 12	Освітній компонент 12-П-Каталог		5			3,0					3,0				90	10	4		6			80

Шифр	НАЗВА НАВЧАЛЬНИХ ДИСЦИПЛІН	Розподіл за семестрами				Кількість кредитів ECTS	Розподіл кредитів ECTS між семестрами								Кількість годин							
		Екзамени (захист кваліфік. роботи)	Заліки/Диф. заліки (захист звітів із ВП)	Курсові роботи	Курсові проекти		1	2	3	4	5	6	7	8	Загальний обсяг	Аудиторних						Самостійна робота
																Всього	в тому числі:					
																	Лекції	Лабораторні	Практичні / семінарські	Навчальна практика	Виробнича практика	
ВКФППК 13	Освітній компонент 13-П-Каталог		3			4,0			4,0						120	10	4		6			110
ВКФППК 14	Освітній компонент 14-П-Каталог	7				4,0							4,0		120	20	10		10			100
Всього за вибірковою компонентою фахової підготовки профільного каталогу		**5**	**9**			**48,0**			**20,0**		**9,0**	**9,0**	**7,0**	**3,0**	**1440,0**	**152,0**	**64,0**	**6,0**	**82,0**			**1288,0**
Всього за вибірковою компонентою		**5**	**13**			**60,0**			**20,0**		**15,0**	**12,0**	**10,0**	**3,0**	**1800**	**192**	**80**	**6**	**106**			**1608**
ЗАГАЛЬНА КІЛЬКІСТЬ						**240,0**	**28,0**	**32,0**	**33,0**	**27,0**	**31,0**	**29,0**	**31,0**	**29,0**	**7200**	**810**	**342**	**112**	**348**		**8**	**6390**
Кількість екзаменів							**3**	**4**	**3**	**3**	**3**	**3**	**3**	**6**								
Кількість заліків							**5**	**5**	**5**	**5**	**5**	**5**	**3**	**3**								
Кількість курсових робіт																						
Кількість курсових проєктів												**1**	**1**									

ЗВЕДЕНІ ДАНІ

Назва	Кількість кредитів ECTS
Теоретичне навчання	230
Практична підготовка	6
Атестація	4
Всього	**240**

Гарант освітньо-професійної програми **Віктор ШУПЛИК**

Директор навчально-наукового інституту харчових технологій **Анатолій ДИМЧУК**

ПОГОДЖЕНО

Проректор з навчальної роботи **Олександр СЕМЕНОВ**

ЗАТВЕРДЖЕНО

Вченою радою університету, протокол № 11 від «17» 04 2026 р.

Виконавець: заступник директора з навчальної роботи Юлія ЄВСТАФІЄВА