

Міністерство освіти і науки України
Коломийський індустріально-педагогічний фаховий коледж

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор Коломийського індустріально-педагогічного фахового коледжу



Микола ВІНТОНЯК

2023 р.

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

Форма здобуття фахової передвищої освіти

заочна

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

І. 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	23-29	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
1						н	н												е	е																	е	е														
2						н	н												е	е			о	п	п	п	п										е	е			д	д										

Позначення: □ – самостійне вивчення, н – настановча сесія, о – ознайомлювальна педагогічна практика, п – переддипломна педагогічна практика, е – екзаменаційна сесія, д – державні екзамени.

III. План навчального процесу

№ з/п	Назва предметів	Розподіл по семестрах					Всього	Кількість годин												
		Іспити	Заліки	Курсовий проект (робота)	Контрольні роботи	Кредити		з викладачем					Самостійна робота	I			II			
								Аудиторні	Лекції	Лабораторно-практичні	Семинарські заняття	Консультації		Настановча 10 днів	1с	2с	Настановча 10 днів	3с	4с	
															15 днів	15 днів		15 днів	15 днів	15 днів
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
1. Цикл гуманітарної та соціально-економічної підготовки																				
1.1.	Українська мова (за професійним спрямуванням)	1				2	60	8	6		2	6	52	6	2+e					
1.2.	Основи філософських знань		3			2	60	8	6		2	6	52			6	2	з		
1.3.	Економічна теорія		3			2	60	8	6	2		6	52		2	4	2	з		
1.4.	Соціологія		3			2	60	6	6			6	54			4	2	з		
1.5.	Історія України	2				2	60	6	4		2	6	54		4	2+e				
1.6.	Основи правознавства		2			2	60	6	6			6	54		6	з				
1.7.	Етика і естетика		1			2	60	8	4			4	8	6	2+з					
1.8.	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)		4		3	4	120	24	14		10	26	96	4	4	4	4	4	4+з	
Всього за циклом:						18	540	74	52	2	20	70	466	16	28	28	10	6	6	
2. Цикл математичної, природничо-наукової підготовки																				
2.1.	Вища математика	2			1	4	120	12	8	4		10	108	4	4	4+e				
2.2.	Апарати та процеси переробки с-г продукції з основами електротехніки	1				2	60	8	6	2		8	52	6	2+e					
2.3.	Фізика	1			1	3	90	8	4	4		8	82	6	2+e					
2.4.	Органічна і неорганічна хімія		1			2	60	14	8	6		12	46	10	4+з					
2.5.	Інформатика та комп'ютерна техніка		2			2	60	8	4	4		8	52	2	4	2+з				
2.6.	Інженерна графіка		2		1	3	90	12	6	6		10	78	4	4	4+з				
2.7.	Технічна механіка	2				2	60	8	4	4		6	52	4	4	e				
Всього за циклом:						18	540	70	40	30	0	80	470	36	38	26	0	0	0	
3. Основні компоненти, що формують спеціальні (фахові) компетентності																				
3.1.1.	Педагогіка	4			3	5	150	24	18		6	18	126	4	4	4	6	6	e	
3.1.2.	Психологія	3			2	4	120	20	16		4	16	100	8	4	4	4	e		
3.1.3.	Організація і методика професійного навчання	4		4		4	120	30	18	6	6	20	90			6	8	12	4+e	
3.1.4.	Організація і методика виховної роботи	3				3	90	14	10		4	10	76			4	6	4+e		
3.1.5.	Технічні засоби навчання		4			2	60	6	2	4		6	54				2	4	з	
3.1.6.	Економіка харчового виробництва	4				2	60	8	6		2	8	52				4	4	e	
3.1.7.	Основи охорони праці	2				3	90	10	6	4		6	80	2	4	4+e				
3.1.8.	Технологія приготування їжі	4		4	3	4	120	30	20	10		20	90			8	10	6	6+e	
3.1.9.	Технологія харчової продукції		3			2	60	10	10			10	50			2	2	6+з		
3.1.10.	Організація виробництва та обслуговування підприємств харчування	4				2	60	12	12			12	48				2	8	2+e	
3.1.11.	Метрологія, стандартизація та контроль якості харчової продукції		3			2	60	10	10			10	50				2	8+з		
Всього професійної підготовки:						33	990	174	128	24	22	136	816	14	12	38	46	74	44	

