

Міністерство освіти і науки України
Тернопільський фаховий коледж харчових технологій і торгівлі

Методичною радою коледжу
Протокол № 12 від 29.06.2023 р.
Голова методичної ради
 Тетяна КОГУТ

ЗАТВЕРДЖУЮ
Директор Тернопільського
фахового коледжу харчових
технологій і торгівлі
Любомила КРУКЕВИЧ

30.06.2023 року
Наказ № 71/1-О від 30 червня 2023 р.
М.П.

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

Освітньо-професійна програма <u>Виробництво харчової продукції</u>	Освітньо-професійний ступінь: фаховий молодший бакалавр
Галузь знань <u>18 Виробництво та технології</u>	Освітня кваліфікація: фаховий молодший бакалавр з виробництва харчової продукції
Спеціальність <u>181 Харчові технології</u>	Термін навчання <u>3 роки і 5 місяців</u> на основі базової загальної середньої освіти
Форми здобуття фахової передвищої освіти - очна (денна)	
Рік вступу <u>2023 р.</u>	

1. ГРАФІК ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

Зведені дані за бюджетом часу

[illegible]

2. Практична підготовка

2. Практична підготовка			
Назва практики	Семестр	Тижні	Кредити ЄКТС

3. Державна підсумкова атестація

3. Державна підсумкова атестація		
Форми атестації	Назва предмета*	Семестр

4. Атестація здобувачів фахової передвищої освіти

4. Атестація здобувачів фахової передвищої освіти		
Форма атестації	Семестр	Кредити ЕКТС

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	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	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			
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		2		2								
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		1,5								
1.6	Всесвітня історія					70	70	44			26		1,5		1,5		1		1								
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								
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										

[illegible]

ОК 18	Загальна і спеціальна біохімія		7		3	90	60	32	22		6	30												3,5	3
ОК 19	Технічна і спеціальна мікробіологія**		4**		3**	90**	30**	20**	4**		6**	60**													
ОК 20	Процеси і апарати харчових виробництв**	4**			4**	120**	50**	32**		10**	8**	70**													
ОК 21	Технохімічний контроль виробництва	7			3	90	60	26	24	2	8	30												3,5	3
ОК 22	Санітарія і гігієна**		3**		3**	90**	30**	20**		4**	6**	60**													
ОК 23	Якість та безпечність харчових продуктів		7		3	90	60	20	30		10	30												3,5	3
ОК 24	Облік і звітність **	5**			3**	90**	60**	26**		30**	4**	30**													
ОК 25	Економіка, планування та управління (Основи економічної теорії**)	7	6		4	120	78	34		34	10	42							2,5	2	2	2			
ОК 26	Технологічне обладнання галузі	6	5		6	180	108	60		22	26	72						4	3	3,5	3				
ОК 27	Охорона праці в галузі		7		3	90	60	38		10	12	30												3,5	3
ОК 28	Екологія харчових виробництв		7		3	90	60	40		6	14	30												3,5	3
ОК 29	Організація виробництва в закладах ресторанного господарства	5, 6	6		4	120	70	32		28	10	50						2,5	2	2,5	2				
	Разом	3	8	1	29	870	556	282	76	102	96	314						6,5	5	8,5	7	19,5	17		
	Практична підготовка																								
ОК 30	Навчальна практика	4, 5			12	360	240			240		120						6		6					
ОК 31	Технологічна практика	6			9	270	180			180		90									9				
ОК 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																								
ОК 33	Кваліфікаційний іспит	7			1,5	45	30			30		15													1,5
	Загальний обсяг обов'язкових компонентів освітньо-	4	19	1	76	2280	1452	364	76	884	128	828						6	14,5	19	20,5	25	23		24,5

професійної програми																									
Загальний обсяг обов'язкових освітніх компонентів та портфельних предметів і спеціальних курсів	10	28		124	3720	2047	638	198	1002	209	1673					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																								
ВК 01	Вибірковий блок 1		3		3	90	30	10	18	2		60				1,5	3								
ВК 02	Вибірковий блок 2		4		3	90	40	24		10	6	50						2	3						
ВК 03	Вибірковий блок 3		5		3	90	40	26		6	8	50								3	3				
ВК 04	Вибірковий блок 4		6		3	90	60	34		16	10	30										4	3		
ВК 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				1,5	3	2	3	3	3	4	3	5	4
	Всього за навчальним планом	10	33	1	140	4200	2297	774	234	1076	243	1903				33,5	20	32,5	30	30	30	27	30	28	30
	Разом (тижневе навантаження)															33,5		32,5		30		27		28	
	Всього предметів та освітніх компонентів, що вивчаються за семестр												16	16		17		16		8		8		8	
	Всього предметів та освітніх компонентів, що вивчаються за рік												32			33				16				8	
	Всього курсових проектів (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.

*** освітній компонент освітньо-професійної програми Виробництво харчової продукції, що входить в перелік додаткових годин на профільні предмети і спеціальні курси. Аудиторні години визначені освітнім компонентом в розділі профільні предмети і спеціальні курси.

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)