

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

Форми атестації	Назва предмета*	Семестр

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																
		екзаменн	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	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	3									
OK 03	Соціологія		3		3	90	38	24				14	52				2,5	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		4		4	120	80	44	28	4	4	40								4,5	4						

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											3,5	3
	Вибірковий компонент 8																							
	Разом за вибором здобувача освіти		4		15	450	260	150	6	54	50	190			5	4			3	4	5	4	3,5	3
	Всього за навчальним планом	11	33		150	4500	2764	1038	200	1188	338	1736			29	30	27	30	30	30	27	30	28	30
	Разом (тижневе навантаження)														29		27		30		27		28	
	Всього освітніх компонентів, що вивчаються за семестр														9		8		8		8		7	
	Всього освітніх компонентів, що вивчаються за рік														17				16				7	
	Всього курсових проєктів (робіт)			1																			1	
	Всього екзаменів	11													2		2		2		2		3	
	Всього заліків		33												7		6		7		6		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 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)