

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

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 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								
													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												
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	
Обов'язкові освітні компоненти навчального плану 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	38	22				16	52			2,5	3										
OK 03	Соціологія		5		3	90	38	24				14	52								3	3					
OK 04	Основи правознавства		3		3	90	38	26				12	52			2	3										
OK 05	Основи економічної теорії		3		3	90	38	22				16	52			2,5	3										
OK 06	Культурологія		5		3	90	38	20				18	52								3	3					
OK 07	Органічна і неорганічна хімія	3			4	120	70	32	16	10	12	50				4,5	4										
OK 08	Аналітична і фізколоїдна хімія		4		4	120	80	44	28	4	4	40							4,5	4							
OK 09	Вища математика		4		3	90	60	28		32		30							3,5	3							
OK 10	Технічне креслення		3		3	90	58	4		52	2	32				3,5	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	60	38		10	12	30						3,5	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	3			4	120	70	24		46		50			4,5	4								
	Разом	3	14		53	1590	920	352	44	396	128	670			19,5	20	11,5	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	228	68	122	24	14	132			5	4	4,5	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	60	30	20		10	30					3,5	3						
OK 20	Процеси і апарати харчових виробництв	4			4	120	80	58		10	12	40					4	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	40	20		10	10	50			2,5	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	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	

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	7	12	1	54	1620	1024	484	188	206	146	596				7,5	7	12	11	14,5	10	11	9	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-професійної програми	11	30	1	134	4020	2484	836	232	1142	274	1536				27	27	23,5	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	50	14	30	2	4	40				3	3									
ВК 02	Вибірковий блок 2	4		3	90	60	34		18	8	30						3,5	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	290	150	48	52	40	190				3	3	3,5	3	3	3	4	3	5	4	
	Всього за навчальним планом	11	35		150	4500	2774	986	280	1194	314	1726			30	30	27	30	30	30	27	30	28	30	
	Разом (тижневе навантаження)														30		27		30		27		28		
	Всього освітніх компонентів,														8		8		8		8		8		8

	що вивчаються за семестр																			
	Всього освітніх компонентів, що вивчаються за рік														16				16	8
	Всього курсових проєктів (робіт)			1															1	
	Всього екзаменів	11												2	2	2			2	3
	Всього заліків	35												7	6	8			7	7

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 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)