

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

ПОГОДЖЕНО

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

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор Тернопільського
фахового коледжу харчових
технологій і торгівлі
Людмила КРУКЕВИЧ
2023 року
Наказ № 74/1-О від 30 червня 2023 р.
М.П.

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН
підготовки фахового молодшого бакалавра

Освітньо-професійна програма	Виробництво харчової продукції	Освітньо-професійний ступінь: фаховий молодший бакалавр
Галузь знань	18 Виробництво та технології	Освітня кваліфікація: фаховий молодший бакалавр з виробництва харчової продукції
Спеціальність	181 Харчові технології	Термін навчання 2 роки і 5 місяців на базі кваліфікованого робітника
Форми здобуття фахової передвищої освіти	- очна (денна)	
Рік вступу	2023 р.	

1. ГРАФІК ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

Зведені дані за бюджетом часу

Курси	вересень					жовтень					30 X	листопад				27 XI	грудень					січень					29 I	лютий				26 II	березень					квітень					29 IV	травень					червень					липень					29 VII	серпень					Курси	Теоретичне навчання	Семестровий контроль			Практика		Атестація здобувачів фахової передвищої освіти	Канікули	Всього тижнів у навчальному році																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																											
	1	4	11	18	25	2	9	16	23	3	6	13	20	27	1	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26	1	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	6	13	20	27	3	10	17	24	2	5	12	19	26	3	10	17	24	1	8	15	22			29	5	12	19	26				3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	1	8	15	22	29

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

Кваліфікаційний іспит	7	1,5

* Предмети згідно до законодавства

ПОЗНАЧЕННЯ:

m
Теоретичне
навчання

8
Технологічна практика

A
Атестація здобувачів

Нп
Навчальна
практика

C
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													
		екзамен	заліки	Курсові проекти (роботи)	Кількість кредитів ЄКТС	Годин	Всього	аудиторних				Самостійна робота	I курс		II курс		III курс		IV курс							
								в тому числі:					1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр							
															16 тижнів	18 тижнів	12 тижнів	16 тижнів	17 тижнів							
								лекції	лабораторні	практичні	семінари		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	

7. Пояснення до навчального плану

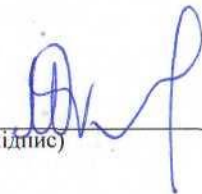
Навчальний план складено на підставі освітньо-професійної програми **Виробництво харчової продукції**, затвердженої Педагогічною радою Тернопільського фахового коледжу харчових технологій і торгівлі (протокол від 30.06.2023 р. № 8) та введеної в дію з 01.09.2023 р. (наказ від 31.08.2023 р. № 88-О).

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)