

Міністерство освіти і науки України
Коломийський індустріально-педагогічний фаховий коледж

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор Коломийського індустріально-педагогічного фахового коледжу



Микола ВІНТОНЯК

2023р.

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

Форма здобуття фахової передвищої освіти

денна

Галузь знань

01 освіта/педагогіка

Спеціальність: 015 Професійна освіта

Спеціалізація 015.37 Аграрне виробництво,
переробка с/г продукції та харчові технології

Освітньо-професійна програма Виробництво
харчової продукції

Професійна кваліфікація: майстер виробничого
навчання

Освітньо-професійний ступінь

Фаховий молодший бакалавр

Термін навчання – 1 рік 10 міс

На базі професійно-технічної

освіти (за спорідненою професією) з
повною загальною середньою освітою

I. Графік навчального процесу

КУРСИ	вересень				жовтень				листопад				грудень				січень				лютий				березень				квітень				травень				червень				липень				серпень												
	1-7	8-14	15-21	22-28	29.09-5.10	6-12	13-19	20-26	27.10-2.11	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29.12-4.01	5-11	12-18	19-25	26.01-1.02	2-8	9-15	16-22	23.02-1.03	2-8	9-15	16-22	23-29	30.03-5.04	6-12	13-19	20-26	27.04-3.05	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29.06-5.07	6-12	13-19	20-26	27.07-2.08	3-9	10-16	17-23	24-31					
1																		е	е	к	к																																				
2																		е	к	к	о	п	п	п	п										е	е	т	т	т	т	т	д	д														

Позначення: □ – теоретичне навчання, н – навчальна практика, т – технологічна практика, о – ознайомлювальна педагогічна практика, п – переддипломна педагогічна практика, е – екзаменаційна сесія, д – державні екзамени, к – канікули

III. План навчального процесу

№ з/п	Назва предметів	Розподіл по семестрах						Кількість годин										
		Іспити	Заліки	Консультації	Контрольні роботи	Курсовий проєкт (робота)	Кредити	Всього	з викладачем					Самостійна робота	I		II	
									Всього	Лекції	Лабораторно-практичні	Семінарські заняття	Курсовий проєкт (робота)		1с	2с	3с	4с
1	2023-2025 н.р.	3	4	5	6		7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	
Обов'язкові освітні компоненти навчального плану																		
За освітньо-професійною програмою																		
1. Освітні компоненти, що формують загальні компетентності																		
1.1.	Українська мова (за професійним спрямуванням)	1					2	60	36	2	28	6		24	2			
1.2.	Основи філософських знань		3				2	60	34	24		10		26			2	
1.3.	Економічна теорія		3				2	60	34	26		8		26			2	
1.4.	Соціологія		3				2	60	34	24		10		26			2	
1.5.	Історія України	2					2	60	36	30		6		24		2		
1.6.	Основи правознавства		2				2	60	36	30		6		24		2		
1.7.	Етика і естетика		2				2	60	36	26	0	10		24		2		
1.8.	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)		4	4	4		4	120	92		92			28	1	1	2	2
1.9.	Фізичне виховання		4				4	120	117		117			3	2	2	2	1
Всього за циклом:							22	660	455	162	237	56		205	5	9	10	3
2.1.	Вища математика	2		2	2		3	90	54	40	14			36	1	2		
2.2.	Апарати та процеси переробки с-г продукції з основами електротехніки	1					2	60	36	36				24	2			
2.3.	Фізика	1		1	1		2	60	36	26	10			24	2			
2.4.	Органічна і неорганічна хімія		1				2	60	36	26	10			24	2			
2.5.	Інформатика та комп'ютерна техніка		2				2	60	54	28	26			6		3		
2.6.	Інженерна графіка		1	1	1		3	90	54	28	26			36	3			
2.7.	Технічна механіка	2					2	60	54	44	10			6	2	1		
Всього за циклом:							16	480	324	228	96	0		156	12	6	0	0
2. Освітні компоненти, що формують спеціальні(фахові) компетентності																		
3.1.	Педагогіка	4		4	4		5	150	117	90		27		33	2	2	2	1
3.2.	Психологія	3		2	2		4	120	106	82		24		14	2	2	2	
3.3.	Організація і методика професійного навчання	4				4	4	120	92	50	22	10	10	28		2	2	2
3.4.	Організація і методика виховної роботи	2					3	90	72	62		10		18	2	2		
3.5.	Технічні засоби навчання		3	3	3		2	60	45	35	10			15			3	

