

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

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		3 – 9	10 – 16	17 – 23	24 – 30	1 – 7	8 – 14	15 – 21	22 – 28		5 – 11	12 – 18	19 – 25	2 – 8		9 – 15	16 – 22	6 – 12	13 – 19		20 – 26	1 – 7	8 – 14	15 – 21		22 – 28	6 – 12	13 – 19	20 – 26	3 – 9
1													е	е	к	к							е	е	н	н	н	н	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						Всього	Кількість годин					Самостійна робота	I		II	
			Іспити	Заліки	Консультації	Контрольні роботи	Курсовий проєкт (робота)			з викладачем						1с	2с	3с	4с
										Всього	Лекції	Лабораторно-практичні	Семінарські заняття	Курсовий проєкт (робота)					
1		2024-2026 н.р.	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
Обов'язкові освітні компоненти навчального плану																			
За освітньо-професійною програмою																			
1. Освітні компоненти, що формують загальні компетентності																			
1.1.	OK1	Історія України		2				2	60	36	28		8		24		2		
1.2.	OK2	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)		3	3	3		4	120	88		88			32		3	2	
1.3.	OK3	Соціологія та основи філософських знань		3				3	90	50	40		10		40			3	
1.4.	OK4	Українська мова (за професійним спрямуванням)	1					3	90	50	20	24	6		40	3			
1.5.	OK5	Основи правознавства з основами конституційного права		3				3	90	55	45		10		35				5
1.6.	OK6	Вища математика		1	1	1		3	90	54	40	14			36	3			
1.7.	OK7	Фізика		1	1	1		2	60	34	24	10			26	2			
1.8.	OK8	Загальна хімія хімія		1	1	1		2	60	34	24	10			26	2			
1.9.	OK9	Інформатика та комп'ютерна техніка		2				2	60	54	10	44			6		3		
1.10.	OK10	Інженерна графіка		1	1	1		3	90	50	28	22			40	3			
1.11.	OK11	Економічна теорія та економіка аграрного виробництва	2		2	2		4	120	72	56	8	8		48		4		
1.12.	OK12	Культурологія		3				2	60	34	28		6		26			2	
1.13.	OK13	Фізичне виховання		4				4	120	98	4	94			22	2	2	1	1
Всього :								37	1110	709	347	314	48		401	15	14	8	6
2. Освітні компоненти, що формують спеціальні (фахові) компетентності																			
2.1.	OK14	Психологія	2		2	2		5	150	104	80		24		46	4	2		
2.2.	OK15	Педагогіка з основами педмайстерності	4		4	4		5	150	110	84	10	16		40		3	2	2
2.3.	OK16	Організація і методика виховної роботи	2					4	120	72	62		10		48		4		
2.4.	OK17	Організація і методика професійного навчання	4				3	5	150	96	64	12	10	10	54			3	4
2.5.	OK18	БЖД і охорони праці	1					3	90	68	58		10		22	4			
2.6.	OK19	Технічні засоби навчання		3	3	3		2	60	34	28	6			26			2	
2.7.	OK20	Харчові технології . курсова робота	4				4	6	180	123	70	33	10	10	57			4	5
2.8.	OK21	Технологія харчової та с/г продукції		2				2	60	36	26	10			24		2		
2.9.	OK22	Технологічне обладнання харчових виробництв. .	4					4	120	78	67	10			42			2	4
2.10.	OK23	Організація виробництва та облслуговування підприємств харчування	1					4	120	68	48	20			52	4			

2.11.	OK24	Електротехніка в аграрному виробництві		2	2	2		2	60	36	30	6			24		2		
2.12.	OK25	Апарати та процеси переробки с-г продукції						3	90	53	43	10			37		2	1	
2.13.	OK26	Технічна механіка з основами ВСТВ	1					3	90	68	58	10			22	4			
Всього :								48	1440	946	718	127	80	20	494	16	15	14	15
3. Практична підготовка																			
3.1.	OK27	Навчальна практика		2				7,5	225	150		150			75				
3.2.	OK28	Педагогічна практика		4				7,5	225	150		150			75				
3.3.	OK29	Технологічна практика		4				6	180	120		120			60				
Всього практичної підготовки:								21	630	420		420			210				
Всього за нормативною частиною:								106	3180	2075	1065	861	128	20	1105	31	29	22	21
4.Атестація здобувачів фахової передвищої освіти																			
4.1.	OK30	Кваліфікаційний іспит зі спеціальності						1	30						30				
4.2.	OK31	Кваліфікаційний іспит з педагогічних дисциплін						1	30						30				
Загальний обсяг обов'язкових компонентів освітньо-професійної								2	3240	2075	1065	861	128	20	864	31	29	22	21
5. Освітні компоненти за вибором здобувачів освіти																			
BK1.		Вікова фізіологія		3				3	90	34	24	10			56			2	
		Екологія.Мікробіологія з основами біохімії		3							34	24	10			56			2
BK2.		Облік, калькуляція та звітність		4				3	90	44	34	10			46				4
		Цифрові технології		4							44	34	10			46			
BK3.		Етика і естетика		3				3	90	34	26		8		56			2	
		Інклюзивна освіта		3							34	26		8		56			2
BK4.		Основи автоматизації технологічних процесів		4				3	90	44	34		10		46				4
		Метрологія,стандартизація та контроль якості харчової продукції		4							44	34		10		46			
Всього за вибором:								12	360	156	136	10	10	0	204	0	0	4	8
Всього за 1 рік 10 місяців								120	3600	2231	1201	871	138	20	1068	31	30	26	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 уводиться 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