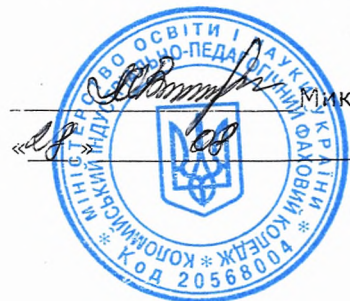


**Міністерство освіти і науки України**  
**Коломийський індустріально-педагогічний фаховий коледж**

**ЗАТВЕРДЖУЮ**

Директор Коломийського індустріально-педагогічного фахового коледжу



Микола ВІНТОНЯК

2024 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

**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					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.

№ з/п	Назва предметів 2024-2026 н.р.	Розподіл по семестрах				Кількість годин													
		Іспити	Заліки	Курсовий проєкт (робота)	Контрольні роботи	Кредити	Всього	з викладачем					Самостійна робота	I			II		
								Аудиторні	Лекції	Лабораторно-практичні	Семінарські заняття	Консультації		Настановча 10 днів	1с	2с	Настановча 10 днів	3с	4с
															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
<b>Обов'язкові освітні компоненти навчального плану за освітньо-професійною програмою</b>																			
<b>1. Освітні компоненти, що формують загальні компетентності</b>																			
1.1.	Українська мова (за професійним спрямуванням)	1				3	90	12	4		8	9	78	8	4 е				
1.2.	Соціологія та основи філософських знань		3			3	90	12	12			9	78				8	4 з	
1.3.	Економічна теорія та економіка аграрного виробництва	2				3	90	12	8	4		9	78		2	10 е			
1.4.	Історія України		2			2	60	8	6		2	6	52		2	6 з			
1.5.	Культурологія		3			2	60	8	8			6	52				6	2 з	
1.6.	Основи правознавства з основами конституційного права		3			3	90	12	12			9	78				6	6 з	
1.7.	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)		3		3	4	120	16	10		6	12	104			6	4	6 з	
1.8.	Фізичне виховання		4			4	120	0				12	120						3
1.9.	Вища математика	1			1	3	90	12	8	4		9	78	8	4 е				
1.10.	Загальна хімія		1		1	2	60	8	4	4		6	52	6	2 з				
1.11.	Фізика	1			1	3	90	12	6	6		9	78	8	4 е				
1.12.	Інформатика та комп'ютерна техніка		2			2	60	8	4	4		8	52		4	4 з			
1.13.	Інженерна графіка		1		1	3	90	12	6	6		9	78	8	4 з				
<b>Всього:</b>						<b>37</b>	<b>1110</b>	<b>132</b>	<b>88</b>	<b>28</b>	<b>16</b>	<b>113</b>	<b>978</b>	<b>38</b>	<b>48</b>	<b>36</b>	<b>24</b>	<b>26</b>	<b>2</b>
<b>2. Основні компоненти, що формують спеціальні (фахові) компетентності</b>																			
2.1.	Педагогіка з основами педмайстерності	4			4	5	150	36	24		12	25	114			12	8	8	8 е
2.2.	Психологія	2			2	4	120	28	20		8	20	92		16	12 е			
2.3.	Організація і методика професійного навчання	4		4		5	150	36	24	6	6	25	114				4	18	14 е
2.4.	Організація і методика виховної роботи	2				4	120	28	20		8	20	92		14	14 е			
2.5.	Безпека життєдіяльності і основи охорони праці	1				3	90	21	14	7		15	69	14	7 е				
2.6.	Технічні засоби навчання та методика їх використання		3		3	2	60	14	4	10		10	46				8	6 з	

2.7.	Харчові технології (Технологія приготування їжі)	4		4	4	6	180	42	28	14		30	138				6	14	22 <sub>e</sub>
2.8.	Технологія харчової та с/г продукції		2			2	60	21	21			15	39		5	16 <sub>з</sub>			
2.9.	Технологічне обладнання харчових виробництв	4				4	120	28	20	8		20	92				4	8	16 <sub>e</sub>
2.10.	Електротехніка в аграрному виробництві		2		2	2	60	14	10	4		10	46		2	12 <sub>з</sub>			
2.11.	Організація виробництва та обслуговування підприємств	/	X			4	120	21	21			20	99	14	7 <sub>e</sub>				
2.12.	Технічна механіка з основами ВСТВ	1				3	90	21	10	11		15	69	14	7 <sub>e</sub>				
2.13.	Апарати та процеси переробки с/г продукції	3				4	120	28	20	8		20	92			6	10	12 <sub>e</sub>	
<b>Всього:</b>						<b>48</b>	<b>1440</b>	<b>338</b>	<b>236</b>	<b>68</b>	<b>34</b>	<b>245</b>	<b>1102</b>	<b>42</b>	<b>72</b>	<b>84</b>	<b>40</b>	<b>74</b>	<b>84</b>

### 3. Практична підготовка

3.1.	Навчальна практика					7,5	225	225		225	25	днів							
3.2.	Педагогічна практика					7,5	225	225		225	25	днів							
3.3.	Технологічна практика					6	180	180		180	25	днів							
<b>Всього практичної підготовки</b>						<b>21</b>	<b>630</b>	<b>630</b>		<b>630</b>	<b>75</b>	<b>днів</b>							
<b>Всього за нормативною частиною</b>						<b>106</b>	<b>3180</b>	<b>1100</b>		<b>630</b>									

### 4. Атестація здобувачів фахової передвищої освіти

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 прог</b>						<b>2</b>	<b>60</b>						<b>60</b>						

### 5. Освітні компоненти за вибором здобувачів освіти

ВК1.	Вікова фізіологія		3																
	Екологія. Мікробіологія з основами біохімії		3			3	90	12		12			9	78				8	4 <sub>з</sub>
ВК2.	Облік, калькуляція та звітність		4																
	Цифрові технології		4			3	90	12		8	4		9	78					4
ВК3.	Інклюзивна освіта		3																
	Етика і естетика		3			3	90	12		6		6	9	78				8	4 <sub>з</sub>
ВК4.	Основи автоматизації технологічних процесів		4																
	Метрологія, стандартизація та контроль якості харчової продукції		4			3	90	12		12			9	78					4
<b>Всього за вибором:</b>						<b>12</b>	<b>360</b>	<b>48</b>	<b>76</b>	<b>8</b>	<b>12</b>	<b>36</b>	<b>312</b>				<b>16</b>	<b>20</b>	<b>20</b>
<b>Всього за 1 рік і 10 місяців</b>						<b>120</b>	<b>3600</b>	<b>1 148</b>	<b>400</b>	<b>734</b>	<b>46</b>	<b>394</b>	<b>2452</b>	<b>80</b>	<b>120</b>	<b>120</b>	<b>80</b>	<b>120</b>	<b>106</b>

## 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
<b>Всього</b>	<b>80</b>	<b>626</b>	<b>80</b>	<b>5</b>	<b>4</b>	<b>1</b>	<b>4</b>	<b>2</b>

			I сем.	II сем.	III сем.	IV сем.
Консультацій на весь період навчання 394 годин на навчальну групу	предметів	30	15	10	14	7
	курсівих проектів	2				2
	іспитів	14	6	3	1	4
	заліків	16	2	4	7	3

№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
	<b>Всього:</b>	<b>14</b>	<b>14</b>	<b>21</b>

### 5. Перелік необхідних лабораторій, кабінетів, майстерень

Лабораторії	Кабінети професійно-практичної підготовки	
Інформатики та комп'ютерної техніки	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	
Майстерні спецтехнологій	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