

Навчальна	4 5	3 4	4,5 6
Технологічна	-	-	-
Переддипломна	6	7	10,5

ЗНО		

Кваліфікаційний іспит	6	1,5

* Предмети згідно до законодавства

ПОЗНАЧЕННЯ:

Теоретичне навчання

Т Технологічна практика

А Атестація здобувачів

8 Навчальна практика

С Семестровий контроль

К Канікули

П Переддипломна практика

5. ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

Код освітньої компоненти	Назва освітньої компоненти, навчального предмету	Розподіл за семестрами			Загальний обсяг		Кількість годин					Розподіл навчальної роботи в кредитах ЄКТС та аудиторних годин за курсами, семестрами, тижнями																	
		екзамени	заліки	Курсові проєкти (роботи)	Кількість кредитів ЄКТС	Годин	Всього	аудиторних в тому числі:				Самостійна робота	I курс		II курс		III курс		IV курс										
								лекції	лабораторні	практичні	семінари		1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр										
													17 тижнів	23 тижні	16 тижнів	17 тижнів	16 тижнів	16 тижнів	16 тижнів										
		Годин на тиждень	кредити	Годин на тиждень	кредити	Годин на тиждень	кредити	Годин на тиждень	кредити	Годин на тиждень	кредити	Годин на тиждень	кредити	Годин на тиждень	кредити	Годин на тиждень	кредити	Годин на тиждень	кредити	Годин на тиждень	кредити								
14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27																
1. ОБОВ'ЯЗКОВІ НАВЧАЛЬНІ ДИСЦИПЛІНИ																													
Предмети профільної середньої освіти																													
Базові предмети																													
1.1	Українська мова	4				140	140			140			2	1,5	1,5	2													
1.2	Українська література					140	140	64	56	20			2	1,5	1,5	2													
1.3	Іноземна мова					140	140		140				2	2	1,5	1,5													
1.4	Зарубіжна література					70	70	10	46	14			2	1,5															
1.5	Історія України	4				105	105	52		53			1,5	1,5	1,5	1,5													
1.6	Всесвітня історія					70	70	44		26			1,5	1,5	1,5	1,5													
1.7	Громадянська освіта (Основи правознавства*)					70	70	44	26				2	1,5															
1.8	Математика	4				210	210	96		114			2	3	1,5	2													
1.9	Фізика і астрономія					245	245	112	32	88	13		3	4	1,5	2													
1.10	Біологія і екологія (Основи екології*)					140	140	92	8	12	28		3	3															
1.11	Географія					88	88	59		17	12		2	2															
1.12	Хімія					122	122	106		6	10		1,5	1,5	1,5	2													
1.13	Інформатика (Комп'ютерна техніка*)					105	105	42		63			1,5	1,5	1,5														

1.14	Фізична культура				210	210	4		206		2	2,5	3	3						
1.15	Технології				105	105	52		34	19	2	3								
1.16	Захист України				105	105	47		48	10	2	1,5	1,5							
УСЬОГО					2065	2065	824	40	996	205	32	33	18	17,5						

2. Обов'язкові освітні компоненти навчального плану за освітньо-професійною програмою

2.1. Цикл гуманітарної та соціально-економічної підготовки

2.1.1	Історія України (Культурологія**)		4		1,5	45	26	18		8	19						1,5	1,5					
2.1.2	Економічна теорія** (Економіка підприємств різних типів)				2**	60**	30**	18**		12**	30**												
2.1.3	Основи філософських знань	3			1,5	45	24	14		10	21			1,5	1,5								
2.1.4	Соціологія		3		2	60	30	20		10	30			2	2								
2.1.5	Культурологія** (Історія України)				2**	60**	30**	16**		14**	30**												
2.1.6	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	5, 6, 7			5	150	90		90		60						1,5	2	1,5	1	3	2	
2.1.7	Українська мова (за професійним спрямуванням)		4		1,5	45	30	2	28		15			1,5	1,5								
2.1.8	Фізичне виховання	5, 6			5	150	92	2	90		58						1,5	2	4	3			
Всього за циклом		1	8		16,5	495	292	56	208	28	203			3,5	3,5	3	3	3	4	5,5	4	3	2

2.2. Цикл математичної та природничо-наукової підготовки

2.2.1	Фізична і колоїдна хімія (Неорганічна хімія**)	4			2,5	75	52	30	12	4	6	23					2,5	2,5					
2.2.2	Органічна хімія		3		3	90	52	26	14	6	6	38			3	3							
2.2.3	Біохімія		5		2	60	40	22	12		6	20					3	2					
2.2.4	Безпека життєдіяльності ** (Основи охорони праці)				2**	60**	44**	30**		6**	8**	16**											
2.2.5	Процеси та апарати харчових виробництв	5			2	60	38	20		8	10	22					2	2					
2.2.6	Технічне креслення		3		3,5	105	52	4		46	2	53			3	3,5							
2.2.7	Комп'ютерна техніка* (Інформатика)				4*	120*	88*	26*		56*	6*	32*											
2.2.8	Основи наукових досліджень		7		3	90	46	28		10	8	44									2,5	3	
Всього за циклом		2	4		16	480	280	130	38	74	38	200			6	6,5	2,5	2,5	5	4		2,5	3