3.6.	Економіка харчового виробництва		4	4	4		2	60	39	30	9			21				3
3.7.	Основи охорони праці	1					3	90	54	54				36	3			
3.8.	Технологія приготування їжі	4		4	4	4	4	120	78	40	28		10	42			2	4
3.9.	Технологія харчової продукції		3				2	60	53	53				7		2	1	
3.10.	Організація виробництва та обслуговування підприємств харчування	4					2	60	56	56				4			2	2
3.11.	Метрологія, стандартизація та контроль якості харчової продукції		2				2	60	36	36				24		2		
Всього професійної підготовки:							33	990	748	588	69	71	20	242	9	12	14	12
Практична підготовка																		
4.1.	Навчальна практика						7,5	225	225		225							
4.2.	Педагогічна практика						7,5	225	225		225							
4.3.	Технологічна практика						6	180	180		180							
Всього практичної підготовки:							21	630	630		630			0				
Всього за нормативною частиною:							92	2760	2157	978	1032	127	20	600	26	27	24	15

4.Атестація здобувачів фахової передвищої освіти

5.1.	Кваліфікаційний іспит зі спеціальності						1	30						30				
5.2.	Кваліфікаційний іспит з педагогічних дисциплін						1	30						30				
Всього :							2	60						60				

Блок 1

BK1	Облік, калькуляція та звітність		4				3	90	36	28	8			54				3
	Вікова фізіологія та гігієна		4				3	90	36	26	10			54				3
BK2	Основи педагогічної майстерності		3				3	90	34	24		10		56			2	
	Цифрові технології		3				3	90	34	34				56			2	
BK3	Екологія		4				3	90	22	22				68				2
	Інклюзивна освіта		4				3	90	22	22				68				2
BK4	Основи автоматизації технологічних процесів		4				3	90	22	22				68				2
	Культурологія		4				3	90	22	12		10		68				2
Всього за вибором здобувача							12	360	114	84	10	20	0	246			2	7

Блок 2

6.7.	Безпека життєдіяльності		4				1	30	24	24				6				2
6.8.	Комп'ютерні технології в освітньому процесі	3					2	60	39	20	19			21			2	
6.9.	Основи конституційного права		3				2	60	34	26	8			26			2	
6.10.	Обслуговування підприємств харчування		2				2	60	54	36	18			6	1	2		
6.11.	Фізикоїдна хімія		1	1	1		2	60	36	20	16			24	2			
6.12.	Біохімія		2	2	2		2	60	36	20	16			24		2		
6.13.	Мікробіологія		1	1	1		2	60	36	20	16			24	2			
6.14.	Основи стандартизації і технічні вимірювання		4				1	30	24	24				6				2
Всього за вибором закладу							14	420	283	190	93	0	0	137	5	4	4	4

Всього за вибором:							26	780	397	274	103	20	0	383	5	4	6	11
Всього за 1 рік 10 місяців							120	3600	2554	1252	1135	147	20	1043	31	31	30	26

6. Атестація

1. Кваліфікаційний іспит зі спеціальності
2. Кваліфікаційний іспит з педагогічних дисциплін

7. Пояснення до навчального плану

1. На навчання у коледжі приймаються особи, що мають повну загальну середню освіту і освітньо-кваліфікаційний рівень - кваліфікований робітник (за спорідненою професією).
2. Графіком навчального процесу передбачене індивідуальне для кожної групи чергування теоретичного навчання, практик, екзаменаційних сесій, канікул, з дотриманням загальної тривалості навчального року.
3. Заняття з фізичного виховання є обов'язковими і плануються в обсязі 2 години на тиждень.
4. Контрольні роботи, заліки, передбачені навчальним планом, є обов'язковими і проводяться за рахунок навчального часу, відведеним на вивчення предмету.
5. Навчальним планом передбачено проведення 200 годин консультацій на групу на весь період теоретичного навчання. Основною формою є групова консультація. (На виконання листа Міністерства освіти і науки України №1/9-304 від 17.06.2002 року вводиться 6 годин на тиждень на групу для самостійної роботи студентів під керівництвом викладачів Зазначений вид роботи зараховується до навчального навантаження викладача.)
6. Навчальна та технологічна практики проводяться, як правило, концентровано, плануються окремо по кожній групі і можуть переміщатися в межах навчального року.
7. Педагогічна практика проводиться як концентровано так і індивідуально в професійно-технічних навчальних закладах області та інших областей України.
8. Тривалість робочого дня під час навчальної практики складає 6 годин, тривалість технологічної і педагогічної переддипломної практики встановлюється у відповідності до чинного законодавства і режиму роботи баз практики.
9. Поточний контроль знань студентів здійснюється за результатами модульного контролю знань, що проводиться за рахунок часу, відведеного на вивчення предмету.
10. Підсумковий контроль (семестровий), передбачений у вигляді семестрових іспитів з окремих предметів і заліків проводиться з урахуванням модульної технології навчання у відповідності до діючих Положень і рекомендацій Міністерства освіти і науки України.
11. Форма проведення іспитів (письмово, усно) визначається цикловою комісією і погоджується із заступником директора коледжу.
12. Державна атестація здійснюється Державною екзаменаційною комісією