

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ

ФАКУЛЬТЕТ ТВАРИННИЦТВА ТА ВОДНИХ БІОРЕСУРСІВ

Розглянуто і схвалено  
Вченою радою НУБіП України  
«26» квітня 2023 р.  
(протокол № 10 )



**НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН**  
**підготовки фахівців 2023 року вступу**

Рівень вищої освіти	Другий (магістерський)
Галузь знань	20 Аграрні науки та продовольство
Спеціальність	204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва
Освітня програма	Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна
Форма навчання	денна
Термін навчання (обсяг ЄКТС)	1 рік і 4 місяці (90)
На основі	ОС «Бакалавр»
Ступінь вищої освіти	«Магістр»
Кваліфікація	магістр із спеціальності “Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва”





1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
OK 13	Підготовка і захист магістерської кваліфікаційної роботи	270	9													
<b>Всього</b>		<b>1860</b>	<b>62</b>	<b>5</b>	<b>-</b>	<b>1</b>	<b>225</b>	<b>105</b>	<b>75</b>	<b>45</b>	<b>405</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>5</b>	<b>10</b>	<b>-</b>
<b>Вибіркові компоненти ОПП</b>																
<i>Вільного вибору за спеціальністю</i>																
<b>Вибірковий блок 1 «Спеціальне тваринництво»</b>																
ВК 1	Біоетика, біобезпека і благополуччя тварин	120	4	3	-	-	20	10	10	-	100	-	-	-	-	2
ВК 2	Біометоди відтворення бджіл	120	4	3	-	-	20	10	10	-	100	-	-	-	-	2
ВК 3	Маркер асоційована селекція у тваринництві (MAS)	120	4	3	-	-	20	10	10	-	100	-	-	-	-	2
ВК 4	Наукова комунікація	120	4	3	-	-	20	10	10	-	100	-	-	-	-	2
ВК 5	Цифрове тваринництво	120	4	3	-	-	20	10	10	-	100	-	-	-	-	2
ВК 6	Animal Nutrition Business	120	4	3	-	-	40	20	20	-	80	-	-	-	-	2
ВК 7	Animal Welfare	120	4	3	-	-	40	20	20	-	80	-	-	-	-	4
ВК 8	Біотехнологія статевих клітин	120	4	3	-	-	40	20	20	-	80	-	-	-	-	4
ВК 9	Виробництво екологічно безпечної продукції скотарства	120	4	3	-	-	40	20	20	-	80	-	-	-	-	4
ВК 10	Генетика кількісних та якісних ознак	120	4	3	-	-	40	20	20	-	80	-	-	-	-	4
ВК 11	Генетичні ресурси тваринництва	120	4	3	-	-	40	20	20	-	80	-	-	-	-	4
ВК 12	Глобальні стандарти даних для скотарства (ICAR)	120	4	3	-	-	40	20	20	-	80	-	-	-	-	4
ВК 13	Живлення жуйних тварин	120	4	3	-	-	40	20	20	-	80	-	-	-	-	4
ВК 14	Живлення моногастричних тварин	120	4	3	-	-	40	20	20	-	80	-	-	-	-	4
ВК 15	Живлення тварин компаньонів	120	4	3	-	-	40	20	20	-	80	-	-	-	-	4
ВК 16	Звірівництво як бізнес	120	4	3	-	-	40	20	20	-	80	-	-	-	-	4
ВК 17	Індустріальне свинарство	120	4	3	-	-	40	20	20	-	80	-	-	-	-	4
ВК 18	Інноваційні технології бджільництва	120	4	3	-	-	40	20	20	-	80	-	-	-	-	4
ВК 19	Комп'ютерне складання раціонів	120	4	3	-	-	40	20	20	-	80	-	-	-	-	4
ВК 20	Крафтова продукція тваринництва	120	4	3	-	-	40	20	20	-	80	-	-	-	-	4
ВК 21	Організація племінної справи у тваринництві	120	4	3	-	-	40	20	20	-	80	-	-	-	-	4
ВК 22	Органічне виробництво продукції козівництва	120	4	3	-	-	40	20	20	-	80	-	-	-	-	4
ВК 23	Проектування свинарських підприємств	120	4	3	-	-	40	20	20	-	80	-	-	-	-	4
ВК 24	Соціобіологія медоносної бджоли	120	4	3	-	-	40	20	20	-	80	-	-	-	-	4
ВК 25	Стале тваринництво	120	4	3	-	-	40	20	20	-	80	-	-	-	-	4
ВК 26	Сучасні технології промислового птахівництва	120	4	3	-	-	40	20	20	-	80	-	-	-	-	4
ВК 27	Тварини в українській та світовій культурі	120	4	3	-	-	40	20	20	-	80	-	-	-	-	4
ВК 28	Управління продуктивністю великої рогатої худоби	120	4	3	-	-	40	20	20	-	80	-	-	-	-	4
ВК 29	Фізіологія лактації	120	4	3	-	-	40	20	20	-	80	-	-	-	-	4

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
Всього		600	20	5	-	-	180	90	90	-	420	-	-	-	-	-
Кількість курсових робіт						2										18
Кількість заліків					2											
Кількість екзаменів				15												
Загальний обсяг обов'язкових компонентів		1860	62	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Загальний обсяг вибіркових компонентів		840	28	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Разом за ОПП		2700	90	15	2	2	720	330	240	150	1380	-	300	18	18	18

### III. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОГО ПЛАНУ

Навчальні дисципліни	Години	Кредити	%
1.Обов'язкові компоненти ОПП	1860	62	68,9
2. Вибіркові компоненти ОПП	840	28	31,1
вільного вибору за уподобаннями студентів	240	8	-
вільного вибору за спеціальністю	600	20	-
Разом за ОПП	2700	90	100

### IV. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО БЮДЖЕТ ЧАСУ, ТИЖНІ

Рік навчання	Теоретичне навчання	Екзаменаційна сесія	Практична підготовка	Підготовка магістерської кваліфікаційної роботи	Атестація здобувачів вищої освіти	Канікули	Всього
1	30	4	10	-	-	8	52
2	10	2	-	2	2	-	16
Разом за ОПП	40	6	10	2	2	8	68

### V. ПРАКТИЧНА ПІДГОТОВКА

№	Вид практики	Семестр	Години	Кредити	Кількість тижнів
1	Виробнича практика	II	300	10	10

### VI. КУРСОВІ РОБОТИ І ПРОЄКТИ

№	Назва дисципліни	Години	Кредити	Курсова робота	Курсовий проєкт
1	Управління виробництвом і переробкою продукції тваринництва	30	1	-	I
2	Переробка продукції тваринного походження	30	1	-	II

### VII. АТЕСТАЦІЯ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

№	Складова атестації	Години	Кредити	Кількість тижнів
1	Атестаційний екзамен	30	1	1
2	Підготовка і захист кваліфікаційної магістерської роботи	270	9	7

«ПОГОДЖЕНО»

Проректор з науково-педагогічної роботи



Василь ШИНКАРУК

Начальник навчального відділу



Ярослав РУДИК

Заступник начальника навчального відділу з магістерських програм



Олена КОЛЕСНИКОВА

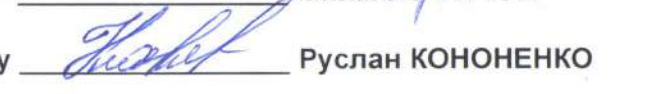
«РОЗРОБЛЕНО»

Гарант програми



Михайло СИЧОВ

Декан факультету



Руслан КОНОНЕНКО