

Навчальна	4	4	6
	5	4	6
Технологічна	6	6	9
Переддипломна	7	3	4,5

ЗНО	Українська мова	IV
	Математика	IV
	Історія України	IV

Кваліфікаційний іспит	7	1,5

* Предмети згідно до законодавства

ПОЗНАЧЕННЯ:

т
Теоретичне навчання

8
Технологічна практика

А
Атестація здобувачів

Нп
Навчальна практика

С
Семестровий контроль

К
Канікули

Пп
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	аудиторних				Самостійна робота	I курс		II курс		III курс		IV курс										
				Всього				в тому числі:					1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр										
		лекції	лабораторні		практичні	семінари	17 тижнів	23 тижні	16 тижнів	18 тижнів	12 тижнів	16 тижнів	17 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										
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	27			
1. ОБОВ'ЯЗКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ НАВЧАЛЬНОГО ПЛАНУ																													
За програмою профільної середньої освіти																													
Базові предмети																													
1.1	Українська мова	4				140	140			140			2		1,5		1,5		2,5										
1.2	Українська література					140	140	64		56	20		2		1,5		1,5		2,5										
1.3	Іноземна мова					140	140			140			2		2		1,5		2										
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		2										
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		2,5		3,5										
1.9	Фізика і астрономія					245	245	112	32	88	13		3		4		4		1,5										
1.10	Біологія і екологія					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		2,5										
1.13	Інформатика ***					105	105	42		63			1,5		1,5		2												

	Інформаційні системи та технології																							
1.14	Фізична культура				210	210	4		206			2	2,5	3,5		2,5								
1.15	Технології				105	105	52		34	19		2	3											
1.16	Захист України				105	105	47		48	10		2	1,5	2										
	Всього профільної середньої освіти				2065	2065	824	40	996	205		32	33	23		20,5								
	Тижневе навантаження											32	33	23		20,5								
За освітньо-професійною програмою																								
	Освітні компоненти, що формують загальні компетентності																							
OK 01	Історія України	5			3	90	52	30			22	38								4,5	3			
OK 02	Основи філософських знань		3		3	90	30	20			10	60			2	3								
OK 03	Соціологія		5		3	90	38	24			14	52								3	3			
OK 04	Основи правознавства* (Громадянська освіта)				3*	90*	38*	26*			12*	52*												
OK 05	Основи економічної теорії** (Економіка, планування та управління)				3**	90**	38**				16**	52**												
OK 06	Культурологія		5		3	90	38	20			18	52								3	3			
OK 07	Органічна і неорганічна хімія		3		4	120	40	18	8	8	6	80			2,5	4								
OK 08	Аналітична і фізколоїдна хімія		4		4	120	50	24	18	4	4	70								2,5	4			
OK 09	Вища математика		4		3	90	30	12			18	60								1,5	3			
OK 10	Технічне креслення		3		3	90	30	4			24	2	60			2	3							
OK 11	Фізичне виховання		5, 6		4	120	80	2			78	40								2	2	3,5	2	
OK 12	Основи безпеки життєдіяльності та охорони праці		4		3	90	30	18			4	8	60							1,5	3			
OK 13	Основи військової, військово-медичної підготовки та цивільного захисту		6		3	90	60	34			26	30										3,5	3	
OK 14	Українська мова (за професійним спрямуванням)		7		3	90	60	2			58	30											3,5	3

