

**Міністерство освіти і науки України**  
**Коломийський індустріально-педагогічний фаховий коледж**

**ЗАТВЕРДЖУЮ**

Директор Коломийського індустріально-педагогічного фахового коледжу



Микола ВІНТОНЯК

2024р.

# 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																					е	е	н	н	н	н	к	к	к	к	к	к
2																	е	к	к	о	п	п	п	п													е	е	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						Кредити	Кількість годин										
		Іспити	Заліки	Консультації	Контрольні роботи	Курсовий проект (робота)	Всього		з викладачем					Самостійна робота	I		II		
									Всього	Лекції	Лабораторно-практичні	Семінарські заняття	Курсовий проект (робота)		1с	2с	3с	4с	
																			17 тижнів
1	2024-2026 н.р.	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	
<b>Обов'язкові освітні компоненти навчального плану</b>																			
<b>За освітньо-професійною програмою</b>																			
<b>1. Освітні компоненти, що формують загальні компетентності</b>																			
1.1.	Українська мова (за професійним спрямуванням)	1					3	90	50	20	24	6		40	3				
1.2.	Соціологія та основи філософських знань		3				3	90	68	48		20		22			4		
1.3.	Економічна теорія та економіка аграрного виробництва	2		2	2		3	90	72	56	8	8		18		4			
1.4.	Історія України		2				2	60	36	28		8		24		2			
1.5.	Культурологія		3				2	60	34	28		6		26			2		
1.6.	Основи правознавства з основами констит. права		3				3	90	51	41		10		39			3		
1.7.	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)		3	3	3		4	120	88		88			32		3	2		
1.8.	Фізичне виховання		4				4	120	120		120			0	2	2	2	1	
1.9.	Вища математика	1		1	1		3	90	54	40	14			36	3				
1.10.	Фізика	1		1	1		3	90	34	24	10			56	2				
1.11.	Загальна хімія		1	1	1		2	60	34	20	14			26	2				
1.12.	Інформатика та комп'ютерна техніка		2				2	60	54	20	34			6		3			
1.13.	Інженерна графіка		1	1	1		3	90	50	26	24			40	3				
<b>Всього :</b>							<b>37</b>	<b>1110</b>	<b>745</b>	<b>351</b>	<b>336</b>	<b>58</b>		<b>365</b>	<b>15</b>	<b>14</b>	<b>13</b>	<b>1</b>	
<b>2. Освітні компоненти, що формують спеціальні (фахові) компетентності</b>																			
2.1.	Педагогіка з основами педмайстерності	4		4	4		5	150	110	84	10	16		40		3	2	2	
2.2.	Психологія	2		2	2		4	120	104	80		24		16	4	2			
2.3.	Організація і методика професійного навчання	4				3	5	150	95	63	12	10	10	55			3	4	
2.4.	Організація і методика виховної роботи	2					4	120	72	62		10		48		4			
2.5.	БЖД і основи охорони праці	1					3	90	70	70				20	4				
2.6.	Технічні засоби навчання		3	3	3		2	60	50	44	6			10			3		
2.7.	Харчові технології. Курсова робота	4		4	4	4	6	180	134	80	34	10	10	46			4	6	
2.8.	Технологія харчової та с/г продукції		2				2	60	36	36				24		2			
2.9.	Технологічне обладнання харчових виробництв	4					4	120	88	78	10			32				8	
2.10.	Електротехніка в аграрному виробництві		2	2	2		2	60	36	30	6			24		2			
2.11.	Організація виробництва та обслуговування підприємств харчування	1					4	120	68	48	20			52	4				
2.12.	Технічна механіка з основами ВСТВ	1					3	90	68	58	10			22	4				

2.13.	Апарати та процеси переробки с-г продукції		3				4	120	70	70				50		2	2		
<b>Всього :</b>							48	1440	1001	803	108	70	20	439	16	15	14	20	
<b>3. Практична підготовка</b>																			
3.1.	Навчальна практика						7,5	225	225		225								
3.2.	Педагогічна практика						7,5	225	225		225								
3.3.	Технологічна практика						6	180	180		180								
<b>Всього практичної підготовки:</b>							21	630	630		630			0					
<b>Всього за нормативною частиною:</b>							106	3180	2376	1154	1074	128	20	804	31	29	27	21	
<b>4. Атестація здобувачів фахової передвищої освіти</b>																			
4.1.	Кваліфікаційний іспит зі спеціальності						1	30						30					
4.2.	Кваліфікаційний іспит з педагогічних дисциплін						1	30						30					
<b>Загальний обсяг обов'язкових компонентів освітньо-професійної програми</b>							2	3240	2376	1154	1074	128	20	864	31	29	27	21	
<b>5. Освітні компоненти за вибором здобувачів освіти</b>																			
BK1.	Вікова фізіологія		3				3	90	34	24	10			56			2		
	Екологія. Мікробіологія з основами біохімії		3				3	90	34	24	10			56			2		
BK2.	Облік, калькуляція та звітність		4				3	90	44	44				46				4	
	Цифрові технології		4				3	90	44	44				46				4	
BK3.	Етика і естетика		3				3	90	34	34				56			2		
	Інклюзивна освіта		3				3	90	34	34				56			2		
BK4.	Основи автоматизації технологічних процесів		4				3	90	44	34		10		46				4	
	Метрологія, стандартизація та контроль якості харчової продукції		4				3	90	44	34		10		46				4	
<b>Всього за вибором:</b>							12	360	156	136	10	10	0	204	0	0	8	16	
<b>Всього за 1 рік 10 місяців</b>							120	3600	2532	1290	1084	138	20	1068	31	30	31	29	

## 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