4. Практична підготовка																				
4.1	Навчальна практика					7,5	225	225				25	днів							
4.2	Педагогічна практика					7,5	225	225				25	днів							
4.3.	Технологічна практика					6	180	180				20	днів							
Всього практичної підготовки:						21	630	630				70		0						
5. Атестація здобувачів фахової передвищої освіти																				
5.1	Кваліфікаційний іспит зі спеціальності					1	30													
5.2	Кваліфікаційний іспит з педагогічних дисциплін					1	30													
Всього за нормативною частиною:						92	2760	948	220	56	44	286	1752	66	78	92	56	80	50	
Блок 1																				
ВК1	Основи педагогічної майстерності			3		3	90	8	4		4	8	82			4	4	3		
	Культурологія			3		3	90	6	6			6	82			2	2	2	3	
ВК2	Основи автоматизації технологічних процесів			4		3	90	8	8			8	82				2	4	2+3	
	Безпека життєдіяльності			4		3	90	6	4	2		6	84				2	4	3	
ВК3	Основи стандартизації і тех. вимірювання			4		3	90	8	8			8	82				2	4	2+3	
	Інклюзивна освіта			4		3	90	8	4		4	8	72				4	4	3	
ВК4	Цифрові технології			4		3	90	6	6			6	84				4	2	3	
	Облік, калькуляція та звітність			4		3	90	10	6	4		10	80				4	6	3	
Всього за вибором здобувача						12	360	32	22	6	4	32	328			4	12	16	8	
Блок 2																				
6.1	Комп'ютерні технології в освітньому процесі	4				2	60	8	4	4		8	52				4	4	е	
6.2	Обслуговування підприємств харчування			1		2	60	12	12			12	48	6	6+3					
6.3	Фізикоїдна хімія			1	1	2	60	10	6	4		8	50	4	6+3					
6.4	Біохімія			2	1	2	60	10	6	4		8	50		2	8+3				
6.5	Мікробіологія			1	1	2	60	10	6	4		8	50	4	6+3					
6.6	Основи конституційного права			3		2	60	6	6			6	54		2	2	2	3		
6.7	Екологія			4		2	60	6	6			6	54				2	4	3	
6.8	Вікова фізіологія і гігієна			2		2	60	8	8			8	52		8	3				
Всього за вибором закладу						16	360	70	54	16	0	64	410	14	36	14	8	10	8	
Всього за 1 рік 10 місяців						120	120	3600	420	296	78	42	382	2490	80	114	110	76	106	66

II. Зведені дані по бюджету часу

Курси	Теоретичне навчання (всього на курсі)		Екзаменаційні сесії (дні)	Практика (тижні)				Державні екзамени
	дні	годин		навчальна	технологічна	педагог. (озн.)	переддип- ломна	
I	40	320	40	5	-	-	-	-
II	40	306	40	-	4	1	4	2
Всього	80	626	80	5	4	1	4	2

Консультацій на весь період навчання 382 годин на навчальну групу			I сем.	II сем.	III сем.	IV сем.
	предметів	38	22	21	14	12
	курсів проектів	2				2
	іспитів	15	3	4	2	6
заліків	23	5	5	7	6	

№п/п	3.2. Цикл практичної підготовки	семестр	тижнів	кредити
3.2.1.	Навчальна	2	5	7,5
3.2.2.	Педагогічна (ознайомлювальна)	4	1	1,5
3.2.3.	Педагогічна (переддипломна)	4	4	6
3.2.4.	Технологічна	4	4	6
	Всього:	14	14	21

5. Перелік необхідних лабораторій, кабінетів, майстерень

Лабораторії	Кабінети професійно-практичної підготовки	
Інформатики та комп'ютерної техніки Майстерні спецтехнологій	Соціально-гуманітарних дисциплін	економічних дисциплін
	загально технічних дисциплін	фізики
	охорони праці та безпеки життєдіяльності	хімії та біології
	психології і педагогіки	математики
	організації і методики виробничого навчання, методики виховної роботи	Спецтехнологій харчової продукції
	іноземної мови	
	фізичного виховання	
	української мови	

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-професійний ступень - 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