

Міністерство освіти і науки України
ПЕРВОМАЙСЬКИЙ ІНДУСТРІАЛЬНО-ПЕДАГОГІЧНИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ
(ППФК)

Освітньо-професійний ступінь: фаховий молодший бакалавр
Освітня кваліфікація: фаховий молодший бакалавр з професійної освіти за спеціалізацією «Харчові технології»
Професійна кваліфікація: майстер виробничого навчання
Термін навчання: 1 рік 10 місяців
 на основі освітньо-кваліфікаційного рівня «кваліфікований робітник»



НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН
підготовки фахового молодшого бакалавра

Освітньо-професійна програма: Професійна освіта (Харчові технології)

Галузь знань: 01 Освіта/Педагогіка

Спеціальність: 015 Професійна освіта (за спеціалізаціями)

Спеціалізація: 015.37 Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології

Форма здобуття фахової передвищої освіти: денна

1. Графік освітнього процесу

2. Зведені дані за бюджетом часу (тижні)

Курс	вересень				жовтень				листопад				грудень				січень				лютий				березень				квітень				травень				червень				липень				серпень				Всього на курсі		Професійно-практична підготовка (тижні)				Атестація (тижні)		Канікули (тижні)																																	
	1	7	8	14	15	21	22	28	6	12	13	19	20	26	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	23	29	6	12	13	19	20	26	4	10	11	17	18	24	25	31	1	7	8	14	15	21	22	28	6	12	13	19	20	26	3	9	10	16	17	23	24	31	Курси	тижні	години	Еквівалентна сесія (тижнів)				Атестація (тижнів)		Канікули (тижнів)
I	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	1	35						11		52																											
II	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	III	III	C	K	K	III	III	III	III	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	C	TP	TP	TP	A	A											II	28		2	2	4	3	2	2	43																												

Позначення:

T Теоретичне навчання	III Навчальна практика	III Педагогічна практика	TP Технологічна практика	C Семестровий контроль	A Атестація здобувачів фахової передвищої освіти	K Канікули
------------------------------	-------------------------------	---------------------------------	---------------------------------	-------------------------------	---	-------------------

2. Практична підготовка			
Назва практики	Семестр	Тижні	Кредити СКТС
Навчальна	2,3	6	9
Педагогічна	4	4	6
Технологічна	4	3	4,5

3. Атестація здобувачів фахової передвищої освіти		
Форма атестації	Семестр	Кредити СКТС
Кваліфікаційний іспит		
Кваліфікаційний іспит з психолого-педагогічної підготовки	4	2,5
Кваліфікаційний іспит з професійної підготовки за спеціалізацією	4	

4. ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

Код освітнього компонента (ОК)	Назва освітнього компонента / навчальної дисципліни, практики	Розподіл за семестрами			Загальний обсяг		Кількість годин					Розподіл навчальної роботи в кредитах ЄКТС та аудиторних годин за курсами, семестрами, тижнями							
		Екзамени	Заліки	Курсові роботи / проєкти	Кредитів ЄКТС	Годин	Всього	Аудиторних занять			Самостійна робота	I курс				II курс			
								В тому числі				1 семестр		2 семестр		3 семестр		4 семестр	
		Лекції	Лабораторні, практичні	Семинарські	16 тижнів	Кредити/ години		19 тижнів	Кредити/ години	14 тижнів		Кредити/ години	14 тижнів	Кредити/ години					
		Години на тиждень	Кредити/ години	Години на тиждень	Кредити/ години	Години на тиждень	Кредити/ години	Години на тиждень	Кредити/ години	Години на тиждень	Кредити/ години	Години на тиждень	Кредити/ години						
13	14	15	16	17	18	19	20												
Обов'язкові освітні компоненти навчального плану (за освітньо-професійною програмою)																			
	Освітні компоненти, що формують загальні компетентності																		
ОК 1	Основи правознавства		4		3	90	56	40	16		34							4	3
ОК 2	Історія України	1			4	120	48	38		10	30/42	3	4						
ОК 3	Суспільствознавство		2		3	90	57	47		10	33			3	3				
ОК 4	Основи вищої математики		1		3	90	48	28	20		42	3	3						
ОК 5	Фізика та основи електротехніки		3		3	90	56	40	16		34					4	3		
ОК 6	Основи цифрових технологій		1		3	90	48	18	30		42	3	3						
ОК 7	Українська мова (за професійним спрямуванням)	1			4	120	48	2	46		30/42	3	4						
ОК 8	Вступ до фаху		1		3	90	48	40	8		42	3	3						
ОК 9	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)		3		3	90	56		56		34					4	3		
ОК 10	Загальна хімія		1		3	90	48	20	28		42	3	3						
	Разом	2	8		32	960	513	273	220	20	60/387	18	20	3	3	8	6	4	3
	Освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності																		
ОК 11	Психологія		2		4	120	76	58	18		44			4	4				
ОК 12	Педагогіка	2	1		5	150	86	64	18	4	30/34	3	3	2	2				
ОК 13	Організація і методика професійного навчання	3	2	3	6	180	99	75	24		30/51			3	3	3	3		
ОК 14	Організація і методика виховної роботи	3			4	120	56	32	24		30/34					4	4		
ОК 15	Безпека життєдіяльності, охорона праці та цивільний захист		2		3	90	57	37	20		33			3	3				
ОК 16	Економіка закладів ресторанного господарства	4			4	120	56	36	16	4	30/34							4	4
ОК 17	Технологія виробництва кулінарної продукції	2	1		5	150	86	64	22		30/34	3	3	2	2				
ОК 18	Організація виробництва та обслуговування в закладах ресторанного господарства		1,2	2	4	120	86	52	34		34	3	2	2	2				

