

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

Директор Тернопільського
фахового коледжу харчових
технологій і торгівлі
Людмила КРУКЕВИЧ
30.06.2023 року
Наказ № 74/1-О від 30 червня 2023 р.
М.П. *

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

підготовки фахового молодшого бакалавра

Освітньо-професійна програма <u>Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів</u>	Освітньо-професійний ступінь: фаховий молодший бакалавр
Галузь знань <u>18 Виробництво та технології</u>	Освітня кваліфікація: фаховий молодший бакалавр з виробництва хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів
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			
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								
								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	16 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								
1.2	Українська література					140	140	64		56	20		2		1,5		1,5		2								
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		1								
1.7	Громадянська освіта (Основи правознавства*, Соціологія*)					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		2,5		2,5								
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						
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		21		19						
	Тижневе навантаження											32		33		21		19						
Профільні предмети і спеціальні курси																								
1.17	Основи філософських знань**		3		3	90	30	20			10	50				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	Вища математика**		4		3	90	30	12		18		60						1,5	3					
1.22	Основи безпеки життєдіяльності та охорони праці **		4		3	90	30	18		4	8	50						1,5	3					
1.23	Процеси і апарати харчових виробництв**	4			4	120	50	32		10	8	70						2,5	4					
1.24	Аналітична і фізколоїдна хімія**		4		4	120	50	24	18	4	4	70						2,5	4					
1.25	Технології хлібопекарного та макаронного виробництва **	5	4		6	180	83	41	20	12	10	97						2,5	4	2,5	2			
1.26	Українська мова (за професійним спрямуванням) **	4			3	90	30	2		28		60						1,5	3					
1.27	Історія України**	5			3	90	52	30			22	38								4,5	3			
1.28	Іноземна мова (за професійним спрямуванням) **		5		4	120	80			80		40								7	4			
1.29	Облік і звітність **	5			3	90	60	26		30	4	30								5	3			

	Всього профільних предметів і спеціальних курсів	5	9	1	46	1380	595	247	46	222	80	785					8,5	13	12	21	19	12				
	Разом:	5	9		46	3445	2660	1071	86	1218	285	785					29,5	13	31	21	19	12				
За освітньо-професійною програмою																										
	Освітні компоненти, що формують загальні компетентності																									
OK 01	Історія України**	5**			3**	90**	52**	30**			22**	38**														
OK 02	Основи філософських знань**		3**		3**	90**	30**	20**			10**	50**														
OK 03	Соціологія* (Громадянська освіта)				3*	90*	38*	24*			14*	52*														
OK 04	Основи правознавства* (Громадянська освіта)				3*	90*	38*	26*			12*	52*														
OK 05	Основи економічної теорії** (Економіка, планування та управління)				3**	90**	38**	22**			16**	52**														
OK 06	Культурологія		5		3	90	38	20			18	52								3	3					
OK 07	Органічна і неорганічна хімія**	3**			4**	120**	40**	18**	8**	8**	6**	30**														
OK 08	Аналітична і фізколоїдна хімія**		4**		4**	120**	50**	24**	18**	4**	4**	70**														
OK 09	Вища математика**		4**		3**	90**	30**	12**		18**		60**														
OK 10	Технічне креслення**		3**		3**	90**	30**	4**		24**	2**	60**														
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**	30**	18**		4**	8**	60**														
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	4**			3**	90**	30**	2**		28**		60**														

ОК 28	Технологічне обладнання галузі	6	5		6	180	94	52		22	20	86							3	3	3,5	3			
ОК 29	Охорона праці в галузі		7		3	90	60	38		10	12	30											4	3	
ОК 30	Екологія харчових виробництв		7		3	90	60	40		6	14	30											4	3	
	Разом	4	9	1	39	1170	722	376	140	94	112	448						1,5	3	3	3	15	12	26	21
	Практична підготовка																								
ОК 31	Навчальна практика	4, 5			12	360	240			240		120						6		6					
ОК 32	Технологічна практика	6			9	270	180			180		90										9			
ОК 33	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 34	Кваліфікаційний іспит	7			1,5	45	30			30		15												1,5	
	Загальний обсяг обов'язкових компонентів освітньо-професійної програми	5	17	1	76	2280	1440	432	140	738	130	840						1,5	9	8	14	22	26	26	27
	Загальний обсяг обов'язкових освітніх компонентів та профільних предметів і спеціальних курсів	10	26	1	122	3660	2035	679	186	960	210	1625				8,5	13	13,5	30	27	26	22	26	26	27
Вибіркові освітні компоненти навчального плану за освітньо-професійною програмою																									
	Освітні компоненти за вибором здобувача освіти																								
ВК 01	Вибірковий компонент 1		3		4	120	70	46		10	14	50				4	3								
	Вибірковий компонент 2																								
ВК 02	Вибірковий компонент 3		5		4	120	40	18	6	10	6	80							3	4					
	Вибірковий компонент 4																								
ВК 03	Вибірковий компонент 5		6		4	120	80	50		14	16	40									5	4			
	Вибірковий компонент 6																								
ВК 04	Вибірковий компонент 7		7		3	90	60	34		16	10	30											4	3	
	Вибірковий компонент 8																								

Разом за вибором здобувача освіти		4		15	450	250	148	6	50	46	200					4	3			3	4	5	4	4	3
Всього за навчальним планом	10	30	1	137	4110	2285	827	192	1010	256	1825					33,5	26	32,5	30	30	30	27	30	30	30
Разом (тижневе навантаження)																33,5		32,5		30		27		30	
Всього предметів та освітніх компонентів, що вивчаються за семестр													16	16		16		16		8		8		7	
Всього предметів та освітніх компонентів, що вивчаються за рік													32			32				16				7	
Всього курсових проєктів (робіт)			1																					1	
Всього екзаменів	10															1		2		2		2		3	
Всього заліків	30															4		6		7		6		7	

* освітній компонент освітньо-професійної програми Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів, що інтегрується з навчальними предметами профільної середньої освіти. Аудиторні години визначені за програмою профільної середньої освіти.

** освітній компонент освітньо-професійної програми Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів, що інтегрується з іншим освітнім компонентом цієї програми. Аудиторні години визначені за одним освітнім компонентом.

*** освітній компонент освітньо-професійної програми Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів, 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 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

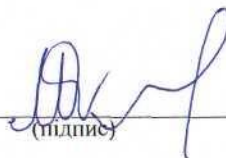
7. Пояснення до навчального плану

Навчальний план складено на підставі освітньо-професійної програми **Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів**, 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)