

OK5	Інженер м'яса (за проф. спрямуванням)	120	4,0		1-4	15 21 15 21		15 21 15 21	7,5 4,5 7,5 4,5	7,5 4,5				1	1	1	1
OK6	Фізична культура				1-4	144		144						2	2	2	2
OK7	Безпека життєдіяльності та основи охорони праці	90	3,0	1		32	16	16	29	29				2			
OK8	Хімія	90	3,0	2	1	40 50	16 22	16 28	8					3	3		
OK9	Біохімія	90	3,0	1		76	30	30	16	7	7			3			
OK10	Анатомія тварин	120	4,0	3	1,2	48 50 22	16 20 8	16 20 8	16 10 6					6	5	3	
OK11	Цитологія, гістологія, ембріологія	150	5,0	3	2	86 48	22 16	42 16	22 16	8	8				4	3	
OK12	Базові знання з основних фізичної та хімічної клімат	90	3,0		3	62	16	30	16	14	14					4	
OK13	Фізіологія тварин	60	2,0		3	60	30	30								4	
Всього за циклом		1110	37,8	8	11	808	278	236	286	158	155			23	16	17	1
1.2. Цикл професійної підготовки																	
OK14	Ветеринарна деонтологія	90	3,0	1		46	16		30	22	22			+	3		
OK15	Латинська мова (термінологія)	120	4,0	2	1	46 42			46 42	16	16			+	3	2	
OK16	Гігієна у ветеринарній медицині та основи розведення тварин	120	4,0		2	106	42	64		7	7			+		3	
OK17	Санітарна екологія	120	4,0	2		106	42	42	22	7	7		+	+	+	3	
OK18	Екофізіологія	90	3,0		3	46	16		30	22	22	+		+			3
OK19	Ветеринарна мікробіологія	150	5,0	3		90	30	30	30	30	30		+	+	+		6
OK20	Ветеринарна імунологія	90	3,0	4		76	30	30	16	7	7			+			5
OK21	Ветеринарна вірусологія	90	3,0	4		76	30	30	16	7	7			+			5
OK22	Гігієна тварин	90	3,0	4		62	16	30	16	14	14			+			4
OK23	Ветеринарна санітарія	90	3,0	4		62	16	30	16	14	14			+			4
OK24	Ветеринарна ризикологія	60	2,0	3		36	16		30	12	12			+		3	
OK25	Безпечність та якість харчових продуктів	90	3,0	4		48	16	16	16	21	21		+	+			3
OK26	Гігієна харчових продуктів	90	3,0	4		48	16	16	16	21	21		+	+			3
OK 27-30	Навчальні практики	150	5,0		2,2, 2,4	150			150								
OK31	Виробнича практика: Спеціальна з ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи	90	3,0		4					45	45						
Всього за циклом		1580	51,8	11	8	1040	286	288	476	243	243	+	+	+	6	12	12
OK32	Атестаційний іспит	60	2,0	1						30	30						
Всього		60	2,0	1						30	30						
Всього за порівняльним частинкою		2700	90,8	20	19	1840	564	524	762	430	430	+	+	+	29	28	29
II. Варіативна частина (вибіркові компоненти)																	
2.1. Цикл загальної підготовки																	

ВБ1	Етнічна/Культурологія, історія та етнокультура України	120	4,0		4	32	16		16	44	44							2
Всього за циклом		120	4,0		1	32	16		16	44	44							2
2.2. Цикл професійної підготовки																		
ВБ2	Гігієна тварин/Основи тваринництва	90	3,0		4	32	16		16	29	29							2
ВБ3	Ветеринарна мікробіологія/Основи паразитології/Мікробіологія	120	4,0		1	32	16		16	44	44		2					
ВБ4	Методи санітарної дослідності/Державний контроль харчових продуктів	120	4,0		3	32	16	16		44	44					2		
ВБ5	Нормативно-правове забезпечення міністерства якості харчових продуктів/Лабораторна діагностика якості та безпеки продуктів тваринного та рослинного походження	150	3,0		4	32	16		16	59	59							2
ВБ6	Хіміко-токсикологічний аналіз/Лабораторія експертизи ветеринарної медицини	120	4,0		2	44	22	22		38	38				2			
ВБ7	Основи сертифікації та стандартизації продуктів біологічного походження/Основи ветеринарно-санітарної експертизи	180	6,0		4	32	16		16	74	74							2
Всього за циклом		780	26,0		6	204	102	38	64	288	288		2	2	2			6
Всього за навчальним циклом		900	30,0		7	236	118	38	80	332	332		2	2	2			8
Всього за навчальним планом		3600	120	20	26	2076	682	562	842	762	762	+	+	+	31	30	31	32

Зведені дані бюджету часу (тижнів)

Складові бюджету часу	Кількість тижнів
1. Теоретичне навчання	66
2. Практика	8
3. Експериментальні сесії	8
4. Державна атестація	2
5. Канікули	12
Всього	96

Курсові проекти

Код	Освітній компонент (навчальна дисципліна)	Вид	
		робота	проект
OK18	Екологія	1	-
Всього		1	-

Практики

Код	Освітній компонент (практика): дисципліна	Семестр	Кількість тижнів
Назва навчальної практики (дисципліна)			
OK27	Санітарна екологія (Санітарна екологія)	2	2
OK28	Ветеринарна мікробіологія (Ветеринарна мікробіологія)	2	1
OK29	Гігієна харчових продуктів (Гігієна харчових продуктів)	2	1
OK30	Безпека та якість харчових продуктів (Безпека та якість харчових продуктів)	4	1
Назва виробничої/перевіральної практики (дисципліна навчального плану)			
OK31	Спеціальна з ветеринарної гігієни, санітарії та експертизи (ОК14-26)	4	3

ДЕРЖАВНА АТЕСТАЦІЯ
Публічний атестаційний іспит

Робочий навчальний план розглянуто на засіданні вченої ради університету, протокол № 8 від 20 березня 2021 р.

Робочий навчальний план розглянуто на засіданні науково-методичної ради університету, протокол № 7 від 29 березня 2021 р.

Робочий навчальний план розглянуто на засіданні вченої ради факультету ТВНПТСБ, протокол № 6 від 22 березня 2021 р.

Робочий навчальний план розглянуто на засіданні науково-методичної комісії факультету ТВНПТСБ, протокол № 8 від 17 березня 2021 р.

Перший проректор

Д.В. Бабенко

Декан факультету ТВНПТСБ

М.І. Галі

Начальник навч. відділу

Л.Т. Степанови

Голова науково-методичної комісії
факультету ТВНПТСБ

О.О. Стародубова