

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

ПОГОДЖЕНО

Методичною радою коледжу
Протокол № 11 від 27.06.2024 р.
Голова методичної ради
Тетяна КОГУТ

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор Тернопільського
фахового коледжу харчових
технологій і торгівлі
Подмила КРУКЕВИЧ
28 червня 2024 року
Наказ № 69-О від 28 червня 2024 р.
М.П.

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

підготовки фахового молодшого бакалавра

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 <u>базової загальної середньої освіти</u>
Форми здобуття фахової передвищої освіти - <u>очна (денна)</u>	
Рік вступу 2024 р.	

1. ГРАФІК ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

Зведені дані за бюджетом часу

[illegible]

2. Практична підготовка			
Назва практики	Семестр	Тижні	Кредити ЄКТС
Навчальна	4	4	6
	5	4	6
Технологічна	6	6	9
Переддипломна	7	3	4,5

3. Державна підсумкова атестація		
Форми атестації	Назва предмета*	Семестр
ЗНО	Українська мова	IV
	Математика	IV
	Історія України	IV

4. Атестація здобувачів фахової передвищої освіти		
Форма атестації	Семестр	Кредити ЄКТС
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				
													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	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 *** Інформаційні системи та технології					105	105	42		63			1,5		1,5		2								
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						
	Тижнєве навантаження												32		33		23		20,5						
Профільні предмети і спеціальні курси																									
1.17	Основи філософських знань **		3		3	90	30	20			10	60					2	3							
1.18	Органічна і неорганічна хімія**	3			4	120	40	18	8	8	6	80					2,5	4							
1.19	Технічне креслення**		3		3	90	30	4		24	2	60					2	3							
1.20	Санітарія і гігієна**		3		3	90	30	20		4	6	60					2	3							
1.21	Технологія виробництва кулінарної продукції**	4, 6	3, 5		12	360	163	50	92	16	5	197					2,5	4	2,5	4	3	2	2,5	2	
1.22	Основи безпеки життєдіяльності та охорони праці**		4		3	90	30	18		4	8	60						1,5	3						
1.23	Вища математика**		4		3	90	30	12		18		60						1,5	3						
1.24	Аналітична і фізикоїдна хімія**		4		4	120	50	24	18	4	4	70						2,5	4						
1.25	Процеси і апарати харчових виробництв**	4			4	120	50	32		10	8	70						2,5	4						
1.26	Технічна і спеціальна мікробіологія**		4		3	90	30	20	4		6	60						1,5	3						
1.27	Історія України**	5			3	90	52	30			22	38								4,5	3				
1.28	Облік і звітність **	5			3	90	60	26		30	4	30								5	3				
	Всього профільних предметів і спеціальних курсів	6	9		48	1440	595	274	122	118	81	845					11	17	12	21	12,5	8	2,5	2	
	Разом	6	9		48	3505	2660	1098	162	1114	286	845					34	17	32,5	21	12,5	8	2,5	2	
За освітньо-професійною програмою																									
	Освітні компоненти,																								

[illegible]

[illegible]

[illegible]

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 та охорони праці
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 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 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 28.06.2024 р. № 8).

Навчальний план погоджено Методичною радою Тернопільського фахового коледжу харчових технологій і торгівлі (протокол від 27.06.2024 р. № 11).

Заступник директора з навчальної роботи

(підпис)



Тетяна КОГУТ

(ім'я, прізвище)