

Назва практики	Семестр	Тижні	Кредити ЄКТС
Навчальна	4	5	7,5
Технологічна	6	6	9
Виробнича	7	3	4,5

Форми атестації	Назва предмета*	Семестр
ЗНО		

Форма атестації	Семестр	Кредити ЄКТС
Кваліфікаційний іспит	7	1,5

* Предмети згідно до законодавства

ПОЗНАЧЕННЯ:

Теоретичне навчання

Т Технологічна практика

А Атестація здобувачів

8 Навчальна практика

С Семестровий контроль

К Канікули

Вп Виробнича практика

5. ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

Код освітньої компоненти	Назва освітньої компоненти	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	аудиторних				Самостійна робота	I курс			II курс			III курс			IV курс					
								Всього	в тому числі:				1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр								
									лекції	лабораторні	практичні									семінари	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	30	20				10	15						2	1,5							
1.1.2	Основи економічної теорії		3		2	60	32	20				12	28				2	2									
1.1.3	Основи філософських знань	6			1,5	45	32	22				10	13										2	1,5			
1.1.4	Соціологія		3		2	60	30	20				10	30				2	2									
1.1.5	Культурологія		3		1,5	45	30	16				14	15				1,5	1,5									
1.1.6	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)		3, 4, 5, 6		5	150	100			100		50					1,5	1,5	2	1,5	1,5	1	1,5	1			
1.1.7	Українська мова (за професійним спрямуванням)		4		1,5	45	30	2		28		15							2	1,5							
1.1.8	Фізичне виховання		3, 4, 5, 6		5,5	165	100	4		96		65					1,5	1,5	2,5	2	1,5	1	1,5	1			
Всього за циклом		1	13		20,5	615	384	104		224	56	231					8,5	8,5	8,5	6,5	3	2	5	3,5			
1.2. Цикл фундаментальної, природничо-наукової підготовки																											
1.2.1	Комп'ютерна техніка		7		3,5	105	70	18		46	6	35													5	3,5	
1.2.2	Органічна хімія		3, 4		3	90	60	32	14	8	6	30					1,5	1,5	2	1,5							

1.2.3	Фізична і колоїдна хімія	5		3,5	105	60	32	14	4	10	45							3,5	3,5					
1.2.4	Аналітична хімія		5	4	120	64	28	28	4	4	56							4	4					
1.2.5	Безпека життєдіяльності		6	1,5	45	32	20		4	8	13									2	1,5			
Всього за циклом		1	5	15,5	465	286	130	56	66	34	179			1,5	1,5	2	1,5	7,5	7,5	2	1,5	5	3,5	
1.3. Цикл професійної та практичної підготовки																								
1.3.1	Технології хлібопекарського виробництва	4	3		7,5	225	158	78	36	24	20	67					2,5	3	7	4,5				
1.3.2	Технології кондитерського виробництва	6	5		8	240	150	94	38	10	8	90							4,5	5	5	3		
1.3.3	Технології харчоконцентратів	7	6		5,5	165	120	60	22	18	20	45									5	3	3,5	2,5
1.3.4	Технохімічний контроль		7		3	90	56	20	22	4	10	34											4	3
1.3.5	Технологічне устаткування в галузі	7	6		4	120	90	48		26	16	30									3,5	2	3,5	2
1.3.6	Охорона праці	3			2	60	30	20		4	6	30				1,5	2							
1.3.7	Економіка, організація планування і управління	7	6		4	120	90	40		36	14	30									3,5	2,5	2,5	1,5
1.3.8	Автоматизація виробничих процесів		5		3,5	105	70	36		18	16	35									4	3,5		
1.3.9	Основи стандартизації та метрології		7		3	90	56	38		8	10	34											3,5	3
1.3.10	Процеси і апарати харчових виробництв	5			3,5	105	56	32		14	10	49									4	3,5		
1.3.11	Прикладна механіка		7		2,5	75	54	30		12	12	21											3,5	2,5
1.3.12	Навчальна практика		4		7,5	225	150			150		75						7,5						
1.3.13	Технологічна практика		6		9	270	180			180		90										9		
2.3.14	Виробнича практика		7		4,5	135	90			90		45												4,5
Всього за циклом		7	12		67,5	2025	1350	496	118	594	142	675			4	5	7	12	12,5	12	17	19,5	20,5	19
Загальний обсяг обов'язкових компонент		9	30		103,5	3105	2020	730	174	884	232	1085			14	15	17,5	20	23	21,5	24	24,5	25,5	22,5
2. Вибіркові освітні компоненти навчального плану за освітньо-професійною програмою																								
2.1. Компоненти самостійного вибору закладу освіти																								
2.1.1	Правознавство		3		1,5	45	30	20			10	15				2	1,5							
2.1.2	Вища математика		4		1,5	45	30	12		18		15						2	1,5					
2.1.3	Неорганічна хімія		3		3	90	54	28	14	6	6	36				3,5	3							
2.1.4	Інженерна графіка		3, 4		3	90	58	26		24	8	32				1,5	1,5	2	1,5					
2.1.5	Мікробіологія		3		1,5	45	30	20		4	6	15				2	1,5							
2.1.6	Основи екології		3		1,5	45	30	20		6	4	15				2	1,5							
2.1.7	Основи електротехніки		3		1,5	45	30	18		6	6	15				2	1,5							
2.1.8	Облік та звітність	4	3		3	90	60	26		28	6	30				1,5	1,5	2,5	1,5					
2.1.9	Основи наукових		7		2,5	75	44	26		10	8	31											2,5	2,5

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 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 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)