OK 15	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)		6		4	120	80			80	40							5	4					
OK 16	Інформаційні системи та технології*(Інформатика)	4*	120*	70*	24*		46*		50*	4*	120*													
	Разом	2	12		43	1290	618	208	26	300	84	672			6,5	10	5,5	10	12,5	11	12	9	3,5	3
	Освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності																							
OK 17	Технологія виробництва кулінарної продукції	4, 6	3, 5		12	360	160	46	92	16	6	200			2,5	4	2,5	4	3	2	2,5	2		
OK 18	Загальна і спеціальна біохімія		7		3	90	60	32	22		6	30											3,5	3
OK 19	Технічна і спеціальна мікробіологія		4		3	90	30	20	4		6	60					1,5	3						
OK 20	Процеси і апарати харчових виробництв	4			4	120	50	32		10	8	70					2,5	4						
OK 21	Технохімічний контроль виробництва	7			3	90	60	26	24	2	8	30											3,5	3
OK 22	Санітарія і гігієна		3		3	90	30	20		4	6	60			2	3								
OK 23	Якість та безпечність харчових продуктів		7		3	90	60	20		30	10	30											3,5	3
OK 24	Облік і звітність	5			3	90	60	26		30	4	30						5	3					
OK 25	Економіка, планування та управління (Основи економічної теорії**)	7	6		4	120	78	34		34	10	42								2,5	2	2	2	
OK 26	Технологічне обладнання галузі	6	5		6	180	108	60		22	26	72						4	3	3,5	3			
OK 27	Охорона праці в галузі		7		3	90	60	38		10	12	30											3,5	3
OK 28	Екологія харчових виробництв		7		3	90	60	40		6	14	30											3,5	3
OK 29	Організація виробництва в закладах ресторанного господарства	5, 6	6		4	120	70	32		28	10	50					2,5	2	2,5	2				
	Разом	7	12	1	54	1620	886	426	142	192	126	734			4,5	7	6,5	11	14,5	10	11	9	19,5	17
	Практична підготовка																							
OK 30	Навчальна практика	4, 5			12	360	240			240		120					6		6					
OK 31	Технологічна практика		6		9	270	180			180		90											9	

ЗК 32	Переддипломна практика		7		4,5	135	90			90	45												4,5			
	Разом		4		25,5	765	510			510	255						6	6			9		4,5			
	Атестація здобувачів фахової передвищої освіти																									
ЗК 33	Кваліфікаційний іспит		7		1,5	45	30			30	15													1,5		
	Загальний обсяг обов'язкових компонентів освітньо-професійної програми	10	28	1	124	3720	2044	634	168	1032	210	1676					11	17	12	27	27	27	23	27	23	26

Вибіркові освітні компоненти навчального плану за освітньо-професійною програмою

	Освітні компоненти за вибором здобувача освіти.																									
ЗК 01	Вибірковий блок 1		3		3	90	30	10	18	2	60						2	3								
ЗК 02	Вибірковий блок 2		4		3	90	40	24		10	6	50						2,5	3							
ЗК 03	Вибірковий блок 3		5		3	90	40	26		6	8	50								3	3					
ЗК 04	Вибірковий блок 4		6		3	90	60	34		16	10	30										4	3			
ЗК 05	Вибірковий блок 5		7		4	120	80	42	18	10	10	40												5	4	
	Разом за вибором здобувача освіти		5		16	480	250	136	36	44	34	230					2	3	2,5	3	3	3	4	3	5	4
	Всього за навчальним планом	10	33	1	140	4200	2294	770	204	1076	244	1906					36	20	35	30	30	30	27	30	28	30
	Разом (тижневе навантаження)																36		35		30		27		28	
	Всього дисциплін та освітніх компонентів, що вивчаються за семестр													16	16	17	16			8		8			8	
	Всього дисциплін та освітніх компонентів, що вивчаються за рік													32	33	16									8	
	Всього курсових проєктів (робіт)			1																		1				
	Всього екзаменів	10															1		2		2		2		3	
	Всього заліків	33															5		6		8		7		7	

* 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 фізики
6	Кабінет математики
7	Кабінет бухгалтерського обліку, економіки та фінансів
8	Кабінет безпеки життєдіяльності
9	Кабінет товарознавства та експертизи продовольчих товарів
10	Кабінет організації виробництва в закладах ресторанного господарства
11	Кабінет біології, екології, мікробіології, санітарії та гігієни
12	Кабінет хімії
13	Кабінет фізичного виховання
14	Кабінет основ стандартизації, метрології та управління якістю
15	Кабінет технології виробництва харчової і хлібопекарної продукції
16	Кабінет торгівельно-технологічного обладнання
17	Кабінет курсового проєктування
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 30.06.2023 р. № 8) та введеної в дію з 01.09.2023 р. (наказ від 31.08.2023 р. № 88-О).

Навчальний план затверджено Педагогічною радою Тернопільського фахового коледжу харчових технологій і торгівлі (протокол від 30.06.2023 р. № 8).

Навчальний план погоджено Методичною радою Тернопільського фахового коледжу харчових технологій і торгівлі (протокол від 29.06.2023 р. № 12).

Заступник директора з навчальної роботи _____

(підпис)



Тетяна КОГУТ

(ім'я, прізвище)