

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

іспит		

* 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															
		екзамен	заліки	Курсові проекти (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									
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 освітньо-професійною програмою																												
1.1. Цикл гуманітарної та соціально-економічної підготовки																												
1.1.1	Історія України		4		1,5	45	32	22			10	13							2	1,5								
1.1.2	Економічна теорія		3		2	60	30	18				12	30				2	2										
1.1.3	Основи філософських знань	3			1,5	45	26	14				12	19			1,5	1,5											
1.1.4	Соціологія		5		2	60	30	20				10	30							2	2							
1.1.5	Культурологія		3		2	60	30	16				14	30				2	2										
1.1.6	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)		3, 4, 5		5	150	100			100		50				2,5	2	2,5	1,5	1,5	1,5							
1.1.7	Українська мова (за професійним спрямуванням)		4		1,5	45	32	2		30		13							2	1,5								
1.1.8	Фізичне виховання		3, 4, 5, 6		5	150	108	4		104		42				1,5	1	2	1,5	1,5	1	2	1,5					
Всього за циклом		1	12		20,5	615	388	96		234	58	227				9,5	8,5	8,5	6	5	4,5	2	1,5					
1.2. Цикл математичної та природничо-наукової підготовки																												
1.2.1	Фізична і колоїдна хімія		4		2,5	75	54	30	12	4	8	21							3	2,5								
1.2.2	Органічна хімія		3		3	90	54	28	14	6	6	36				3	3											
1.2.3	Біохімія		5		2	60	40	22	12		6	20								2,5	2							

1.2.4	Безпека життєдіяльності		4		1,5	45	32	20		4	8	13						2	1,5						
1.2.5	Процеси та апарати харчових виробництв	4			2	60	42	24		8	10	18						3	2						
1.2.6	Технічне креслення		3		3,5	105	54	4		48	2	51			3,5	3,5									
1.2.7	Комп'ютерна техніка		6,7		4	120	88	26		56	6	32									2	1,5	4	2,5	
1.2.8	Основи наукових досліджень		7		3	90	46	28		10	8	44											2,5	3	
Всього за циклом		2	7		21,5	645	410	182	38	136	54	235			6,5	6,5	8	6	2,5	2	2	1,5	6,5	5,5	
1.3. Цикл професійної та практичної підготовки																									
1.3.1	Технологія виробництва кулінарної продукції	4,6	3,5		10	300	198	62	112	16	8	102					3	3	2,5	1,5	2,5	2,5	5	3	
1.3.2	Організація виробництва в закладах ресторанного господарства, курсовий проєкт	6	4,5	6															2	1	1,5	1,5	2,5	2	
1.3.3	Організація обслуговування та сервіс в закладах ресторанного господарства		4,5,																2	1,5	1,5	2	5	3	
1.3.4	Основи стандартизації та контролю якості харчової продукції		6,7																			2	1,5	3,5	2,5
1.3.5	Устаткування закладів ресторанного господарства	6	4,5		4,5	135	88	46		20	22	47					3	2	1,5	1,5	1,5	1			
1.3.6	Основи охорони праці	7			2	60	44	30		6	8	16											3,5	2	
1.3.7	Економіка підприємств різних типів	7	6		4,5	135	94	46		38	10	41									2	1,5	4	3	
1.3.8	Основи електротехніки		5		2	60	40	24		8	8	20													
1.3.9	Кухня народів світу		5		2,5	75	38	14	16	4	4	37													
1.3.10	Навчальна практика		4		7,5	225	150			150		75									7,5				
1.3.11	Технологічна практика		6		9	270	180			180		90											9		
1.3.12	Переддипломна практика		7		4,5	135	90			90		45												4,5	
Всього за циклом		6	17	1	61,5	1845	1228	378	128	612	110	617			3	3	9,5	13,5	12	12	18	21	11	12	
Загальний обсяг обов'язкових компонент		9	36	1	103,5	3105	2026	656	166	982	222	1079			19	18	26	25,5	19,5	18,5	22	24	17,5	17,5	
2. Вибіркові освітні компоненти навчального плану за освітньо-професійною програмою																									
2.1. Компоненти самостійного вибору закладу освіти																									
2.1.1	Бухгалтерський облік	7	6		4	120	82	30		44	8	38										2	1	3,5	3
2.1.2	Основи підприємництва в закладах ресторанного господарства	7	6		4	120	86	54		18	14	34									3,5	2	2,5	2	
2.1.3	Основи правознавства		3		2	60	30	20			10	30			2	2									
2.1.4	Неорганічна хімія		3		3	90	54	28	14	6	6	36			3,5	3									

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 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 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)