

Міністерство освіти і науки України
Коломийський індустріально-педагогічний фаховий коледж

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор Коломийського індустріально-педагогічного фахового коледжу



Микола ВІНТОНЯК

«28» 2025 р.

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

Форма здобуття фахової передвищої освіти

денна

Галузь знань

А освіта

Спеціальність: А5 Професійна освіта

Спеціалізація А5.37 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	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
1														е	е	к	к																			е	е	н	н	н	н	н	к	к	к	к	к	
2														е	к	к	п	п	п	п	п												е	е	т	т	т	т	д	д								

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

II. Зведені дані по бюджету часу

Курси	Теоретичне навчання (всього на курсі)		Екзаменаційні сесії (тижні)	Практика (тижні)				Державні екзамени	Канікули	Всього тижнів
	тижнів	годин		навчальна	технологічна	педагогічна				
I	35	1050	4	5	-	-	-	-	7	52
II	28	840	3	-	4	1	4	2	2	44
Всього	63	1890	7	5	4	1	4	2	11	96

			I сем.	II сем.	III сем.	IV сем.
Консультацій на весь період навчання 200 годин на навчальну групу	предметів	35	8	9	13	5
	курсівих проєктів	2			1	1
	іспитів	11	3	4	2	2
	заліків	24	5	5	9	5

№п/п	3.2. Цикл практичної підготовки	семестр	тижнів	кредити
3.2.1.	Навчальна	2	5	7,5
3.2.2.	Педагогічна	4	5	7,5
3.2.3.	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	

III. План навчального процесу

№ з/п		Назва предметів	Розподіл по семестрах						Всього	Кількість годин							I		II		
			Іспити	Заліки	Консультації	Контрольні роботи	Курсовий проєкт (робота)			Кредити	з викладачем					підготовка до екзамєну	Самостійна робота	1с 17 тижнів	2с 18 тижнів	3с 17 тижнів	4с 11 тижнів
											Всього	Лекції	Лабораторно-практичні	Семінарські заняття	курсовий проєкт (робота)						
1		2025-2027 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		3	90	70		70				20		2	2		
1.3.	OK3	Основи філософських знань та соціологія		3				3	90	51	41		10			39			3		
1.4.	OK4	Українська мова (за професійним спрямуванням)	1					3	90	51	20	25	6		30	9	3				
1.5.	OK5	Основи правознавства з основами конституційного права		4				3	90	55	44		11			35				5	
1.6.	OK6	Вища математика		1	1	1		2	60	51	40	11				9	3				
1.7.	OK7	Фізика		1	1	1		2	60	34	24	10				26	2				
1.8.	OK8	Неорганічна та органічна хімія	1		1	1		4	120	51	30	21			30	39	3				
1.9.	OK9	Інформатика та комп'ютерна техніка		2				2	60	54	10	44				6		3			
1.10.	OK10	Інженерна графіка		1	1	1		2	60	34	18	16				26	2				
1.11.	OK11	Економічна теорія та економіка аграрного виробництва	2		2	2		4	120	72	56	8	8		30	18		4			
1.12.	OK12	Культурологія		3				2	60	34	28		6			26			2		
1.13.	OK13	Фізичне виховання		3				4	120	104		104				16	2	2	2		
Всього :								36	1080	697	339	309	49		90	293	15	13	9	5	
2. Освітні компоненти, що формують спеціальні (фахові) компетентності																					
2.1.	OK14	Психологія	2		2	2		5	150	105	80		25		30	15	3	3			
2.2.	OK15	Педагогіка з основами педмайстерності	3		3	3		5	150	106	80	10	16		30	14		4	2		
2.3.	OK16	Організація і методика виховної роботи	2					4	120	72	62		10		30	18		4			
2.4.	OK17	Організація і методика професійного навчання	4				4	5	150	95	64	11	10	10	30	25			3	4	
2.5.	OK18	БЖД і охорони праці	1					4	120	68	58		10		30	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	3				3	6	180	122	70	32	10	10	30	28		3	4		
2.8.	OK21	Технологія харчової та с/г продукції		1				2	60	34	26	8				26	2				
2.9.	OK22	Технологічне обладнання апарати та процеси в харчових виробництвах	4					5	150	106	96	10			30	14			3	5	
2.10.	OK23	Організація виробництва та облслуговування підприємств харчування	2					4	120	70	50	20			30	20	2	2			
2.11.	OK24	Електротехніка в аграрному виробництві		2	2	2		2	60	36	30	6				24		2			

2.12.	OK25	Фізикоїдна хімія		2	2	2		2	60	36	32	4				24		2		
2.13.	OK26	Технічна механіка з основами ВСТВ		1				3	90	68	58	10				22	4			
Всього :								49	1470	952	734	117	81	20	240	278	15	20	14	9
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	2069	1073	846	130	20		781	30	33	23	14
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 програми								2	3240	2069	1073	846	130	20	60	781	30	33	23	14
5. Освітні компоненти за вибором здобувачів освіти																				
BK1.		Вікова фізіологія		3				2	60	34	24	10				26			2	
BK2.		Екологія.Мікробіологія з основами біохімії		3				2	60	34	24	10				26			2	
BK3.		Облік, калькуляція та звітність		4				2	60	44	34	10				16				4
BK4.		Цифрові технології		4				2	60	44	34	10				16				4
BK5.		Етика і естетика		3				2	60	34	26		8			26			2	
BK6.		Етика та психологія ділового спілкування		3				2	60	34	26		8			26			2	
BK7.		Неформальна освіта		4				2	60	44	36	8				16				4
BK8.		Сучасні тенденції галузі		4				2	60	44	36	8				16				4
BK9.		Менеджмент інновацій в освіті		3				2	60	34	28		6			26			2	
BK10.		Інклюзивна освіта		3				2	60	34	28		6			26			2	
BK11.		Основи автоматизації технологічних процесів		4				2	60	44	34	10				16				4
BK12.		Метрологія, стандартизація та контроль якості харчової продукції		4				2	60	44	34	10				16				4
Всього за вибором:								12	360	234	182	38	14	0	0	126	0	0	6	12
Всього за 1 рік 10 місяців								120	3600	2303	1255	884	144	20	390	907	30	33	29	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. Контрольні роботи, заліки, передбачені навчальним планом, є обов'язковими і проводяться за рахунок навчального часу, відведеним на вивчення предмету.
4. Курсові роботи (проекти) не виділяються окремою позицією в плані освітнього процесу.
5. Освітні компоненти за вибором здобувача освіти складають 10% загальної кількості кредитів ЄКТС ОПП. Вибіркові дисципліни обираються з каталогу.
6. Педагогічна практика проводиться як концентровано так і індивідуально в професійно-технічних навчальних закладах області та інших областей України.
7. Тривалість робочого дня під час навчальної практики складає 6 годин, тривалість технологічної і педагогічної практики встановлюється у відповідності до чинного законодавства і режиму роботи баз практики.
8. Форма проведення іспитів (письмово, усно) визначається цикловою комісією і погоджується із заступником директора коледжу.