ЗАТВЕРДЖУЮ
В. о. директора ПІПФК
Дмитро СЕБКО
"31" серпня 2026 року

# РОБОЧИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

## ПЕРВОМАЙСЬКИЙ ІНДУСТРІАЛЬНО-ПЕДАГОГІЧНИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ (ПІПФК)

**Освітньо-професійна програма «Професійна освіта (Харчові технології)» (зі змінами, 2025, 2026)**
**Спеціальність А5 Професійна освіта (за спеціалізаціями)**
**Спеціалізація А5.37 Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології**
**Група 21 ПО ХТ**
**Рік вступу 2025**

### І. Графік освітнього процесу

| Курс | 31.08-06.09 | вересень | | | 28.09-04.10 | жовтень | | | | 02.11-08.11 | листопад | | | 30.11-06.12 | грудень | | | | січень | | | | 01.02-07.02 | лютий | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | 7-13 | 14-20 | 21-27 | | 5-11 | 12-18 | 19-25 | 26-1 | | 9-15 | 16-22 | 23-29 | | 7-13 | 14-20 | 21-27 | 28-3 | 4-10 | 11-17 | 18-24 | 25-31 | | 8-14 | 15-21 | 22-28 |
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 |
| ІІ | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | НП | НП | С | К | К | ПП | ПП | ПП | ПП | Т | Т | Т |

| Курс | 01.03-07.03 | березень | | | | квітень | | | | 03.05-09.05 | травень | | | 31.05-06.06 | червень | | | | липень | | | | 02.08-08.08 | серпень | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | 8-14 | 15-21 | 22-28 | 29-4 | 5-11 | 12-18 | 19-25 | 26-2 | | 10-16 | 17-23 | 24-30 | | 7-13 | 14-20 | 21-27 | 28-4 | 5-11 | 12-18 | 19-25 | 26-1 | | 9-15 | 16-22 | 23-29 |
| | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | 32 | 33 | 34 | 35 | 36 | 37 | 38 | 39 | 40 | 41 | 42 | 43 | 44 | 45 | 46 | 47 | 48 | 49 | 50 | 51 | 52 |
| ІІ | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | С | ТП | ТП | ТП | А | А | | | | | | | | | |

### ІІ. Зведені дані часу

| КУРСИ | Всього на курсі: ТИЖНІВ | Всього на курсі: ГОДИН | ЕКЗАМЕНАЦІЙНА СЕСІЯ (В ТИЖ.) | практична підготовка: навчальна практика | практична підготовка: технологічна практика | практична підготовка: педагогічна практика | Державна атестація | КАНІКУЛИ (У ТИЖНЯХ) | ВСЬОГО У НАВЧАЛЬНОМУ РОЦІ |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ІІ | 28 | 830 | 2 | 2 | 3 | 4 | 2 | 2 | 43 |

Позначення: Теоретичне навчання – Т; Навчальна практика – НП; Педагогічна, технологічна практика – ПП, ТП; Екзаменаційна сесія – С; Атестація – А; Канікули – К

### ІІІ. План освітнього процесу

| Код ОК | Назва освітнього компонента | Розподіл за семестрами: екзаменів | Розподіл за семестрами: заліків | Розподіл за семестрами: курсових робіт | Годин: Загальний обсяг | Аудиторні заняття, з них: всього аудиторних занять | лекції | лабораторні та практичні роботи | семінарські заняття | Само-стійна робота | ІІ курс, у годинах на семестр: 3 сем. 14 тижнів | ІІ курс, у годинах на семестр: 4 сем. 14 тижнів | ІІ курс, у годинах на тиждень: 3 сем. 14 тижнів | ІІ курс, у годинах на тиждень: 4 сем. 14 тижнів |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 |
| ОК 1 | Основи правознавства | | 3 | | 2/60 | 42 | 32 | 10 | | 18 | 42 | | 3 | |
| ОК 5 | Фізика та основи електротехніки | | 3 | | 3/90 | 56 | 40 | 16 | | 34 | 56 | | 4 | |
| ОК 9 | Іноземна мова (за професійним спрямуванням) | | 4 | | 2/60 | 42 | | 42 | | 18 | | 43 | | 3 |
| ОК 10/1 | Основи національного спротиву | | 4 | | 3/90 | 60 | 36 | 24 | | 30 | 32 | 28 | 2 | 2 |
| ОК 13 | Організація і методика професійного навчання | 3 | | 3 | 4/116 | 42 | 28 | 14 | | 30/44 | 42 | | 3 | |
| ОК 14 | Організація і методика виховної роботи | 3 | | | 4/120 | 56 | 32 | 24 | | 30/34 | 56 | | 4 | |
| ОК 16 | Економіка закладів ресторанного господарства | | 4 | | 3/90 | 56 | 36 | 20 | | 34 | | 56 | | 4 |
| ОК 20 | Фізико-хімічні та біологічні основи харчових технологій | | 3 | | 2/60 | 42 | 24 | 18 | | 18 | 42 | | 3 | |
| ОК 22 | Санітарія та гігієна в закладах ресторанного господарства | | 4 | | 3/90 | 42 | 34 | 8 | | 48 | | 42 | | 3 |
| ОК 23 | Основи стандартизації та контролю якості харчової продукції | 4 | | | 4/120 | 56 | 32 | 24 | | 30/34 | | 56 | | 4 |
| ОК 24 | Основи підприємництва та управлінської діяльності | | 4 | | 3/90 | 56 | 44 | 12 | | 34 | | 56 | | 4 |
| ВК 2 | Етика і академічна доброчесність | | 3 | | 3/90 | 56 | 28 | 28 | | 34 | 56 | | 4 | |
| ВК 5 | Основи педагогічної майстерності | | 4 | | 3/90 | 56 | 42 | 14 | | 34 | | 56 | | 4 |
| ВК 7 | Використання додатків Google у професійній діяльності майстра виробничого навчання | | 4 | | 3/90 | 56 | 20 | 36 | | 34 | | 56 | | 4 |
| ВК 9 | Особливості кулінарного мистецтва | | 3 | | 3/90 | 56 | 48 | 8 | | 34 | 56 | | 4 | |
| | Фізичне виховання | | 4 | | 78 | 56 | 4 | 52 | | 22 | 28 | 28 | 2 | 2 |
| | **Разом:** | **3** | **13** | **1** | **45/1424** | **830** | **480** | **350** | | **90/504** | **410** | **420** | **29** | **30** |
| ОК 26 | Навчальна педагогічна практика | | 3 | | 3/90 | 48 | | | | 42 | | | | |
| ОК 27 | Педагогічна практика | | 3 | | 6/180 | 120 | | | | 60 | | | | |
| ОК 28 | Технологічна практика | | 4 | | 4,5/135 | 90 | | | | 45 | | | | |
| | **Разом:** | | **3** | | **13,5/405** | **258** | | | | **147** | | | | |
| | **Всього:** | **3** | **16** | **1** | **58,5/1829** | **1088** | | | | **90/651** | | | | |

Заступник директора з НВР Людмила ЛУГОВА