2.3. Цикл професійної та практичної підготовки

2.3.1	Технологія виробництва кулінарної продукції	4,6	3, 5		10	300	197	61	112	16	8	103			2,5	2	3	4,5	2,5	1,5	3,5	2	
2.3.2	Організація виробництва в закладах ресторанного господарства, курсовий	6	4, 5	6	4,5	135	86	46		30	10	49					1,5	2	1,5	1	2,5	1,5	

3.2.2	Санітарія та гігієна		5		2	60	30	20			10	30							2	2						
	Проектування об'єктів ЗРГ																									
3.2.3	Технологія виробництва кондитерської, борошняної продукції		6, 7		4	120	86	36	30	10	10	34									2	1	3,5	3		
	Інноваційні ресторани технології																									
3.2.4	Кулінарний дизайн																									
	Естетика харчування та основи гостинності		4		1,5	45	32	10	18	2	2	13							1,5	1,5						
3.2.5	Технологія дієтичного харчування																									
	Основи електромеханіки		5		2,5	75	38	26	12			37							2	2,5						
3.2.6	Кореспонденція і діловодство																									
	Етика ділового спілкування		7		2	60	44	20		14	10	16											3	2		
Разом			7		15	450	276	134	66	32	44	174							1,5	1,5	6,5	7,5	2	1	6,5	5
Загальний обсяг вибірових компонент		4	10		30,5	915	558	276	94	112	76	357			3,5	3,5	3	3,5	9	9,5	6	3	14,5	11		
Семестровий контроль					7,5	225	150					75			1,5		1,5		1,5		1,5			1,5		
Атестація здобувачів фахової передвищої освіти					1,5	45	30					15												1,5		
Загальна кількість		14	38	1	133,5	4005	2559	865	260	1002	252	1446			15,5	17	16	27	30	29,5	30	29,5	30	31		
Кількість годин на тиждень															33,5		33,5		30		30		30			
Семестровий контроль (кількість екзаменів)		14													2		2		2		4		4			
Семестровий контроль (кількість заліків)			38												4		8		12		8		6			
Кількість курсових проєктів				1																	1					
Кількість курсових робіт																										
* освітній компонент освітньо-професійної програми Виробництво харчової продукції, що інтегрується з навчальними предметами профільної середньої освіти. Аудиторні години визначені за програмою профільної середньої освіти.																										
** освітній компонент освітньо-професійної програми Виробництво харчової продукції, що інтегрується з іншим освітнім компонентом цієї програми. Аудиторні години визначені за одним освітнім компонентом.																										

6. Перелік необхідних кабінетів і лабораторій	
Кабінети	
1	Кабінет іноземних мов
2	Кабінет історії, географії і правознавства
3	Кабінет української мови та літератури
4	Кабінет соціально-економічних дисциплін
5	Кабінет математики
6	Кабінет бухгалтерського обліку, економіки та фінансів
7	Кабінет безпеки життєдіяльності
8	Кабінет товарознавства та експертизи продовольчих товарів
9	Кабінет організації виробництва в закладах ресторанного господарства
10	Кабінет біології, екології, мікробіології, санітарії та гігієни
11	Кабінет хімії
12	Кабінет фізичного виховання
13	Кабінет основ стандартизації, метрології та управління якістю
14	Кабінет технології виробництва харчової і хлібопекарної продукції
15	Кабінет торгівельно-технологічного обладнання
16	Кабінет курсового проектування
Лабораторії	
1	Лабораторія організації обслуговування в закладах ресторанного господарства
2	Лабораторія комп'ютерних та інформаційних технологій
3	Лабораторія виробництва харчової продукції
4	Лабораторія хімії і технохімконтролю

7. Пояснення до навчального плану

Навчальний план складено на підставі освітньо-професійної програми **Виробництво харчової продукції**, затвердженої Педагогічною радою Тернопільського фахового коледжу харчових технологій і торгівлі (протокол від 31.08.2022 р. № 1) та введеної в дію з 01.09.2022 р. (наказ від 31.08.2022 р. № 94-О).

Навчальний план затверджено Педагогічною радою Тернопільського фахового коледжу харчових технологій і торгівлі (протокол від 31.08.2022 р. № 1).

Навчальний план погоджено Методичною радою Тернопільського фахового коледжу харчових технологій і торгівлі (протокол від 31.08.2022 р. № 1).

Заступник директора з навчальної роботи _____

(підпис)



Тетяна КОГУТ

(ім'я, прізвище)